

# 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

**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**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

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

Zertifikat-Registrier-Nr. 08 295 959222

Auditbericht-Nr. 3527 4978

Autorisiert von: Marion Giere

Gültig von 2020-12-19

Gültig bis 2022-01-04

Erstzertifizierung 2016-01-05



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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2020-12-19  
Ausstellungsdatum: Essen, 2020-12-19

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)