

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

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



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

Verarbeitung (Wärmebehandlung, Schneiden, Abpacken) von Vanilleschoten sowie Vermahlung und Abfüllung von Vanille, Vanille Zucker, - Extrakt, - Pulver, - Saat. Die Verpackung erfolgt 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

Zertifikat-Registrier-Nr. 78 295 056192
Auditbericht-Nr. 3534 1273
Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2023-04-19
Gültig bis 2026-04-18
Erstzertifizierung 2023-04-19

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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2023-04-19
Ausstellungsdatum: Essen, 2023-04-19

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

