

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

Aust + Hachmann oHG
Neumann-Reichardt-Straße 27-33
22041 Hamburg
Deutschland
COID code: DEU-1-9230-868961

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

Verarbeitung (Wärmebehandlung, Schneiden, Abpacken) von Vanilleschoten sowie Vermahlung und Abfüllung von Vanille, Vanillezucker, -Extrakt, -Pulver, -Saat. Verpackung in Glasröhrchen, Gläser und Glasfläschchen mit Stopfen oder Deckel, PET-Dosen und Flaschen, Metalldosen, Stülpedeckeldosen aus Kunststoff, Beuteln, Kanistern sowie in Kartons und Papiersäcke mit PE-Inliner.

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

Datum des letzten unangekündigten Audits*:

2025-01-27 bis 2025-01-28

Zertifikat-Registrier-Nr. 78 295 056192

Auditbericht-Nr. 3540 3831

Autorisiert von: Elke Brautlecht

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2026-03-24

Gültig von 2026-04-19

Gültig bis 2029-04-18

Initial certification: 2023-04-19

Ausstellungsdatum: Essen, 2026-03-24

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

*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