CERTIFICADO DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

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

# L3N S.A.

Ruta 5 km 161.5- (6620) - Chivilcoy - Prov. de Buenos Aires - República Argentina

ha sido evaluado y cumple con los requisitos de:

## 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)

**Certificado FSSC 1**

Cuyo alcance es:

Elaboración UAT de leche, leche chocolatada, leche saborizada y crema.
Crema de leche pasteurizada a granel para uso industrial.
Elaboración UAT de fórmulas lácteas líquidas para lactantes y niños.
Producción de alimento lácteo bebible a base de yogurt sin flora láctica activa, envasado asépticamente.
Elaboración UAT de salsas saborizadas a base de crema.
Exclusiones: N/A

Subcategoría de la cadena de alimentos:
CI: Productos de origen animal perecedero.
CIV: Productos estables a temperatura ambiente.

COID: ARG-1-2839-410293

Fecha de la última auditoría no anunciada*: 24, 25, 26 y 27 de septiembre 2024

*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.

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

María José Carna
Gerente de Agroalimentos y Productos Orgánicos
Certificación IRAM
(Firmado Digitalmente)

Decisión de la certificación: 04/02/2026

Fecha de certificación inicial: 25/01/2017

Validez de la certificación: 04/02/2026 hasta 24/01/2029

DC-FL 093 – Rev.12