



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Facybel s.a.

**Rue Buisson Aux Loups 6b, Parc industriel zone 1
1400 Nivelles (Belgique)**

a été évalué et satisfait aux exigences de



FSSC 22000

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-4:2013 et les exigences additionnelles FSSC 22000 (Version 6).

Domaine d'application

Fabrication de feuilles plastique avec ou sans couches barrières, imprimées ou non imprimées destinées à l'industrie alimentaire

Cet audit comprend les fonctions centrales suivantes du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, gérées par :

CEDAP, 4, Quai Antoine 1er, 98007 Monaco Cedex

Direction, marketing, vente, logistique, achat, qualité, laboratoire



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

I Production de matériaux d'emballage alimentaires et générales

Date du dernier audit inopiné	14 juin 2022
Date de certification initiale	14 juillet 2015
Date de la décision de certification	11 juillet 2024
Date d'édition du certificat	11 juillet 2024
Validité du certificat jusqu'au	13 juillet 2027 *



Richard Schnyder

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.

COID: BEL-1-9591-827397

N° client : 11897

ID certificat: 88966

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Silar s.a.

423, rue de la Gare
60490 Ressons-sur-Matz (France)

a été évalué et satisfait aux exigences de



FSSC 22000

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-4:2013 et les exigences additionnelles FSSC 22000 (Version 6).

Domaine d'application

Co-extrusion en filière plate de feuilles de polymères avec ou sans couches barrières (PS, PET, PP, PLA) imprimées ou non imprimées destinées à l'emballage par thermoformage (FFS) de denrées alimentaires

Cet audit comprend les fonctions centrales suivantes du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, gérées par :

CEDAP, 4, Quai Antoine 1er, 98007 Monaco Cedex
Direction, marketing, vente, logistique, achat, qualité, laboratoire



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

I Production de matériaux d'emballage alimentaires et générales

Date du dernier audit inopiné	16 juin 2022
Date de certification initiale	14 juillet 2015
Date de la décision de certification	30 mai 2024
Date d'édition du certificat	30 mai 2024
Validité du certificat jusqu'au	13 juillet 2027 *



Richard Schnyder

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.

COID: FRA-1-9591-205628

N° client : 12288

ID certificat: 88977

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch