



Management Service

ZERTIFIKAT

Das HACCP-Managementsystem
des Unternehmens



Heinrich Klenk GmbH & Co. KG
Aschenhof 35, 97525 Schwebheim
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 (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 - 2003).

Dieses Zertifikat betrifft:

**Verarbeitung (Schneiden, Homogenisieren/Mischen,
Vorratsschutzbehandlung) von getrockneten pflanzlichen Materialien
(Kräuter, Wurzeln, Samen, Blüten, Rinden) zur Verwendung in
der Lebensmittelindustrie (Tee), Lagerung von Zwischenprodukten**

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 **30.09.2019** bis **29.09.2022**.

Zertifikat-Registrier-Nr.: **12 500 52751/01 TMS**.

Product Compliance Management
München, 23.09.2019



CERTIFICAT

CERTIFICADO

СЕРТИФИКАТ

認證證書

CERTIFICATE

ZERTIFIKAT