

# 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

### Bedford GmbH & Co. KG

Traiteur-Platz 1  
49090 Osnabrück  
Deutschland  
COID: DEU-1-9230-316795

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

**Herstellen von Rohpökelware, Kochpökelware, Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, Aspikprodukten, Schmalzprodukten, Sülzen und Pasteten, Convenience auf Fleischbasis frisch und tiefgekühlt, abpacken in Folie unter Vakuum/Schutzatmosphäre und in Gläser.**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

### CI - Verarbeitung verderblicher tierischer Produkte

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 295 222682  
Auditbericht-Nr. 3533 7134  
Autorisiert von: Elke Brautlecht

Gültig von 2023-04-03  
Gültig bis 2026-04-02  
Erstzertifizierung 2023-04-03



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

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2023-04-03  
Ausstellungsdatum: Essen, 2023-04-03

Die Echtheit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank für zertifizierte Organisationen unter [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.

TÜV NORD CERT GmbH

Am TÜV 1

45307 Essen

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

