

ZERTIFIKAT

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit nach
DIN EN ISO 22000 : 2018
Anforderungen an die Organisationen der gesamten Lebensmittelkette

Die Zertifizierungsstelle TÜV NORD CERT GmbH bestätigt hiermit als Ergebnis der Auditierung, Bewertung und Zertifizierungsentscheidung gemäß ISO/IEC 17021-1:2015, dass die Organisation

Saalemühle Alsleben GmbH
Bernburger Straße 35 b
06425 Alsleben
Deutschland



SAALEMÜHLE + DRESDENER MÜHLE

ein Managementsystem konform zu den Anforderungen der ISO 22000 : 2018 betreibt und innerhalb der Laufzeit des Zertifikats von 3 Jahren auf Konformität überwacht wird.

Kategorien

C: Lebensmittelherzeugung

CIV: Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

H: Dienstleistungen

Geltungsbereich

Verarbeitung von Hart- und Weichweizen sowie Dinkel zu Mehlen und Grieß inklusive hydrothermischer Mehlmofifizierung, hydrothermische Veredelung und Verpackung von Roggenmehlen, Herstellung von Weizen- und Roggenmahlprodukten für die Babynahrung, Reinigung und Schleifen von Ganzkorngetreide. Reinigung von Tankfahrzeugen.

Zertifikat-Registrier-Nr. 78 281 034653
Auditbericht-Nr. 3528 7841

Gültig von 2021-08-31
Gültig bis 2024-08-30
Erstzertifizierung 2009


Zertifizierungsstelle
der TÜV NORD CERT GmbH

Essen, 2021-06-07