

Certificat

Certificat n° : 40054-1-01

Date de délivrance : 7 décembre 2009
Date d'expiration : 15 novembre 2012

Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) certifie que le système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (HACCP) mis en oeuvre par :

LES BLEUETS MISTASSINI LTÉE

couvrant les activités suivantes :

Transformation de bleuets comprenant les activités de réception, lavage, surgélation, catégorisation, emballage et expédition

réalisées aux adresses :

**Siège social : 555, boulevard De Quen, Dolbeau-Mistassini (Québec) G8L 5M3
105, rue Niquet, Dolbeau-Mistassini (Québec) G8L 5M3
108, Bouliane, Dolbeau-Mistassini (Québec) G8L 5M3**

a été évalué et jugé conforme aux exigences du référentiel suivant :

HACCP-PASA:2007*

Le présent certificat est délivré conformément aux procédures du BNQ.
Sa validité est vérifiable à l'adresse www.bnq.qc.ca/certificats.

En foi de quoi ont signé à Québec, le 14 décembre 2009,

Jean Rousseau

Jean Rousseau, directeur adjoint
Bureau de normalisation du Québec

Christine Dupuis

Christine Dupuis, responsable du programme
Bureau de normalisation du Québec

* Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Manuel PASA, annexes 2 et 3, version du 1er avril 2007.
Ce certificat demeure la propriété du BNQ et, conformément aux procédures établies, peut être retiré à l'entreprise.

Duplicata 2



Le BNQ est membre du Système national de normes.

