

# CERTIFICATO

Sistema di gestione in accordo a

## Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000 (Version 5.1)

Schema di certificazione per i sistemi di gestione della sicurezza alimentare composto dai seguenti elementi:  
ISO 22000: 2018, ISO / TS 22002-1: 2009 e dai requisiti aggiuntivi FSSC 22000 (versione 5.1).

L'ente di certificazione TÜV NORD CERT GmbH conferma con la presente, come risultato dell'audit, della valutazione e della decisione di certificazione effettuati secondo la norma ISO/IEC 17021-1:2015, che l'organizzazione

### Dr. Paul Lohmann GmbH & Co. KGaA

Hauptstraße 2  
31860 Emmerthal  
Germania

COID: DEU-1-9230-610047



utilizza un sistema di gestione che soddisfa i requisiti della norma FSSC 22000 (versione 5.1), e che tale conformità sarà sottoposta a sorveglianza durante il periodo di validità del certificato pari a 3 anni.

Campo d'applicazione

### Produzione di additivi alimentari, coadiuvanti tecnologici e ingredienti per l'arricchimento di prodotti alimentari

Sottocategoria della catena alimentare

### CIV - Lavorazione di prodotti stabili a temperatura ambiente K - Produzione di sostanze (BIO)chimiche

N° di registrazione del certificato 78 295 035188

Rapporto di audit n° 3533 2796

Autorizzato da: Elke Brautlecht

Il precedente certificato è valido fino al: 2023-03-02

Valido dal 2023-03-06

Valido fino al 2026-03-02

Prima certificazione 2017-03-03

Ruolo del firmatario: Gestore dello schema di certificazione Food / Feed  
Certification Body at TÜV NORD CERT GmbH

Data di delibera 2023-03-06

Data di emissione: Essen, 2023-03-06

L'autenticità di questo certificato può essere verificata nella banca dati delle organizzazioni certificate FSSC 22000 disponibile su [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).