

Certificat

Référentiel

FSSC 22000

Le système de management de la sécurité alimentaire de Abel + Schäfer Komplet Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG, Völklingen a été évalué et satisfait aux exigences de la certification de système de sécurité alimentaire FSSC 22000. Protocole de certification pour les systèmes de sécurité alimentaire en conformité avec ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences complémentaires FSSC 22000.

Enregistré sous le n° 01 454 1301661

Titulaire du certificat: **Abel + Schäfer Komplet
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG**
Schlossstr. 8-12 • D 66333 Völklingen

avec son site de production

MFS – Mix Food Service S.n.c
Rue André Ampère
F - 57350 Schoeneck

Domaine de validité: Production de pré-mélanges pour la fabrication de produits de la boulangerie
– pâtisserie pour les grossistes et les professionnels de la panification

Catégorie: E

Ce certificat est attribué sur la base du protocole de certification FSSC 22000, version 3, publié le 10 avril 2013. Le système de certification consiste au moins en un audit annuel du système de management de la sécurité alimentaire et une vérification annuelle des éléments PRP ainsi que des exigences complémentaires, tels qu'inclus dans le programme et la norme ISO/TS 22002-1.

Validité: Date de la décision de certification: 2014-07-21
Première certification: 2014-07-21
Date de nouvelle émission: 2017-07-21
Validité jusqu'au: 2017-07-20

2014-07-22



Andrea Höfs
TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein • 51105 Köln