



# 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](http://www.fssc22000.com)) et le registre public de ProCert (disponible sous [www.procert.ch](http://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](http://www.fssc22000.com)) et le registre public de ProCert (disponible sous [www.procert.ch](http://www.procert.ch), Certificats) attestent de la validité du présent certificat.