

# Certyfikat



Norma referencyjna: **FSSC 22000**

System zarządzania bezpieczeństwem żywności firmy OVOPOL Sp. z o.o., Nowa Sól został oceniony i stwierdzono, że jest on zgodny z wymaganiami Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Wersja 4.1). Procedura certyfikacji systemów bezpieczeństwa żywności składa się z następujących elementów: ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 wraz z dodatkowymi wymaganiami FSSC 22000 (Wersja 4.1).

Numer rejestracyjny certyfikatu: 01 454 1541795

Zakres obowiązywania: **OVOPOL Sp. z o.o.**  
Zakład Produkcyjny nr 2  
ul. Motoryzacyjna 8  
PL - 67-100 Nowa Sól

Centrala:  
**OVOPOL Sp. z o.o.**  
ul. Wojska Polskiego 39  
PL - 67-100 Nowa Sól

Zakres ważności: Przetwórstwo jaj kurzych (produkcja albuminy jaj kurzych w proszku oraz chlorku lizozymu jaj kurzych w proszku oraz w płynie).

Kategoria łańcucha żywnościowego: K

Okres ważności: Data decyzji o certyfikacji: 2018-11-05  
Pierwsza certyfikacja: 2013-11-23  
Data ponownego wydania: 2018-11-08  
Ważny do: 2021-06-18

2018-11-08

  
Management  
TÜV Rheinland Cert GmbH  
Am Grauen Stein · 51105 Köln

Ważność niniejszego certyfikatu można zweryfikować w bazie danych FSSC 22000 certyfikowanych organizacji, dostępnej na [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

# Certificate



Standard

## FSSC 22000

The Food Safety Management System of OVOPOL Sp. z o.o., Nowa Sól has been assessed and determined to comply with the requirements of Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1) Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements: ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (Version 4.1).

Certificate Registr. No. 01 454 1541795

Certificate Holder:

**OVOPOL Sp. z o.o.**  
Production Plant No 2  
ul. Motoryzacyjna 8  
PL - 67-100 Nowa Sól

Headquarter:  
**OVOPOL Sp. z o.o.**  
ul. Wojska Polskiego 39  
PL - 67-100 Nowa Sól

Scope:

Processing of chicken eggs (production of powdered albumin of chicken eggs as well as powdered and liquid lysozyme chloride of chicken eggs).

Food Chain Category:

K

Validity:

Certification decision date: 2018-11-05  
Initial certification date: 2013-11-23  
Issue date: 2018-11-08  
Valid until: 2021-06-18

2018-11-08

  
Management  
TÜV Rheinland Cert GmbH  
Am Grauen Stein · 51105 Köln

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

[www.tuv.com](http://www.tuv.com)



# Zertifikat



Prüfungsnorm

**FSSC 22000**

Das Managementsystem für Lebensmittelsicherheit von OVOPOL Sp. z o.o., Nowa Sól wurde bewertet und es wird bestätigt, dass es die Forderungen von Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1) erfüllt. Das Zertifizierungsverfahren für Lebensmittelsicherheitssysteme umfasst die Elemente: ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzliche Forderungen von FSSC 22000 (Version 4.1).

Zertifikat-Registrier-Nr. 01 454 1541795

Unternehmen:

**OVOPOL Sp. z o.o.**  
Produktionswerk Nr. 2  
ul. Motoryzacyjna 8  
PL - 67-100 Nowa Sól

Zentrale:  
**OVOPOL Sp. z o.o.**  
ul. Wojska Polskiego 39  
PL - 67-100 Nowa Sól

Geltungsbereich:

Verarbeitung von Hühnereiern (Herstellung von Albuminpulver und gepulverten und flüssigen Lysozymchlorid aus Hühnereiern).

Lebensmittel-Kategorie: K

Gültigkeit:

Datum der Zertifizierungsentscheidung: 2018-11-05  
Erstzertifizierung: 2013-11-23  
Wiederausstellungsdatum: 2018-11-08  
Gültig bis: 2021-06-18

2018-11-08

  
Management  
TÜV Rheinland Cert GmbH  
Am Grauen Stein · 51105 Köln

Die Gültigkeit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank zertifizierter Organisationen überprüft werden, die unter [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com) verfügbar ist.