

# 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

# fermenta

## Fermenta Heinz Bonstein GmbH & Co. KG

Lindenstraße 97  
33189 Schlangen  
Deutschland

Geltungsbereich

**Herstellung von Mischungen aus Gewürzen, Extrakten, Aromen und sonstigen Zusätzen für Lebensmittel sowie Nahrungsergänzungsmittel**

Produktkategorie

**CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind**

Zertifikat-Registrier-Nr. 08 295 959222  
Auditbericht-Nr. 3522 8170

Gültig von 2019-01-05  
Gültig bis 2022-01-04  
Erstzertifizierung 2016-01-05

  
Zertifizierungsstelle  
der TÜV NORD CERT GmbH

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2018-11-20  
Essen, 2018-11-20

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](http://www.fssc22000.com) prüfen.

TÜV NORD CERT GmbH

Langemarckstraße 20

45141 Essen

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