

# ООО «ЗЕЛЕННЫЕ ЛИНИИ»

Россия, 143405, г. Красногорск, Московская обл., Ильинский тупик, д. 6

Была оценена и сертифицирована, как отвечающая требованиям

## FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

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

Для следующих видов деятельности (область применения)

**Производство глазурей (в том числе: шоколадных, кондитерских глазурей); начинок жировых с растительными маслами; начинок и топингов (в том числе: фруктовых, ягодных, грибных, овощных, ассорти, маковых); глазирователей, жележных гелей; фруктов и ягод в геле; маринадов, соусов (кондитерских, кулинарных, фруктовых, томатных), кляров и панировок. Производство (включая сухое смешивание) пищевых смесей, содержащих: вкусоароматические и функциональные компоненты, пищевые красители, ароматизаторы; смесей на основе специй и пряностей; экстрактов пряностей; пищевых красителей; сухих подсластителей комбинированных; порошкообразных и жидких ароматизаторов; сухих смесей для производства напитков, мороженого и кислородных коктейлей; жидких концентратов (включая экстракты, ароматизаторы и пищевые красители); сухих смесей для хлебопекарного и кондитерского производства (в том числе: улучшителей теста, корректоров муки). Производство (включая смешивание и фасовка) лецитина; пшеничного глютена; аллилового горчичного масла; масел растительных с экстрактами (в том числе: бета каротина в растительном масле); сухих смесей молочных и пищевых белков; пищевых волокон; сухих концентратов (в том числе: крем-супов, картофельного пюре, супов-бульонов, омлета). Производство лиофилизированных бактериальных (пробиотических) и заквасочных культур.**



Сертификат выдан в соответствии со схемой сертификации FSSC 22000 версия 3.2, опубликованной 26 февраля 2015г. Схема сертификации предусматривает проведение 1 раз в год аудита системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и верификации элементов ППУ в соответствии с ISO/TS 22002-1.

Настоящий сертификат действителен с 26 декабря 2015 г. по 25 декабря 2018 г. и действует при удовлетворительном прохождении инспекционных аудитов.

Срок ресертификации до 13 декабря 2018 г.

Выпуск 3. Сертифицировано с декабря 2012 г.

Уполномоченные лица



SGS Société Générale de Surveillance SA Systems & Services Certification  
Technoparkstrasse 1 8005 Zurich Switzerland  
t +41 (0)44 445-16-80 f +41 (0)44 445-16-88 www.sgs.com

Страница 1 из 1



Настоящий документ выпущен Компанией в соответствии с «Общими Условиями Услуг по Сертификации» ([www.sgs.com/terms\\_and\\_conditions.htm](http://www.sgs.com/terms_and_conditions.htm)). Обращаем внимание на условия об ограничении и освобождении от ответственности и юрисдикции. Подлинность данного документа можно проверить на сайте <http://www.sgs.com/en/Our-Company/Certified-Client-Directories/Certified-Client-Directories.aspx>. Любые несанкционированные изменения, подделка, фальсификация, копирование содержания или оформления данного документа являются незаконными, а нарушители могут подвергнуться преследованию в установленном законом порядке.





# LLC «ZELENYE LINII»

6, Ilyinsky tupik, Krasnogorsk, Moscow region, 143405, RUSSIA  
has been assessed and complies as meeting the requirements of

## FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

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

This certificate is applicable for

**Manufacturing of glazing agent (including: covering chocolate, confectionery coating), filling fat and vegetable oils, filling and toppings (including: fruit, berries, mushrooms, vegetables, mixed, poppy), jelly gels, fruit and berries in gel, marinades, sauces (confectionery, culinary, fruit, tomato), butter and breading.**

**Manufacturing (including dry blending) of food additives containing flavor, colour, aroma and functional ingredients; spices mixtures and spice extracts; food colourants; dry combined sweeteners; dry and liquid food flavors; food powder (mixtures) for beverages, ice-cream and oxygen cocktail; liquid concentrates (including extracts, flavour and food colourants) for beverages; dry mixtures for grain and confectionary products (including: dough conditioner, supplemented flour).**

**Manufacturing (including mixing and packing) lecithins, wheat gluten, allyl mustard oil, vegetable oil with extracts (including oil with beta-carotene), dry mixtures of dairy proteins and food proteins, dietary fibers, dried concentrated (including cream soup, mashed potatoes, broth- seasoning, omelette).**

**Manufacturing of frozen-dried bacterial (probiotic) and starter cultures. [Food Sectors - E; L]**

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 3.2, published on 26 February 2015. The certification system consists of a minimum annual audit of the food safety management systems and a minimum annual verification of the PRP elements as included in the scheme and the ISO/TS 22002-1.

This certificate is valid from 26 December 2015 until 25 December 2018  
and remains valid subject to satisfactory surveillance audits  
Recertification audit due before 13 December 2018  
Issue 3. Certified since December 2012

Authorised by

SGS Société Générale de Surveillance SA Systems & Services Certification  
Technoparkstrasse 1 8005 Zurich Switzerland  
t +41 (0)44 445-16-80 f +41 (0)44 445-16-88 www.sgs.com

