

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle
SGS Institut Fresenius GmbH

(akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des
IFS-Standardgeigners), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Produktionsstätte:

LECKER'S Bio Manufaktur GmbH
Hinter dem Turm 31
DE - 55286 Wörrstadt

COID: 54208



für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktscope: Technology Scope:

10 - Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z. B. Nahrungsergänzungsmittel) D, E, F

Mischen und Abfüllen (teilweise unter Schutzatmosphäre) von Backzutaten (z.B. Backtriebmittel, Gelier- und Bindemittel, Süßungsmittel, Gewürze, Trockensauerteig, Schokotropfen, Puddingpulver, kandierte und unkandierte Schalen von Zitrusfrüchten, Backaromen), in Verbundfolien, Standbeutel, Papiersäcke, Tiefziehpackungen, Backaromen in Glasfläschchen.
Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen ausgelagerte Produkte/Prozesse.

Mixing and filling (partly MAP) of baking ingredients (e.g. baking agents, gelling and binding agents, sweeteners, spices, dry sourdough, chocolate drops, pudding powder, candied and uncandied citrus fruit peels, baking flavors), in composite films, stand-up pouches, paper bags, thermoformed packs, baking flavors in glass bottles.

Besides its own production, the company has outsourced products/processes
die Anforderungen des

IFS Food

Version 6.1, November 2017

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf Höherem Niveau erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.: 5299961

Tag des Audits: 22.09.2020 - 23.09.2020

Datum der Zertifikatsausstellung: 21.10.2020

Zertifikatsgültigkeit bis: 17.11.2021

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: 29.07.2021 - 07.10.2021

Emstek, 21. Oktober 2020

ppa. Dr. Christian Hummert

SGS Institut Fresenius GmbH
Europa-Allee 12
49685 Emstek
www.institut-fresenius.sgs-group.de

