



Certificate of Conformity

Date(s) of Audit
10-FEB-2026

Re-audit Due Date
01-MAR-2027

Certificate Expiry Date
12-APR-2027

Certificate Number
C0838439-BRC2

Site Code
2600934

Auditor Number
24738

Certificate Issue Date
01-APR-2026

Signed on behalf of
NSF Certification, LLC:

Sarah Krol
VP Food & Nutrition

Countryside Farms LTD

88 Millwork Drive, Steinbach, Manitoba R5G 1V9, Canada

NSF Certification, LLC, #1181 certifies that, having conducted an audit, they meet the requirements set out in the:

Global Standard Food Safety

Issue 9: AUGUST 2022

Has achieved Grade: **A, Announced**

For the scope of activities:

Grading and packing of shell eggs in cartons including off-site storage at 76 PTH 12N Steinbach, MB R5G 1T4.

Including additional Modules of:

Exclusions from Scope:

Traded products (liquid egg products)

Product Categories:

2: Raw Poultry

NSF Certification, LLC

789 N. Dixboro Road, Ann Arbor, MI 48105 USA

This certificate remains the property of NSF Certification, LLC.

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact brcgs.enquiries@lgcgroup.com or use the BRCGS reporting system at <https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net>

To verify certificate validity, please visit <https://directory.brcgs.com>





Lettre de garantie Nutrigroupe

À qui de droit,

Nous tenons à vous assurer que notre entreprise se conforme à toutes les exigences de l'Agence Canadienne de l'Inspection des Aliments (ACIA) incluant les points ci-après énumérés.

Toutes les opérations des établissements suivants : 40 Supreme Eggs Québec, 30 Supreme Eggs Ontario, M-4 Countryside farms, Q-12 Nutri-Oeuf St-Hyacinthe, Q-21 Les œufs Ovale, se conforment au Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC) en vigueur depuis le 15 janvier 2019.

Les opérations des établissements mentionnés ci-dessus possèdent toutes les licences nécessaires (Loi sur la salubrité des aliments, article 10 (2)) et les plans de contrôle préventifs en vertu de l'article 89 (1) du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (RSAC).

Tous les établissements de Nutrigroupe qui fabriquent des produits prêts-à-manger se conforment aux mesures de contrôles de la Listeria énoncées dans le document d'orientation « Mesures de contrôle contre la Listeria monocytogenes dans les aliments prêts-à-manger » disponible sur le site web de l'ACIA.

Tous les établissements de Nutrigroupe respectent les exigences des pays auxquels ils sont éligibles à exporter. **L'établissement suivant est éligible à exporter aux États-Unis : 40.**

Soyez assurés que nous vous aviserons de toute modification affectant notre capacité d'exportation vers les États-Unis. Nous garantissons également que si des produits non éligibles sont manipulés dans l'un de nos établissements, nous avons mis en place des politiques de ségrégation appropriées. Par ailleurs, nous confirmons être en conformité avec les Exigences d'exportation pour les œufs transformés de la Bibliothèque des exigences d'exportation vers les États-Unis, disponible sur le site web de l'ACIA.

Notre compagnie se fournit uniquement auprès de fermes ayant en place un programme de bien-être animal. Concernant les dangers reliés aux allergènes ; s'il y a présence d'un allergène reconnu (Règlement sur les aliments et drogues B.01.010.1 (1)) nous garantissons sa déclaration sur l'étiquette et nous garantissons avoir les programmes en place pour prévenir les risques de contamination croisée. Nous vous tiendrons informés de toute modification apportée à la spécification des produits que vous achetez.

Nous vous garantissons aussi que nos produits **ne sont pas** :

a) fabriqués, conditionnés, emballés, étiquetés, vendus ou mis en marché d'une manière fausse, trompeuse ou mensongère ou susceptible de créer une fausse impression quant à leur nature, leur qualité, leur valeur, leur quantité, leur composition, leurs avantages, leur salubrité, leur origine ou leur mode de fabrication ou de conditionnement en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada et de son Règlement associé ainsi que toutes modifications.

b) altérés, falsifiés, et mis en marché de façon trompeuse ou portant préjudice à la santé humaine tel que défini dans la loi sur les aliments et drogues du Canada, ses règlements associés ainsi que toutes modifications.

c) altérés, falsifiés et mis en marché de façon trompeuse ou portant préjudice à la santé humaine tel que défini dans les lois provinciales et municipales au sujet des aliments.

d) des produits qui ne peuvent être mis en marché pour le commerce interprovincial tel que défini par la loi sur la salubrité des aliments au Canada.


Agathe Luce
Directrice nationale qualité

2026-01-05

Date