



CERTIFICAT

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

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

Avenue Habib Mellouli
4002 Sousse (Tunisie)

a été évalué et satisfait aux exigences de



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

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 5.1

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 :

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	31 octobre 2022
Date d'édition du certificat	31 octobre 2022
Validité du certificat jusqu'au	29 octobre 2025 *



Richard Schnyder

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

* 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 l'authenticité du présent certificat.

N° client : 16770

ProCert SA

Marktaasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

qualitv@procert.ch

ID certificat: 79123

www.procert.ch