

CERTIFICAT

Certificat n°: **57924-1-01**

Date de certification initiale : **28 août 2019**
Date de décision de certification : **28 août 2019**
Date de délivrance : **28 août 2019**
Date d'expiration : **28 août 2022**

Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) certifie que le système de management de la sécurité des aliments (SMSA) mis en oeuvre par :

TERGEL INC. (WEISHARDT INTERNATIONAL NA)

couvrant les activités suivantes :

Fabrication de gélatine alimentaire

catégorie : K - Production de produits (bio) chimiques

réalisées à l'adresse suivante :

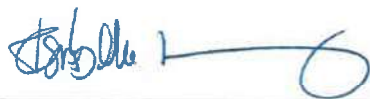
895, rue Italia, Terrebonne (Québec) J6Y 2C8

a été évalué et jugé conforme aux exigences du référentiel suivant :

Food Safety System Certification (FSSC) 22000

(version 4.1)

Système de certification pour les systèmes de gestion de la salubrité des aliments comprenant les éléments suivants :
ISO 22000:2005 - ISO/TS 22002-1:2009 et Exigences additionnelles FSSC 22000 (version 4.1). Le certificat est délivré conformément aux
procédures du BNQ et sa validité est vérifiable à www.bnq.qc.ca/fr/clients-certifies.html



Isabelle Landry, directrice des opérations
Bureau de normalisation du Québec



Isabelle Bertrand, responsable de programme
Bureau de normalisation du Québec

