



REGISTRIERUNGSZERTIFIKAT

Das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit von



Lausitzer Food Ingredients GmbH

unter der Anschrift

Gewerbestr. 1, 08237 Steinberg, Deutschland

wurde geprüft und entspricht
den Anforderungen des

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (FSSC) 22000 (Version 4.1)

Zertifizierungsschemas für Lebensmittelsicherheitsmanagementsysteme
bestehend aus den folgenden Elementen:
ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 sowie den
zusätzlichen Anforderungen der FSSC 22000 (Version 4.1).

Dieses Zertifikat betrifft den Geltungsbereich:

**Herstellung von Suppen und Eintöpfen und abfüllen und autoklavieren
in Gläsern und Dosen. Herstellung von Pilzkonserven und
abfüllen und autoklavieren oder pasteurisieren in Dosen und Gläsern.
Herstellen von Beerenmischungen und Fruchtzubereitungen
und Heißabfüllung in Gläsern und Eimer.**

(Kategorie: C IV).

Ein Audit wurde durchgeführt bei
Lausitzer Früchteverarbeitung GmbH, Hauptstr. 79, 02689 Sohland, Deutschland
(Auditzeitraum: 29.04.2019 - 30.04.2019), um die folgenden Funktionen zu
bewerten: Geschäftsführung, Zentraleinkauf, Vertrieb, Entwicklung,
Qualitätsmanagement, Personalverwaltung.

Registrierungszertifikat-Nr.: 12 520 27645/03 TMS

Zertifikatsentscheidung: 26.07.2019

Auftrags-Nr.: 70111260

Erstzertifizierungsdatum: 26.07.2019

Ablaufdatum: 29.06.2021

Die Gültigkeit des Zertifikates kann in der FSSC 22000 Datenbank
für zertifizierte Unternehmen unter www.fssc22000.com überprüft werden



Product Compliance Management
München, 29.07.2019

