

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Το Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων που εφαρμόζει η



KOTINO ΑΕΒΕ

21° χλμ Εθνικής Οδού Αθηνών – Λαμίας

145 68 ΚΡΥΟΝΕΡΙ, ΑΤΤΙΚΗ, ΕΛΛΑΔΑ

Έχει αξιολογηθεί και συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

σχήματος πιστοποίησης για συστήματα ασφάλειας τροφίμων που περιλαμβάνει τις απαιτήσεις των ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1 και τις πρόσθετες απαιτήσεις του FSSC 22000.



Το παρόν πιστοποιητικό εφαρμόζεται για

ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΑΠΟΣΤΕΥΣΗ, ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΥΤΩΝ ΥΠΟ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ ΣΕ ΔΙΣΚΑΚΙΑ - ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΠΟΛΥΠΡΟΠΥΛΕΝΙΟΥ ΥΠΟ ΑΠΛΗ ΨΥΞΗ Η ΚΑΤΑΨΥΞΗ. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΥΠΟ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ ΑΤΜΟΣΦΑΙΡΑ ΣΕ ΔΙΣΚΑΚΙΑ - ΣΑΚΟΥΛΕΣ ΠΟΛΥΠΡΟΠΥΛΕΝΙΟΥ ΥΠΟ ΑΠΛΗ ΨΥΞΗ Η ΚΑΤΑΨΥΞΗ.

Κατηγορία: CI

Το πιστοποιητικό απονέμεται σε συμφωνία με το σχήμα πιστοποίησης FSSC 22000, έκδοση 3, ημερομηνία δημοσίευσης 10 Απριλίου 2013.

Το σύστημα πιστοποίησης αποτελείται από μία κατ' ελάχιστον ετήσια επιθεώρηση των συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων και μία κατ' ελάχιστον ετήσια επαλήθευση των προαπαιτούμενων και των πρόσθετων απαιτήσεων που περιλαμβάνονται στο σχήμα και στο ISO/TS 22002-1.

Αριθ. Εγγραφής Πιστοποιητικού: **0117162063284**

Ημερομηνία απόφασης πιστοποίησης:
2017-06-12

Ημερομηνία αρχικής πιστοποίησης:
2017-06-12

Χ. ΑΓΓΕΛΟΥΔΗΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΤΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ & ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ισχύει έως: 2020-06-11

Οργανισμός Πιστοποίησης
TÜV AUSTRIA

TÜV AUSTRIA HELLAS
Λ. Μεσογείων 429
Τ.Κ. 153 43 Αθήνα, Ελλάδα
www.tuvaustriahellas.gr



CePRK426_A8

Headquarters in Athens bear the responsibility of the Certification decision



TÜV AUSTRIA
GROUP

CERTIFICATE

The Food Safety Management System of



KOTINO S.A.

**21st klm National Road Athens – Lamia
GR-145 68 KRYONERI, ATTICA, GREECE**

has been assessed and complies with the requirements of:

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

Certification scheme for food safety systems
including
ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1 and additional FSSC 22000 requirements



This certificate is applicable for

**RECEIPT, DEBONING, CUTTING OF POULTRY MEAT, PACKAGED IN MODIFIED
ATMOSPHERE UNDER REFRIGERATION AND DEEP FREEZING.
PRODUCTION OF MEAT PREPARATIONS FROM POULTRY MEAT PACKAGED IN
MODIFIED ATMOSPHERE UNDER REFRIGERATION AND DEEP FREEZING.**

Category: CI

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 3, published 10 April 2013.

The certification system consists of a minimum annual audit of the food safety management systems and a minimum annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and the ISO/TS 22002-1.

Certificate Registration No.: **0117162063284**

H. AGELOUDIS
HEAD OF MANAGEMENT SYSTEMS & PRODUCTS CERTIFICATION DIVISION

Date of the certification decision:

2017-06-12

Initial certification date:

2017-06-12

Valid until: 2020-06-11

Certification Body
at TÜV AUSTRIA

TÜV AUSTRIA HELLAS
429, Mesogeion Ave.
GR-153 43 Athens, Greece
www.tuvaustriahellas.gr



**TÜV AUSTRIA
GROUP**