

ZERTIFIKAT

für das Managementsystem nach Food Safety System Certification (FSSC) 22000

Zertifizierungsschema für Lebensmittelsicherheitssysteme einschließlich ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlicher FSSC 22000 Anforderungen.

Dieses Zertifikat wird auf der Basis des FSSC 22000 Zertifizierungsschemas, Version 3, veröffentlicht am 10.04.2013, ausgestellt. Die Zertifizierung besteht aus mindestens jährlichen Audits des Lebensmittelsicherheitssystems und einer mindestens jährlichen Verifizierung der PRP-Elemente sowie zusätzlicher Anforderungen des Zertifizierungsschemas und der ISO/TS 22002-1:2009.

Der Nachweis der regelwerkskonformen Anwendung wurde erbracht und wird gemäß TÜV NORD CERT-Verfahren bescheinigt für

Ako GmbH
Chemnitzer Straße 14-16
30952 Ronnenberg
Deutschland



Produktkategorie

E - Verarbeitung 3 (Produkte mit langer Haltbarkeitsdauer bei Umgebungstemperatur)

Geltungsbereich

Veredeln (Reinigen, Mahlen, Mischen, Abpacken) und Lagern von Kräutern, Gewürzen, sowie Zusatzstoffen und Salzen und Mischungen daraus

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 295 070674-001
Auditbericht-Nr. 3517 6409

Gültig von 2016-06-24
Gültig bis 2019-06-23
Erstzertifizierung 2013-06-24


Zertifizierungsstelle
der TÜV NORD CERT GmbH
TÜV NORD CERT GmbH

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2016-05-15
Essen, 2016-05-15

Langemarckstraße 20

45141 Essen

www.tuev-nord-cert.de