

CERTYFIKAT

dla Systemu Zarządzania
HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli)

Zgodnie z procedurą TÜV NORD Polska Sp. z o.o. zaświadcza się niniejszym, że

OVOPOL Sp. z o.o.
ul. Motoryzacyjna 8
PL / 67-100 Nowa Sól



wprowadziła i stosuje system HACCP zgodnie z normą Codex Alimentarius w zakresie:

Suszone produkty z jaj kurzych: jaja w proszku z dodatkami i bez, żółtko w proszku z dodatkami i bez, albumina w proszku oraz lizozym w proszku o różnych właściwościach funkcjonalnych z dodatkami i bez pakowane w big-bagi, worki foliowe, zabezpieczone workiem papierowym lub kartonem oraz płynny chlorek lizozymu dostarczany w chłodzonych, plastikowych kontenerach.

Numer rejestracyjny: **TNP 112-HACCP/0301/4470/2023**
Protokół z auditu nr: PL4470/2023

Ważny od **21-06-2023**
Ważny do **20-06-2024**

Kierownik Jednostki Certyfikującej
TÜV NORD Polska Sp. z o.o.

Katowice, 21-06-2023

Certyfikacja została przeprowadzona i jest systematycznie nadzorowana zgodnie z procedurą auditową i certyfikacyjną TÜV NORD Polska Sp. z o.o.