

# ZERTIFIKAT

für das Managementsystem nach

## Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000 (Version 5.1)

Zertifizierungsplan für Lebensmittelsicherheit-Managementsysteme, bestehend aus den folgenden Elementen:  
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzliche Anforderungen der FSSC 22000 (Version 5.1).

Die Zertifizierungsstelle TÜV NORD CERT GmbH bestätigt hiermit als Ergebnis der Auditierung, Bewertung und Zertifizierungsentscheidung gemäß ISO/IEC 17021-1:2015, dass die Organisation

### GoodMills Deutschland GmbH

Hildebrandmühle Frankfurt

Franziusstraße 15

60314 Frankfurt

Deutschland

COID: DEU-1-9230-518036

ein Managementsystem konform zu den Anforderungen der FSSC 22000 (Version 5.1) betreibt und innerhalb der Laufzeit des Zertifikats von 3 Jahren auf Konformität überwacht wird.

Geltungsbereich

**Herstellung (Reinigung, Mahlen) von Getreideprodukten und Mahlerzeugnissen aus Weizen und Roggen (Mehle, Kleie, Weizenkeimlinge), hydrothermische Stabilisierung von Weizenkeimen und Weizenkleie, Verpacken in Papiersäcke, Big Bags und lose Verladung**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

### CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind

Zertifikat-Registrier-Nr. 78 295 034759

Auditbericht-Nr. 3534 2981

Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2023-04-19

Gültig bis 2026-04-18

Erstzertifizierung 2023-04-19



Position des Unterzeichners: Certification Scheme Manager Food / Feed  
Zertifizierungsstelle der TÜV NORD CERT GmbH

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2023-04-19  
Ausstellungsdatum: Essen, 2023-04-19

Die Echtheit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank für zertifizierte Organisationen unter [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.

TÜV NORD CERT GmbH

Am TÜV 1

45307 Essen

[www.tuev-nord-cert.de](http://www.tuev-nord-cert.de)

