

Das Management-System von

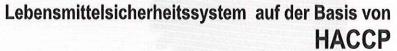
## **CSM Deutschland GmbH**

Bremer Feld 1-4 27749 Delmenhorst Deutschland

**Zentrale: CSM Deutschland GmbH** 

Theodor-Heuss-Allee 8 28215 Bremen Deutschland

wurde auditiert und hat den Nachweis erbracht, dass die Anforderungen folgender Norm erfüllt werden



HACCP – Codex: Hazard Analysis and Critical Control Point system and guidelines for its application. Rev. 4 (2003)

Die Zertifizierung umfasst

Herstellung von Emulsionen (Fette, Trennmittel, Backcremes, Fettglasuren, Margarinen, Saucenkonzentrate, Pasten); Tiefkühlteiglinge ungegart, gegart, gesiedet

Weitere Einzelheiten zum Geltungsbereich dieses Zertifikats und der Anwendbarkeit der Anforderungen der Norm HACCP können bei der Organisation erfragt werden

> Dieses Zertifikat ist gültig vom 25/05/2015 bis 24/05/2016 Ausgabe 4. Zertifiziert seit 25/05/2012

> > Freigegeben durch

Christian Rathje Leiter der Zertifizierungsstelle

SGS-International Certification Services GmbH Rödingsmarkt 16 D-20459 Hamburg (Germany) t +49 (0)40 30.101.361 f +49 (0)40 33.04.098 www.de.sgs.com

Seite 1 von 1



Mark Piekereit

Geschäftsführer



Dieses Dokument wurde von der Gesellschaft im Rahmen ihrer Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Dienstleistungen erstellt, die auf Anfrage erhältlich sind. Es wird ausdrücklich auf die darin enthaltenen Regelungen zur Haftungsbeschränkung, Freistellung und zum Gerichtsstand hingewiesen. Die Echtheit dieses Dokumentes kann unter http://www.sgs.com/en/Our-Companyi/Certified-Client-Directories/Certified-Client-Directories.aspx überprüft werden. Jede nicht autorisierte Anderung, Fälschung oder Verfälschung des Inhaltes oder des Erscheinungsbildes dieses Dokumentes ist rechtswidig. Ein Verstoß kann rechtlich nesbnotel werden.

