

CERTIFICATE

Het voedselveiligheidsmanagementsysteem van

Vocking B.V.
Grote Wade 37
3439 NZ NIEUWEGEIN
NEDERLAND

is beoordeeld en vastgesteld dat het voldoet aan de vereisten van de norm:

FSSC 22000
(Versie 4.1)

Certificatieschema voor voedselveiligheids management bestaande uit de volgende elementen:

ISO 22000: 2005; en aanvullende FSSC 22000-vereisten (versie 4.1).

Dit certificaat is van toepassing op de scope:

Productie van leverworst in natuur- of kunststofdarm. Productie van verse hamburgers en gegaarde gehaktballen verpakt in kratten of sealbags. (Category CI)

Dit certificaat wordt verstrekt op basis van de FSSC 22000 standaard versie 4.1, gepubliceerd in juli 2017. De certificering bestaat uit een (minimaal) jaarlijkse audit van het voedselveiligheidsmanagementsysteem en een (minimaal) jaarlijkse controle van de PRP-elementen en de aanvullende eisen opgenomen in de standaard en van toepassing zijnde PRP standaard(en).

**Certificaat
registratienummer:
FSSC-IS 214974**

**Certificaat beslisdatum:
24-10-2018**

**Initiële certificatedatum:
12-07-2018**

**Geldig tot:
11-07-2021**

De geldigheid van dit certificaat kan worden geverifieerd in de FSSC22000-database van gecertificeerde organisaties die beschikbaar is op www.fssc22000.com

**Uitgegeven door:
Gerard van der Ven**



Scheme Manager

This certificate remains the property of ISACert B.V.,
Obrechtstraat 28E, NL-8031 AZ Zwolle, The Netherlands
For verification of validity: +31 (0)88 4722320 or
info@isacert.com



A Vinçotte company

