



BUREAU  
VERITAS

Bureau Veritas Certification

# CERTIFICACIÓN

El Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos de

**BUNGE IBÉRICA, S.A.U.**  
Muelle Oeste s/n, 08039 Barcelona, Spain

*Se ha sometido a evaluación y ha demostrado su conformidad con los requisitos de la Norma*

**FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000 (FSSC22000)**  
(version 5.1 –Nov 2020)

**El esquema de la certificación para los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos cumple con los siguientes criterios: ISO 22000:2018, ISO TS 22002-1:2009 Programa de prerrequisito de seguridad alimentaria Parte 1. Producción de alimentos y requisitos adicionales de FSSC 22000 (version 5.1).**

Este certificado es aplicable para el alcance:

**MOLTURACIÓN DE SEMILLAS DE SOJA. REFINADO (NEUTRALIZACIÓN, DECOLORACIÓN, DESODORIZACIÓN Y FILTRADO) DE ACEITES VEGETALES COMESTIBLES DE SOJA A GRANEL.**  
**EXCLUSIONES: LECITINA DE SOJA, HARINA DE SOJA, HABAS DE SOJA EXTRUSIONADAS, ACEITE DE SOJA CRUDO: PRODUCTOS DESTINADOS A ALIMENTACIÓN ANIMAL**

Subcategoría de la cadena alimentaria :

CIV Procesado de productos estables a temperatura ambiente)

**Certificado en vigor: 17.06.2021**  
**Fecha de caducidad del ciclo anterior: NA**  
**Fecha de auditoría de certificación: 11.05.2021**  
**Aprobación original: 17.06.2021**  
**Caducidad del certificado: 16.06.2024**

Mónica Botas  
Directora de Certificación

*La validez del certificado puede ser verificada en la base de datos de organizaciones certificadas de FSSC 22000 disponible en [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)*

*Información adicional en relación al alcance del certificado y la aplicación de los requisitos del sistema de gestión puede ser obtenida consultando a la organización.*

Número del certificado: ES121442-1

Fecha de emisión: 17.06.2021



Certification body address:  
Bureau Veritas Iberia, SL  
C/ Valportillo Primera, 22-24  
28108 Alcobendas (Madrid)



Este certificado es propiedad de Bureau Veritas Iberia SL

