

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

Dr. Paul Lohmann GmbH & Co. KGaA

Hauptstraße 2
31860 Emmerthal
Deutschland

COID: DEU-1-9230-610047



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

Herstellung von Lebensmittelzusatzstoffen, technologischen Hilfsstoffen und Zutaten für die Anreicherung von Lebensmitteln

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind K - Bio(chemische) Produktion

Zertifikat-Registrier-Nr. 78 295 035188

Auditbericht-Nr. 3533 2796

Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültigkeit vorheriges Zertifikat: 2023-03-02

Gültig von 2023-03-06

Gültig bis 2026-03-02

Erstzertifizierung 2017-03-03



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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2023-03-06

Ausstellungsdatum: Essen, 2023-03-06

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



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-ZM-12007-01-00

