

# QUALITÄTSPRÜFUNG

## 2020

*Nach erfolgreicher Prüfung  
wird dem Unternehmen*

### **PAINS & TRADITION SARL**

**ZAE R. Steichen, 5 rue Bommel  
L-4940 Hautcharage/Luxemburg**



*bei der Herstellung von Brot und Kleingebäck*

### **SEHR GUTE PRODUKTQUALITÄT**

*- Traditionelle Herstellung -*

*bescheinigt.*

#### **Folgende Prüfkriterien wurden erfüllt**

*Verwendung natürlicher Rohstoffe • Verzicht auf Zusatzstoffe und Fertigmischungen  
betriebeigene Vor- und Sauerteigführungen • lange Teigführungen*

*Das Zertifikat hat eine Gültigkeit von 2 Jahren.*

*12 Monate begrenzt bis 31.10.2021*

  
**Olaf Bauermann**



  
**Rainer Hoppenstedt**