

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

Bedford GmbH & Co. KG

Traiteur-Platz 1

49090 Osnabrück

Deutschland

COID code: DEU-1-9230-316795

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

Herstellen von Rohpökelware, Kochpökelware, Brühwurst, Kochwurst, Rohwurst, Aspikprodukte, Schmalzprodukte, Sülzen und Pasteten, Convenience auf Fleischbasis und pflanzlicher Basis frisch und tiefgekühlt, abpacken in Folie unter Vakuum/ Schutzatmosphäre und Gläser.

Unterkategorie in der Lebensmittelkette

CI - Verarbeitung verderblicher tierischer Produkte

CII - Verarbeitung verderblicher pflanzlicher Produkte

Datum des letzten unangekündigten Audits*: 2025-02-03 bis 2025-02-05

Zertifikat-Registrier-Nr. 44 295 222682

Auditbericht-Nr. 3540 3890

Autorisiert von: Elke Brautlecht

Datum der Zertifizierungsentscheidung 2026-04-01

Gültig von 2026-04-03

Gültig bis 2029-04-02

Erstzertifizierung: 2023-04-03

Ausstellungsdatum: Essen, 2026-04-01

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

*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 überprüft werden.

TÜV NORD CERT GmbH
Am TÜV 1, 45307 Essen
www.tuev-nord-cert.de

