

Z E R T I F I K A T

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

Gustav Ehlert GmbH & Co. KG

Schinkenstraße 9

33415 Verl

Deutschland

COID: DEU-1-9230-831100

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

**Produktion (Mischen und Abpacken) von Gewürzen und Kräutern, Gewürzmischungen,
Gewürzzubereitungen, Gewürzpräparaten sowie Präparaten mit würzenden Zutaten für die
lebensmittelverarbeitende Industrie sowie Umpacken und Verpacken von Naturdärmen**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

CI - Verarbeitung verderblicher tierischer Produkte

CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 295 220757

Auditbericht-Nr. 3534 2768

Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2024-01-05

Gültig bis 2027-01-04

Erstzertifizierung 2018-01-05



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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2023-09-06
Ausstellungsdatum: Essen, 2023-09-06

Die Echtheit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank für zertifizierte Organisationen unter www.fssc.com überprüft werden.

TÜV NORD CERT GmbH

Am TÜV 1

45307 Essen

www.tuev-nord-cert.de



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-ZM-12007-01-00

