

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

Fermenta Heinz Bonstein GmbH & Co. KG
Lindenstraße 97
33189 Schlangen
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

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. 3529 7158
Autorisiert von: Marion Giere

Gültig von 2022-01-05
Gültig bis 2025-01-04
Erstzertifizierung 2016-01-05



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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2021-11-29
Ausstellungsdatum: Essen, 2021-11-29

Die Echtheit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank für zertifizierte Organisationen unter www.fssc22000.com überprüft werden.

TÜV NORD CERT GmbH

Am TÜV 1

45307 Essen

www.tuev-nord-cert.de