



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Usine Nouvelle des Pâtes Alimentaires Habib Mellouli & Cie Sàrl (UNPA)

Rte de M'saken
4002 Sousse (Tunisie)

a été évalué et satisfait aux exigences de



Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 4.1.

Domaine d'activité

Fabrication et conditionnement de semoules, farines de blé, pâtes, pâtes aux œufs, couscous et soupe d'orge.



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :
CIV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Date de certification initiale: 30 octobre 2013

Date de la décision de certification: 1 novembre 2018

Date d'édition du certificat: 1 novembre 2018

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus: 10 octobre 2019*

Richard Schnyder
Directeur de la certification

Ismail Saadi
Membre de la commission de certification

ProCert SA Marktgasse 65 CH-3011 Berne quality@procert.ch www.procert.ch

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification entre-temps. Seul le registre public de ProCert (accessible sous www.procert.ch) atteste de la validité du présent certificat.