

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

MYAC Fleischtechnologie GmbH

Ludwig-Erhard-Str. 6

33397 Rietberg

Deutschland

COID code: DEU-1-9230-078495



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 (Mischen, Abfüllen sowie Verpacken in Flachbeutel, Kreuzbodensack, Kanister und Container) von Mischungen (trocken und nass) aus Gewürzen, Aromen, Extrakten inkl. Hilfsstoffen für die Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie.

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

CIV - Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Produkten

Datum des letzten unangekündigten Audits*: 2024-03-11

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 295 127667

Auditbericht-Nr. 3538 1366

Autorisiert von: Elke Brautlecht

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

Gültig von 2025-03-07

Gültig bis 2028-03-06

Erstzertifizierung: 2022-03-07

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2025-02-25
Ausstellungsdatum: Essen, 2025-02-25

*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

