

תעודה

מס' I21007A

הנני מאשר בזאת כי
מערכת ניהול בטיחות המזון של

שפעמן המבושל בע"מ

חלוצי התעשייה 10, קרית מלאכי

נסקרה ונבחנה ע"י המכון לבקרה ואיכות,
ונמצאה מתאימה לדרישות התקן:

HACCP – HAZARD ANALYSIS & CRITICAL CONTROL POINTS
ACCORDING TO THE PRINCIPLES OF THE CODEX ALIMENTARIUS

האישור תקף לפעולות הבאות:

ייצור ופיתוח מזון מעוקר מסויה וייצור חזרת.

25.08.2021 אישור זה בתוקף עד:
25.08.2023 מחזור ההתעדה יסתיים בתאריך:
25.08.2020 תאריך האישור הראשון:

האישור מותנה בהמשך יישום מערכת ניהול,
בכפוף לביצוע מבדקי מעקב ע"י המכון לבקרה ואיכות


ניר הלפרן, מנכ"ל

26.08.2020
תאריך אישור





Institute of
Quality & Control

CERTIFICATE

NO. I21007A

This is to certify that
the Food Safety System of

Chef-Man Hamevushal Ltd

10 Halutsei Hata'asiya St. Kiryat Malakhi, Israel

Was audited by IQC and found to be
in compliance with the requirements of the standard:

HACCP – HAZARD ANALYSIS & CRITICAL CONTROL POINTS
ACCORDING TO THE PRINCIPLES OF THE CODEX ALIMENTARIUS

This certificate is valid for
the following scope of activities:

**Production and development of soy sterilized food
and horseradish production.**

This certificate is valid until: 25.08.2021

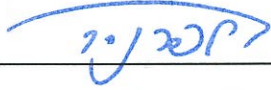
Certification cycle will end on: 25.08.2023

Date of first approval: 25.08.2020

This certificate is subject to the continuing satisfactory operation
of the Management System and periodic auditing by IQC



26.08.2020
Issue date


Nir Halpern, CEO