

# ZERTIFIKAT

Das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit von



## Lausitzer Food Ingredients GmbH

unter der Anschrift

**Hauptstr. 79, 02689 Sohland, Deutschland**

wurde geprüft und erfüllt die Anforderungen des

### Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000, Version 5.1

Zertifizierungsschemas für Lebensmittelsicherheitsmanagementsysteme bestehend aus den folgenden Elementen: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 sowie den zusätzlichen Anforderungen der FSSC 22000 (Version 5.1).

Dieses Zertifikat betrifft den Geltungsbereich:

**Herstellung von Zubereitungen und Soßen (Frucht, Kräuter, Gemüse, Karamell, Kakao, Nuss), Konfitüren und Fruchtaufstrichen, Süß- und Sauerkonserven, Getränkegrundstoffen, Aromen sowie Glanz- und Trennmitteln verpackt in Glas-, Kunststoff- und Metallbehältnisse.  
Ausschlüsse: Abfüllen von fruchthaltigen und alkoholischen Getränken, Rotkohl und Sauerkraut**

(Kategorie: C IV, K).

Das Audit beinhaltete die folgenden zentralen FSMS Prozesse realisiert von Lausitzer Food Ingredients GmbH, Hauptstr. 79, 02689 Sohland, Deutschland: Geschäftsführung, Zentraleinkauf, Entwicklung, Qualitätsmanagement, Personalverwaltung.

Registrierungszertifikat-Nr.: 12 520 63613 TMS

Zertifikatsentscheidung: 29.06.2022

Auftrags-Nr.: 70111260

Ausstellungsdatum: 29.06.2022

Erstzertifizierungsdatum: 29.04.2015

Gültig bis: 28.10.2024

Die Authentizität des Zertifikates kann in der FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Unternehmen unter [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.



Leiter der Zertifizierungsstelle  
München, 29.06.2022

