

# 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 Mannheim  
Hombuschstraße 5  
68169 Mannheim  
Deutschland  
COID: DEU-1-9230-963205



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 von Durumweizenerzeugnissen, Herstellung von Mischungen aus  
Durumerzeugnissen mit Weichweizenerzeugnissen, sowie Abfüllen von  
Weizenmahlerzeugnissen in loser und gesackter Form. Herstellung (kochen, trocknen) und  
Verpackung in Big Bags, Säcke sowie lose Verladung von Couscous und Bulgur**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

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

Zertifikat-Registrier-Nr. 78 295 057794  
Auditbericht-Nr. 3535 9829  
Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2024-01-19  
Gültig bis 2027-01-18  
Erstzertifizierung 2024-01-19

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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2024-01-19  
Ausstellungsdatum: Essen, 2024-01-19

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

TÜV NORD CERT GmbH

Am TÜV 1

45307 Essen

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

