



# GIDA GÜVENLİĞİ SİSTEMİ BELGESİ

## FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATE

### EK / APPENDIX



Belge No / Certificate No: FSSC-056/15-V4

Belgeli Kuruluş Adı, Adresi:

Name and Address of the Certified Organization:

Kategori / Category: C1

Belge Kapsamı:

**FSSC 22000**

- PEYNİR ALTI SUYU TOZU
- SÜT TOZU
- KAŞAR PEYNİRİ
- ERİTME PEYNİRİ
- LOR PEYNİRİ
- BEYAZ PEYNİR
- YOĞURT
- AYRAN
- TEREYAĞI

ÜRETİMİ

Belge Tarihi / Date of Certificate: 02.07.2018

ÖZGÜLLÜ SÜT MAMÜLLERİ HAYVANCILIK VE  
İNŞAAT SAN. TİC. LTD. ŞTİ.  
3. OSB SÖĞÜTLÜ - ADAPAZARI -  
SAKARYA / TÜRKİYE

Scope of the Certificate:

**FSSC 22000**

PRODUCTION OF

- WHEY POWDER
- MILK POWDER
- KASHAR CHEESE
- PROCESSED CHEESE
- LOR CHEESE
- WHITE CHEESE
- YOĞHURT
- AYRAN
- BUTTER



Bu belge, 4.1. sürümü 21 Temmuz 2017 tarihinde yayımlanan FSSC 22000 belgelendirme programını esas alarak verilmiştir. Belgelendirme sistemi, gıda güvenliği yönetim sisteminin minimum yıllık tetkiki ile ÖGP elemanlarının, bu belgelendirme programında ve ISO/TS 22002-1'de yer alan ek şartların minimum yıllık doğrulamasından oluşur.

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 4.1, published 21 July, 2017. The certification system consists of a minimum annual audit of the food safety management systems and a minimum annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and the ISO/TS 22002-1.