



CERTIFICATE

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

CYGYC BIOCON, S.L.

POL. IND. PLA DE LLERONA, CTRA. BELGICA,5 - 08520 LES

FRANQUESES DEL VALLÉS – BARCELONA - SPAIN

COID: ESP-1-6756-174267

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:

PRODUCCIÓN (MICROFILTRACIÓN Y ULTRAFILTRACIÓN) DE ENZIMAS SÓLIDAS Y LÍQUIDAS ENVASADAS EN SACOS, CAJAS, BIDONES, GARRAFAS E IBC, DESTINADAS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

SE APLICAN EXCLUSIONES: FABRICACIÓN DE PREMEZCLAS PARA PIENSOS Y LA FABRICACIÓN DE LEVADURAS HIDROLIZADAS.

Subcategoría de la cadena alimentaria:

K – Producción de productos bio/químicos.

Número de certificado:

ES154234

Fecha de decisión de certificación:

29/06/2026

Fecha de certificación inicial:

20/05/2022

Válido hasta:

19/05/2028

Fecha de la última auditoría no anunciada*:

13 - 14/02/2024

*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:

29/06/2026

Versión N°: 2

FSSC 22000



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.

Avda. de Europa 1 - Edificio B - Planta baja - Parque Empresarial Avenida de Europa
28108 Alcobendas - Madrid, España