

Certyfikat

Standard

BRC Global Standard for Food Safety
Wydanie 8, luty 2019



Numer certyfikatu

01 183 1542224

Posiadacz certyfikatu:



Robert Dąbrowski "MiniMicro"
Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe
ul. Diamentowa 15
62-002 Suchy Las, Polska

Zakres certyfikacji:

Sterylizacja, dosuszanie, mielenie, oraz pakowanie ziół i przypraw w opakowania foliowe do worków papierowych lub kartonów.

Towary handlowe: niesterylizowane zioła i przyprawy-bazylija, majeranek, tymianek, oregano, rozmaryn, cząber, estragon, lubczyk, szalwia, pieprz biały, pieprz czarny, pieprz czerwony, pieprz zielony, kminek, kmin rzymski, ziele angielskie, kozieradka, liść laurowy, jałowiec, gorczyca biała, goździk, cebula, czosnek, marchew, papryka jalapeno, papryka zielona, papryka czerwona, pasternak, pietruszka, koperek, kurkuma mielona (sterylizowana).

Kategoria produktu: 15

Wymagania BRC Global Standard Food Safety (wydanie 8, luty 2019) są spełnione.

Uzyskana ocena: A
Program audytu: zapowiedziany
Moduły dobrowolne: brak
Kod lokalizacji BRC: 7191844
Numer audytora: 044021
Data audytu: 2020-01-22 – 2020-01-24
Termin kolejnego audytu: 2021-01-28
Certyfikat jest ważny do 2021-03-12

Okres ważności:



2020-02-24

Beata Kraszewska
TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein · 51105 Köln

Jeśli chcieliby Państwo zgłosić uwagi na temat Globalnego Standardu BRC lub procesu certyfikacyjnego bezpośrednio do organizacji BRC Global Standards, prosimy kierować je na adres TellUs@brcglobalstandards.com lub telefonicznie na numer BRC +44 (0)20 3931 8148. W celu potwierdzenia autentyczności certyfikatu, prosimy odwiedzić stronę www.brcdirectory.com.

Niniejszy certyfikat pozostaje własnością TÜV Rheinland Cert GmbH.