

# Certificado

Normativa de aplicación **Food Safety System Certification 22000  
FSSC 22000**

El esquema de certificación para sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos consta de los siguientes elementos: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 y requisitos adicionales de FSSC 22000 (Versión 5).

N° registro certificado 01 454 1629712

Titular del certificado: **Delpack S.R.L.**  
Calle 2 entre 1 y 3 Parque Gral. Savio  
Batán, Buenos Aires  
Argentino

Ámbito de aplicación: Fraccionamiento y envasado de puré deshidratado.  
Elaboración y envasado de puré aditivado, monoporciones de aceite, vinagre de manzana, jugo de limón.  
Elaboración y envasado de aderezos (vinagreta a base de aceite y aceto balsámico, salsa caesar con hierbas y chimichurri).  
Emulsionado y envasado de mayonesa y aderezos.  
Elaboración y envasado de premezclas en polvo.

Categoría de cadena alimentaria: CIV

Validez: Fecha de la decisión relativa a la certificación: 2021-02-08  
Primera certificación: 2013-09-17  
Fecha de reexpedición: 2021-02-11  
Válida hasta: 2022-09-16

2021-02-11

Management  
TÜV Rheinland Cert GmbH  
Am Grauen Stein · 51105 Köln

La validez de este certificado se puede verificar en la base de datos FSSC 22000 de organizaciones certificadas disponibles en [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).