

# ZERTIFIKAT

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**

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, Zutaten und Zusatzstoffen 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. 3532 1591

Autorisiert von: Marion Giere

Gültig von 2022-05-23

Gültig bis 2024-01-04

Erstzertifizierung 2018-01-05



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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2022-05-23  
Ausstellungsdatum: Essen, 2022-05-23

Die Echtheit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank für zertifizierte Organisationen unter [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.

TÜV NORD CERT GmbH

Am TÜV 1

45307 Essen

[www.tuev-nord-cert.de](http://www.tuev-nord-cert.de)

