

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

LYCKEBY AMYLEX, a.s.
Strakonická 946
341 01 Horažďovice
Tschechische Republik
COID: CZE-1-9230-713607

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 Kartoffelstärke und Dextrinen für die Lebensmittelindustrie,
Verpackung in Papiersäcken, Plastikverpackungen und als Schüttgut**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 295 107104
Auditbericht-Nr. 3533 6132
Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2023-02-17
Gültig bis 2026-02-16
Erstzertifizierung 2016-01-27



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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2023-02-07
Ausstellungsdatum: Essen, 2023-02-07

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

