

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 22000, FSSC 22000

Esquema de certificación para sistemas de inocuidad de los alimentos incluyendo lo siguiente:

ISO22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 y requisitos adicionales de FSSC 22000 (versión 5.1)

Categoría de la cadena alimentaria: CI and CIII

Números de Aprobación: FSSC 22000 – 00019577

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.

El alcance de esta aprobación es aplicable a:

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

Cliff Muckleroy

Area Operations Manager Americas

Emitido por: Lloyd's Register Central and South America Limited, Agencia en Chile

en nombre de: Lloyd's Register Quality Assurance Limited



Anexo al Certificado

Ubicación	Actividades
Main Site Complejo Industrial Ruta 5 Sur, Km. 252 Talca, Chile	FSSC 22000 Food Safety v5.1 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 1 Calle Beta s/n., Complejo Industrial Talca, Chile	FSSC 22000 Food Safety v5.1 Elaboración y Entrega al Sitio principal, de Productos Cárnicos Procesados (Desposte, Crudos, Crudos Madurados). Frigorífico.
Subsite 2 11 Oriente N° 1470 Talca, Chile	FSSC 22000 Food Safety v5.1 Elaboración, Envasado y Entrega al Sitio principal, de Productos Cárnicos Procesados (Emulsiones).

