



CERTIFICATE

El Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos de:

SOREAL-ILOU, S.A.U.

AVDA. RÍO SEGURA, 15 - P.I. CEUTÍ (MURCIA) - ESPAÑA

COID: ESP-1-6756-319838

se ha sometido a evaluación y ha demostrado su conformidad con los requisitos de la norma

FSSC 22000

El esquema de certificación para los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos cumple los siguientes criterios: ISO 22000:2018, requisitos adicionales de la FSSC 22000 (versión 6), ISO/TS 22002-1:2009

Este certificado es aplicable al siguiente alcance:

ELABORACIÓN Y ENVASADO DE: SALSAS PASTEURIZADAS Y NO PASTEURIZADAS, EMULSIONADAS Y NO EMULSIONADAS, MERMELADAS, CONFITURAS, SIROPES Y SALSAS DE TOMATE CON VEGETALES. ETIQUETADO DE ENCURTIDOS ENVASADOS.

Subcategoría de la cadena alimentaria:

CII – Procesamiento de productos perecederos de origen vegetal.

CIV – Procesamiento de productos estables a temperatura ambiente.

Número de certificado:

ES162363

Fecha de decisión de certificación:

07/05/2026

Fecha de certificación inicial:

07/04/2017

Válido hasta:

06/04/2029

Fecha de la última auditoría no anunciada*:

10 - 12/02/2025

*Se requiere que se realice al menos una (1) auditoría de vigilancia sin previo aviso después de la auditoría de certificación inicial y dentro de cada período de tres (3) años a partir de entonces.

Fecha de emisión:

08/05/2026

Versión N°: 2



Patricia Franganito
Bureau Veritas Certification Manager



La autenticidad de este certificado se puede verificar en la base de datos de organizaciones certificadas en FSSC 22000, disponible en www.fssc.com

Organismo de certificación: Bureau Veritas Iberia S.L.

Avenida de Europa nº1, edificio B, Planta Baja - Parque Empresarial Avenida de Europa - 28108 Alcobendas - Madrid, España