

# ZERTIFIKAT

für das Managementsystem nach

## Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000 (Version 6)

Zertifizierungsplan für Lebensmittelsicherheit-Managementsysteme, bestehend aus den folgenden Elementen:  
ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzliche Anforderungen der FSSC 22000 (Version 6).

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

**Ako GmbH**  
Chemnitzer Straße 14-16  
30952 Ronnenberg  
Deutschland  
COID code: DEU-1-9230-119330



ein Managementsystem konform zu den Anforderungen der FSSC 22000 (Version 6) betreibt und innerhalb der Laufzeit des Zertifikats von 3 Jahren auf Konformität überwacht wird.

Geltungsbereich

**Veredeln (Reinigen, Mahlen, Mischen, Abpacken) von Kräutern, Gewürzen, sowie Zusatzstoffen und Salzen und Mischungen daraus**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

**CIV - Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind**  
**K - Bio(chemische) Produktion**

Datum des letzten unangekündigten Audits\*: 2024-05-06 bis 2024-05-07

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 295 070674-001

Auditbericht-Nr. 3536 3990

Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2024-07-08

Gültig bis 2025-06-23

Erstzertifizierung: 2013-06-24

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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2024-07-08  
Ausstellungsdatum: Essen, 2024-07-08

\*Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und innerhalb jedes drei (3) Jahreszeitraums durchgeführt werden.

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)

