



HYCER

CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO

PI/120/06

NORMA DE CALIDAD PARA LA CARNE, EL JAMÓN, LA PALETA Y LA CAÑA DE LOMO IBÉRICOS

La Entidad de Certificación H.Y. CERTIFICADORA S.L.U. (Hycer), concede a la empresa solicitante:

CAYO RODRÍGUEZ S.L.

C/ Guardia Civil, nº 37. Ledrada (Salamanca). RGSEAA.:10.003580/SA
Ctra. de Sanchotello s/n. Ledrada (Salamanca). RGSEAA.:10.019435/SA

La certificación de producto

**JAMÓN, PALETA, LOMO, CARNE, DE BELLOTA, DE CEBO DE CAMPO, DE CEBO, IBÉRICA, 100% IBÉRICA
Y CARNE IBÉRICA, 100% IBÉRICA**

Para la actividad de

ELABORACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSFORMACIÓN, ENVASADO, DISTRIBUCIÓN, COMERCIALIZACIÓN FRESCO

Forma de comercialización: Piezas enteras, deshuesados, loncheados

Bajo los nombres y marcas comerciales

CAYO RODRÍGUEZ / MONTECRUZ

Información complementaria

Actividades subcontratadas: Sacrificio, Despiece, Elaboración, Transformación.

Es conforme a la norma: Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, por el que se aprueba la norma de calidad para la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibéricos y Protocolo de Certificación 08/05/2017 E-1 (Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente).
"El sistema de certificación aplicado se basa en la inspección del proceso productivo / producto"

Fecha de entrada en vigor: 01/03/2019

Fecha de expiración: 05/10/2021

Este certificado se concedió por primera vez el 14/02/2006,
conforme a la norma de los productos ibéricos vigente a esa fecha.

Director Técnico:



H.Y. CERTIFICADORA S.L.U. • C/ Perdón, 2 - Esc. 1, Bj. A • Salamanca • Tlf.: 923 198 160 • www.hycer.es

El estado de vigencia de este certificado puede consultarse en la dirección: administracion@hycer.es