

# ZERTIFIKAT

für das Managementsystem nach

## Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000 (Version 5.1)

Zertifizierungsplan für Lebensmittelsicherheit-Managementsysteme, bestehend aus den folgenden Elementen:  
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzliche Anforderungen der FSSC 22000 (Version 5.1).

Die Zertifizierungsstelle TÜV NORD CERT GmbH bestätigt hiermit als Ergebnis der Auditierung, Bewertung und Zertifizierungsentscheidung gemäß ISO/IEC 17021-1:2015, dass die Organisation

**Ako GmbH**  
**Chemnitzer Straße 14-16**  
**30952 Ronnenberg**  
**Deutschland**



ein Managementsystem konform zu den Anforderungen der FSSC 22000 (Version 5.1) betreibt und innerhalb der Laufzeit des Zertifikats von 3 Jahren auf Konformität überwacht wird.

Geltungsbereich

**Veredeln (Reinigen, Mahlen, Mischen, Abpacken) 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. 3531 0610  
Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültigkeit vorheriges Zertifikat: 2022-06-23  
Gültig von 2022-06-29  
Gültig bis 2025-06-23  
Erstzertifizierung 2013-06-24



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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2022-06-29  
Ausstellungsdatum: Essen, 2022-06-29

Die Echtheit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank für zertifizierte Organisationen unter [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.

TÜV NORD CERT GmbH

Am TÜV 1

45307 Essen

[www.tuev-nord-cert.de](http://www.tuev-nord-cert.de)

