

Certificado

Normativa de aplicación **FSSC 22000**

El esquema de certificación para sistemas de gestión de inocuidad alimentaria consta de los siguientes elementos: ISO 22000: 2018, ISO/TS 22002-1: 2009 y requisitos adicionales de FSSC 22000 (Versión 6).

N° registro certificado **01 454 2229763**

Titular del certificado: **Delpack S.R.L.**
Calle 2 entre 1 y 3 Parque Gral. Savio
7601 Batán
Argentina

Código COID: ARG-1-8937-671838

Ámbito de aplicación: Preparación por mezcla y/o emulsiónado de aderezos, mayonesa, ketchup, mostaza y base de mostaza envasados en material flexible y botellas PET.
Preparación por mezcla de productos a base de puré deshidratado, legumbres y verduras deshidratadas, sopas instantáneas, caldos, condimentos, especias en polvo y de premezclas en polvo dulces y saladas, envasados en material flexible.
Fraccionamiento de puré de papas deshidratado, condimentos en polvo y condimentos líquidos a base de aceite, vinagre y jugo de limón, envasados en material flexible y botellas PET.

Categoría de cadena alimentaria: CIV

Validez: Fecha de la decisión relativa a la certificación: 2025-09-03
Primera certificación: 2022-06-21
Fecha de reexpedición: 2025-09-17
Válida hasta: 2028-09-16
Fecha de la última auditoría no anunciada*: 2024-06-04/07



2025-09-03

Managing Director
TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein · 51105 Köln

*Se requiere que se realice al menos una (1) auditoría de vigilancia sin previo aviso después de la auditoría de certificación inicial y dentro de cada período de tres (3) años a partir de entonces.
La autenticidad de este certificado se puede verificar en la base de datos FSSC 22000 de organizaciones certificadas disponibles en www.fssc.com.