

# CERTIFICATE

Het voedselveiligheidsmanagementsysteem van

**Livar B.V. | Grossierderij Limburg**  
**Röntgenweg 19**  
**6101 XD ECHT**  
**NEDERLAND**

is beoordeeld en vastgesteld dat het voldoet aan de vereisten van de norm:

**FSSC 22000**  
(Versie 5)

Certificatieschema voor voedselveiligheids management bestaande uit de volgende elementen:  
ISO 22000: 2018; en aanvullende FSSC 22000-vereisten (versie 5).

Dit certificaat is van toepassing op de scope:

**Het uitsnijden en ontbenen van vers varkensvlees en eventueel invriezen. De productie van rauw gezouten, gefermenteerde, gedroogde, gerookte en/of gekookte/nagepasteuriseerde vleesproducten. Het snijden en verpakken van deze producten onder normale atmosfeer, gemodificeerde atmosfeer of vacuüm. Opslag in bevroren of gekoelde omstandigheden. (Category CI)**

Dit certificaat wordt verstrekt op basis van de FSSC 22000 standaard versie 5, gepubliceerd in mei 2019. De certificering bestaat uit een (minimaal) jaarlijkse audit van het voedselveiligheidsmanagementsysteem en een (minimaal) jaarlijkse controle van de PRP-elementen en de aanvullende eisen opgenomen in de standaard en van toepassing zijnde PRP standaard(en).

**Certificaat  
registratienummer:  
FSSC-IS 231699**

**Certificaat beslisdatum:  
08-04-2021**

**Initiële certificatedatum:  
31-07-2020**

**Geldig tot:  
30-07-2023**

**Certificaat uitgiftedatum:  
08-04-2021**

De geldigheid van dit certificaat kan worden geverifieerd in de FSSC22000-database van gecertificeerde organisaties die beschikbaar is op [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)

This certificate remains the property of  
Vincotte Nederland B.V.,  
Obrechtstraat 28E, NL-8031 AZ Zwolle, The Netherlands  
For verification of validity: +31 (0)88 4722320 or  
[food@vincotte.nl](mailto:food@vincotte.nl)

**Uitgegeven door:  
René Voermans**

**Scheme Manager**

