

Certificat n° 2017/77952.4



AFNOR Certification certifie que le système de management de la sécurité des denrées alimentaires mis en place par :

FRANCE CULINAIRE DEVELOPPEMENT

sur les sites suivants :

ROUTE DU GRIPAIL ZONE ARTISANALE FR 35590 ST GILLES

pour les activités suivantes :

CONCEPTION, FABRICATION DE SPECIALITES AROMATIQUES, AROMES, PREPARATIONS ALIMENTAIRES ET SYSTEMES FONCTIONNELS.

Un audit a été réalisé au siège de HYDRACHIM le 07 décembre 2020 pour évaluer les fonctions centralisées suivantes : Direction Générale, Service Achats/approvisionnements.

Catégorie CIV : Transformation de denrées stables à température ambiante.

Catégorie K : Production de produits (bio)chimiques utilisés dans les productions alimentaires.

a été évalué et jugé conforme aux exigences requises par :

FSSC 22000 (version 5 - Mai 2019)

Protocole de certification des systèmes de sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : l'ISO 22000:2018, l'ISO/TS 22002-1 : 2009 et les exigences additionnelles du référentiel FSSC 22000 (version 5 - Mai 2019).

La validité de ce certificat peut être vérifiée sur la base de données des sites certifiés FSSC 22000 disponible à l'adresse www.fssc22000.com.

Date de certification initiale : **2017-12-30**
Date de décision : **2021-01-11**
Date d'expiration : **2024-01-10**



SignatureFournisseur



Julien NIZRI
Directeur Général d'AFNOR Certification

Flashez ce QR Code pour vérifier la validité du certificat