

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

Koenig Backmittel GmbH & Co KG
Runtestraße 22
59457 Werl
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

Veredelung von Produkten aus Schalenfrüchten und Erdnüssen, Herstellung von Backmischungen und Backzutaten und Verpacken in Schlauchbeuteln und in Großgebilde (Kartons mit Inliner, Polysäcke). (teilweise unter Vakuum oder Stickstoffbegasung) und in Big Bags

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

CII - Verarbeitung verderblicher pflanzlicher Produkte

CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

Zertifikat-Registrier-Nr. 04 295 950412

Auditbericht-Nr. 3531 6430

Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2022-07-20

Gültig bis 2025-07-19

Erstzertifizierung 2013-07-20



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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2022-07-11

Ausstellungsdatum: Essen, 2022-07-11

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

