

## CERTIFICACIÓN

El Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos de

## JUAN MARTÍNEZ S.L.

C/ MARCENADO, 21, POLA DE SIERO, ASTURIAS, 33519, SPAIN
Se ha sometido a evaluación y ha demostrado su conformidad con los requisitos de la
Norma

## FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 (FSSC22000)

(versión 5.1 -Nov 2020)

El esquema de la certificación para los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos cumple con los siguientes criterios: ISO 22000:2018, ISO TS 22002-1:2009 Programa de prerrequisito de seguridad alimentaria Parte 1. Producción de alimentos y requisitos adicionales de FSSC 22000 (versión 5.1).

Este certificado es aplicable para el alcance:

ELABORACIÓN (MEZCLA, FUSIÓN, MOLDEADO, Y/O LONCHEADO Y/O RALLADO) Y ENVASADO DE QUESOS FUNDIDOS, PREPARADOS LÁCTEOS Y PREPARADOS ALIMENTICIOS EN ENVASES PLÁSTICOS, (CUBOS, BANDEJAS Y FILM TERMOFORMADO O BOLSAS), Y/O ENVASADO AL VACÍO Y/O EN ATMÓSFERA MODIFICADA ENVASADO DE PREPARADOS Y/O ANÁLOGOS LÁCTEOS, EN CUBOS PLÁSTICOS O EN BOLSAS O BANDEJAS PLÁSTICAS ENVASADAS AL VACÍO O ATMÓSFERA PROTECTORA. ENVASADO DE PREPARADOS ALIMENTICIOS, Y PRODUCTOS DE ORIGEN VEGETAL, EN ENVASE PLÁSTICO AL VACÍO O ATMÓSFERA PROTECTORA.

Exclusión: NA

Subcategoría de la cadena alimentaria:

CI Procesado de productos perecederos de origen animal CII Procesado de productos perecederos de origen vegetal

Certificado en vigor: 17.01.2023

Fecha de caducidad del ciclo anterior: NA

Fecha de auditoría de certificación: 15&16.11.2022

Aprobación original: NA

Caducidad del certificado: 16.01.2026

La validez del certificado puede ser verificada en la base de datos de organizaciones certificadas de FSSC 22000 disponible en <a href="https://www.fssc22000.com">www.fssc22000.com</a>

Se pueden obtener más aclaraciones sobre el alcance de este certificado y la aplicabilidad de los requisitos del sistema de gestión consultando a la organización.

Fecha de emisión: 17.01.2023

Número de certificado: ES133213-1







