

Zertifikat



HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)
Managementsystem nach Codex Alimentarius Kommission
Empfohlener internationaler Verfahrensweisenkodex über „Allgemeine Lebensmittelhygiene“ CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)

Der Nachweis der regelwerkskonformen Anwendung wurde erbracht und wird gemäß TÜV NORD CERT-Verfahren bescheinigt für

Palatia Malz GmbH
Schleißbacher Mühle
67757 Kreimbach-Kaulbach
Deutschland



Kategorie(n)

C: Lebensmittelerzeugung

CIV: Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

Geltungsbereich

Produktion von Basis- und Spezialmalzen für die Brau- und Lebensmittelindustrie, Rohstoffeinkauf, Entwicklung und Vertrieb von Basis- und Spezialmalzen für die Brau- und Lebensmittelindustrie.

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 112 232155-001
Auditbericht-Nr. 3536 3435

Gültig von 2024-07-08
Gültig bis 2027-07-07
Erstzertifizierung 2024

Essen, 2024-07-08

Zertifizierungsstelle der TÜV NORD CERT GmbH

Diese Zertifizierung wurde gemäß TÜV NORD CERT-Verfahren zur Auditierung und Zertifizierung durchgeführt und wird regelmäßig überwacht.

TÜV NORD CERT GmbH
Am TÜV 1, 45307 Essen
www.tuev-nord-cert.de

TÜV®

