



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

PILAGA S.A.

Ruta Provincial 40 y ex Ruta Nacional 123 - (3470) - Mercedes - Pcia. de Corrientes - 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 6)

Cuyo alcance es:

Secado, pelado, pulido y envasado en big bags, bolsas o despacho a granel de arroz blanco, integral y quebrado.

Exclusiones: N/A

Subcategoría:

CIV: Productos estables a temperatura ambiente.

COID: ARG-1-2839-164708

Fecha de la última auditoría no anunciada*: 21 y 22 de julio de 2025.

*Se requiere realizar al menos una (1) auditoría de seguimiento no anunciada después de la auditoría de certificación inicial y dentro de cada período de tres (3) años a partir de entonces.

Certificado N°: FSSC 57

Decisión de la certificación: 17/09/2025

Fecha de certificación inicial: 14/07/2023

Validez del presente certificado:

desde: 17/09/2025

hasta: 13/07/2026



GESTIÓN DE
LA INOCUIDAD
ALIMENTARIA



La autenticidad de este certificado se puede verificar en la base de datos FSSC 22000 de Organizaciones Certificadas disponible en www.fssc.com



Organismo
Argentino de
Acreditación

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

Emitido por:

IRAM | Instituto Argentino de Normalización y Certificación

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

