

ZERTIFIKAT

für das Managementsystem nach

Food Safety System Certification 22000 (Version 4.1)

Zertifizierungsplan für Lebensmittelsicherheit-Managementsysteme, bestehend aus den folgenden Elementen:
ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzliche Anforderungen der FSSC 22000 (Version 4.1).

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

Ako GmbH The Spice Company !
Chemnitzer Straße 14-16
30952 Ronnenberg
Deutschland



Geltungsbereich

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

Produktkategorie

CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 295 070674-001
Auditbericht-Nr. 3521 5925

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


Zertifizierungsstelle
der TÜV NORD CERT GmbH

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2018-05-30
Essen, 2018-05-30

Diese Zertifizierung wurde gemäß TÜV NORD CERT-Verfahren zur Auditierung und Zertifizierung durchgeführt und wird
regelmäßig überwacht.

Sie können die Gültigkeit dieses Zertifikates in der FSSC-22000-Datenbank der zertifizierten Unternehmen unter
www.fssc22000.com prüfen.

TÜV NORD CERT GmbH

Langemarckstraße 20

45141 Essen

www.tuev-nord-cert.de