

ZERTIFIKAT

für das Managementsystem nach

Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000 (Version 5)

Zertifizierungsplan für Lebensmittelsicherheit-Managementsysteme, bestehend aus den folgenden Elementen:
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzliche Anforderungen der FSSC 22000 (Version 5).

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



Geltungsbereich

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

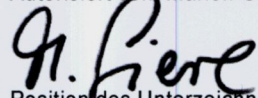
Unterkategorie in der Lebensmittelkette

CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 295 070674-001

Auditbericht-Nr. 3526 3796

Autorisiert von: Marion Giere



Position des Unterzeichners: Certification Scheme Manager Food / Feed
Zertifizierungsstelle der TÜV NORD CERT GmbH

Gültig von 2020-09-24

Gültig bis 2022-06-23

Erstzertifizierung 2013-06-24

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2020-09-24
Ausstellungsdatum: Essen, 2020-09-24

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