

ZERTIFIKAT

für das Managementsystem nach

Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000 (Version 6)

Zertifizierungsplan für Lebensmittelsicherheit-Managementsysteme, bestehend aus den folgenden Elementen:
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzliche Anforderungen der FSSC 22000 (Version 6).

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 6) 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 und Dosen aus Kunststoff, Beuteln (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

Datum des letzten unangekündigten Audits*: 2023-08-16

Zertifikat-Registrier-Nr. 08 295 959222

Auditbericht-Nr. 3537 8581

Autorisiert von: Elke Brautlecht



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

Gültig von 2025-01-05

Gültig bis 2028-01-04

Erstzertifizierung: 2016-01-05

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2024-11-11

Ausstellungsdatum: Essen, 2024-11-11

*Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und innerhalb jedes drei (3) Jahreszeitraums durchgeführt werden.

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

TÜV NORD CERT GmbH

Am TÜV 1

45307 Essen

www.tuev-nord-cert.de



ZERTIFIKAT

für das Managementsystem nach

Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000 (Version 6)

Zertifizierungsplan für Lebensmittelsicherheit-Managementsysteme, bestehend aus den folgenden Elementen:
ISO 22000:2018 und zusätzliche Anforderungen der FSSC 22000 (Version 6).

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

fermenta

ein Managementsystem konform zu den Anforderungen der FSSC 22000 (Version 6) betreibt und innerhalb der
Laufzeit des Zertifikats von 3 Jahren auf Konformität überwacht wird.

Geltungsbereich

**Handel (Wholesale) von Mischungen aus Gewürzen, Extrakten, Aromen
und sonstigen Zusätzen für Lebensmittel sowie Nahrungsergänzungsmittel,
auch als Einzelkomponenten.**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

FII – Weiterverkauf/ Handel/ E-Commerce

Datum des letzten unangekündigten Audits*: 2023-08-16
Zertifikat-Registrier-Nr. 08 295 959222
Auditbericht-Nr. 3537 8581
Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2025-01-05
Gültig bis 2028-01-04
Erstzertifizierung: 2016-01-05

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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2024-11-11
Ausstellungsdatum: Essen, 2024-11-11

*Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und innerhalb jedes
drei (3) Jahreszeitraums durchgeführt werden.

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

