



Management Service

# ZERTIFIKAT

Das HACCP-Managementsystem des Unternehmens



**Heinrich Klenk GmbH & Co. KG**  
An der hohen Strasse 2  
97520 Röthlein  
Deutschland

wurde geprüft und entspricht den Anforderungen des

## TÜV MS Standard HACCP

Zertifizierungsschema für HACCP-Managementsysteme unter Einbeziehung der Anforderungen des Codex Alimentarius: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its implementation and General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, Rev. 2020).

Dieses Zertifikat betrifft:

**Herstellung von Grob- und Feinschnitten sowie Pulvern aus pflanzlichen Materialien für die Verwendung in der Lebensmittelindustrie. Keimreduzierung von Kräutern. Zwischenlagerung von Rohmaterialien. Mischung von Lebensmitteltees. Herstellung von Granulaten.**

Die Ausstellung dieses Zertifikats beruht auf dem Zertifizierungsschema TÜV MS Standard HACCP. Es beinhaltet mindestens ein jährliches Audit des HACCP-Managementsystems und mindestens eine jährliche Betriebsbegehung.

Dieses Zertifikat ist gültig vom **30.09.2022** bis **29.09.2025**.

Zertifikat-Registrier-Nr.: **12 500 52751/03 TMS**

Leiter der Zertifizierungsstelle  
München, 09.09.2022



CERTIFICAT

CERTIFICADO

СЕРТИФИКАТ

認證證書

CERTIFICATE

ZERTIFIKAT