



IRAM certifica que el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de:

L3N S.A.

Avda. Pte. Dr. Arturo Frondizi 3151 - Morteros - Pcia. de Córdoba - República Argentina

ha sido evaluado y cumple con los requisitos de:

**Food Safety System Certification 22000
FSSC 22000**

La certificación del esquema de sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos incluye las siguientes normativas: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 -"Prerequisite programmes on food safety. Part 1: Food manufacturing, y requisitos adicionales de FSSC 22000 (versión 5.1)

Cuyo alcance es:

Producción de leche en polvo.

Producción de leche modificada en polvo para uso industrial.

Secado y envasado de concentrado de proteínas de suero de queso.

Producción de quesos semiduros.

Subcategoría

CI: Productos de origen animal percedero.

CIV: Productos estables a temperatura ambiente.

COID: ARG-1-2839-197993

Certificado Nº: FSSC 2

Decisión de la certificación: 07/12/2022

Fecha de certificación inicial: 16/12/2016

Validez del presente certificado:

desde: 01/12/2023

hasta: 15/12/2025



La autenticidad del presente certificado deberá ser verificada en la página de FSSC: www.fssc22000.com.

Enrique Kurincic
Gerente Alimentos y Productos Orgánicos
Dirección de Certificación - IRAM
(Firmado digitalmente)

Marcela Carignani
Gerente Alimentos y Desarrollo
Dirección de Certificación - IRAM
(Firmado digitalmente)



Organismo
Argentino de
Acreditación

Organismo de Certificación de
Sistemas de Gestión de la Inocuidad
de los Alimentos
DCSGIA 001



Emitido por:

Fecha de impresión de certificado: 12/12/2023

IRAM | Instituto Argentino de Normalización y Certificación

Perú 552/6 | C1068AAB | Buenos Aires. República Argentina | cerialimentos@iram.org.ar | www.iram.org.ar