



CERTIFICAT

ProCert, organisme certificateur accrédité, atteste que l'organisation mentionnée ci-dessous satisfait au standard ci-dessous:

Corman S.A.
Rue de la Gileppe, 4
4834 Limbourg (Belgique)

Standard



FSSC 22000

Système de management de la sécurité alimentaire

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires basant sur ISO 22000:2005, ISO TS 22002-1:2009 et les exigences supplémentaires FSSC 22000. Ce certificat est fourni sur la base du protocole de certification FSSC 22000, version 3.2, publié le 26 février 2015.

Le système de certification consiste, au minimum, en une vérification annuelle du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et une vérification annuelle des programmes prérequis (PRP) selon ISO TS 22002-1 pour les PRP du secteur et des exigences supplémentaires inclus dans le protocole.

Domaine d'activité

**Production (texturation, concentration, fractionnement et assemblage) et conditionnement de beurre, de matières grasses laitières anhydres, de beurres concentrés, de spécialités de matières grasses combinées, de préparations alimentaires à base de produits laitiers, de produits laitiers traités UHT.
Production d'arômes alimentaires liquides conditionnés en seaux
Production de babeurre liquide et en poudre**

Catégorie: C- Production alimentaire

Date de certification initiale: 23 décembre 2014


Date de la décision de certification : 14 décembre 2017

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus: 13 décembre 2020*




Richard Schnyder

Directeur de la certification



Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

ProCert SA Holzikofenweg 22 CH-3007 Berne quality@procert.ch www.procert.ch

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification entre-temps. Seul le registre public de ProCert (accessible sous www.procert.ch) atteste de la validité du présent certificat.