

ZERTIFIKAT

Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit nach

DIN EN ISO 22000 : 2005

Anforderungen an die Organisationen der gesamten Lebensmittelkette

Der Nachweis der regelwerkskonformen Anwendung wurde erbracht und wird gemäß TÜV NORD CERT-Verfahren bescheinigt für

SAALE  MÜHLE

Saalemühle Alsleben GmbH

Bernburger Straße 35 b

06425 Alsleben

Deutschland

Geltungsbereich

Verarbeitung von Hart- und Weichweizen zu Mehlen und Grieß inklusive hydrothermischer Mehlmofifizierung (Getreidereinigung, Getreidetrocknung, Scheuern, Vermahlen, Mehltrocknung, Mischen von Weizen- und Roggenmehl, Verpacken in Säcke oder Big Bags sowie Abgabe in loser Form), hydrothermische Veredelung und Verpackung von Roggenmehlen, Herstellung von Weizen- und Roggenmehlprodukten für die Babynahrung.

Zertifikat-Registrier-Nr. 78 281 034653

Auditbericht-Nr. 3515 6192

Gültig von 2015-08-31

Gültig bis 2018-08-30

Erstzertifizierung 2009


Zertifizierungsstelle
der TÜV NORD CERT GmbH

Essen, 2015-06-09

Diese Zertifizierung wurde gemäß TÜV NORD CERT-Verfahren zur Auditierung und Zertifizierung durchgeführt und wird regelmäßig überwacht.

TÜV NORD CERT GmbH

Langemarckstraße 20

45141 Essen

www.tuev-nord-cert.de