

# 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  
COID: DEU-1-9230-81282



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 Nahrungsergänzungsmitteln und Verpacken in Kanistern aus Kunststoff, Dosen & Beutel (aus Kunststoff und Papier) sowie in Flaschen (aus Glas oder Kunststoff mit oder ohne Pipette)**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

**CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind**  
**K - Bio(chemische) Produktion**

Zertifikat-Registrier-Nr. 08 295 959222  
Auditbericht-Nr. 3534 1922  
Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2023-09-13  
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 2023-09-13  
Ausstellungsdatum: Essen, 2023-09-13

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

TÜV NORD CERT GmbH

Am TÜV 1

45307 Essen

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



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-ZM-12007-01-00

