



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) (Version 5)

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.

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 et de purées de fruits destinée à l'industrie alimentaire

Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C II Transformation de denrées périssables d'origine végétale

Date de certification initiale: 29 juin 2012

Date de la décision de certification: 4 mai 2020

Date d'édition du certificat : 4 mai 2020

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus: 22 mai 2021*



Richard Schnyder
Directeur de la certification

Ismail Saadi
Membre de la commission de certification

ProCert SA Marktgasse 65 CH-3011 Berne quality@procert.ch www.procert.ch

* 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 la validité du présent certificat.



CERTIFICAT

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

Meurens Natural S.A.

Parc industriel des Plenesses, 9 Rue du Tiège
4890 Thimister (Belgique)

Siège et fonctions centrales auditée

Meurens Natural S.A., 4650 Herve (Belgique)

Management, ressources humaines, R&D, qualité, laboratoire, achat et vente

a été évalué et satisfait aux exigences de



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) (Version 5)

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.

Domaine d'activité

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

Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

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

Date de certification initiale: 12 juin 2017

Date de la décision de certification: 20 avril 2020

Date d'édition du certificat: 20 avril 2020

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus: 19 avril 2023*



Richard Schnyder
Directeur de la certification

Ismail Saadi
Membre de la commission de certification

ProCert SA Marktgasse 65 CH-3011 Bernequality@procert.ch www.procert.ch

* 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 la validité du présent certificat.