

Zertifikat



HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)
Managementsystem nach Codex Alimentarius Kommission
Empfohlener internationaler Verfahrensweisenkodex über „Allgemeine Lebensmittelhygiene“ CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)

Der Nachweis der regelwerkskonformen Anwendung wurde erbracht und wird gemäß TÜV NORD CERT-Verfahren bescheinigt für

Fortin Mühlenwerke GmbH & Co. KG
Fringstraße 1
40221 Düsseldorf
Deutschland

Kategorie(n)

C: Lebensmittelerzeugung

CIV: Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

Geltungsbereich

Herstellung und Vertrieb von Produkten der Schälmmüllerei

Zertifikat-Registrier-Nr. 78 112 034541
Auditbericht-Nr. 3536 2253

Gültig bis 2027-05-10
Erstzertifizierung 2006

Essen, 2024-06-18

Zertifizierungsstelle der TÜV NORD CERT GmbH

Diese Zertifizierung wurde gemäß TÜV NORD CERT-Verfahren zur Auditierung und Zertifizierung durchgeführt und wird regelmäßig überwacht.

TÜV NORD CERT GmbH
Am TÜV 1, 45307 Essen
www.tuev-nord-cert.de

TÜV®

