



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Meurens Natural S.A.

Rue des Martyrs 21
4650 Herve (Belgique)

a été évalué et satisfait aux exigences de



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.1

Domaine d'activité

Fabrication (hydrolyse) de concentré de riz et de céréales, de sirops de céréales, et de farines de céréales destinés à l'industrie alimentaire. Fabrication de concentré de jus de fruit, de purées de fruits, destinée à l'industrie alimentaire

Cet audit comprend des activités hors site dans les lieux suivants :

9 Rue du Tiège, Parc industriel des Plenesses, 4890 Thimister

Fabrication (hydrolyse, concentration) de sirop de riz et d'avoine destiné à l'industrie alimentaire



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C II Transformation de denrées périssables d'origine végétale

C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Date de certification initiale	29 juin 2012
Date de la décision de certification	26 avril 2024
Date d'édition du certificat	26 avril 2024
Validité du certificat jusqu'au	8 juillet 2027 *



Richard Schnyder

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.

COID: BEL-1-9591-597422

N° client : 16113

ID certificat: 83367

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch