



CERTIFICAT

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

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

Route de M'saken
4002 Sousse (Tunisie)

a été évalué et satisfait aux exigences de



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) (Version 5)

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.

Domaine d'activité

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

Manufacturing and packaging of durum-wheat semolina, wheat flour, pasta, egg pasta, couscous and barley soup

Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Date de certification initiale: 30 octobre 2013

Date de la décision de certification: 27 janvier 2021

Date d'édition du certificat: 27 janvier 2021

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus: 29 octobre 2022*



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. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de la validité du présent certificat.