

# Certificado de Aprobación

Certificamos que el Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos de:

## Productos Fernández S.A.

Complejo Industrial Ruta 5 Sur, Km. 252 Talca, Chile

ha sido evaluado por LRQA y cumple con los requisitos de:  
**Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)**

Esquema de Certificación para Sistemas de Inocuidad de los Alimentos incluyendo:

ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009  
y requisitos adicionales de FSSC 22000

Categoría de la cadena alimentaria: CIII



Cliff Muckleroy - Area Operations Manager Americas

Emitido por: Lloyd's Register Central and South America Ltd

en nombre de: Lloyd's Register Quality Assurance Limited

Este certificado es válido sólo cuando va acompañado del anexo al certificado con el mismo número, en el que se detallan las delegaciones a las que se aplica esta aprobación.

Fecha de emisión actual: 5 Abril 2019

Fecha de caducidad: 4 Abril 2022

Número de certificado: 10183410

Fecha de certificación inicial: 5 Abril 2019

Fecha del Certificado: 5 Abril 2019

Números de Aprobación: FSSC 22000 – 00019577

El certificado es aplicable a:

Desarrollo, Elaboración, Envasado, Comercialización y Entrega de Productos Cárnicos Procesados (Crudos, Crudos Madurados, Emulsiones, Inyectados cocidos, Inyectados crudos, Hamburguesas y Molidas) y de Alimentos Preparados (Pizzas y Apanados).

# Anexo al Certificado

Número de certificado: 10183410

Ubicación	Actividades
Main Site Complejo Industrial Ruta 5 Sur, Km. 252 Talca, Chile	Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)  Desarrollo, Elaboración, Envasado, Comercialización y Entrega de Productos Cárnicos Procesados (Crudos, Crudos Madurados, Emulsiones, Inyectados cocidos, Inyectados crudos, Hamburguesas y Molida) y de Alimentos Preparados (Pizzas y Apanados).
Subsite 2 11 Oriente N° 1470 Talca, Chile	Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)  Elaboración, Envasado y Entrega al Sitio principal, de Productos Cárnicos Procesados (Emulsiones).
Subsite 1 Calle Beta s/n., Complejo Industrial Talca, Chile	Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)  Elaboración y Entrega al Sitio principal, de Productos Cárnicos Procesados (Desposte, Crudos, Crudos Madurados). Frigorífico.



001