

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

apetito AG
Bonifatiusstraße 305
48432 Rheine
Deutschland



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 und Verpackung in Mehrweg-Transportbehälter von gekühlten und tiefgefrorenen Fleischprodukten und vegetarischen Produkten zur Weiterverarbeitung in der Lebensmittelindustrie. Zu den Produkten zählen Fleisch- und Nicht-Fleisch-Convenience Artikel, die nicht zum direkten Verzehr geeignet sind.

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

CI - Verarbeitung verderblicher tierischer Produkte
CII - Verarbeitung verderblicher pflanzlicher Produkte

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 295 080191
Auditbericht-Nr. 3533 1754
Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2022-12-29
Gültig bis 2025-12-28
Erstzertifizierung 2022-12-29



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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2022-12-29
Ausstellungsdatum: Essen, 2022-12-29

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

