



Certificado CL16/81842027

El sistema de gestión de

CHAMPIÑONES ABRANTES S.A.

Hijuelas 4 y 5, Reserva Peralillo, Paine,
Santiago, Región Metropolitana, Chile

ha sido evaluado y certificado en cuanto al cumplimiento de los requisitos de



HACCP Codex Alimentarius

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)
System and Guidelines for its application

Annex to CAC/RCP-1-1969, Rev. 4(2003). NCh 2861.Of2004

Para las siguientes actividades

**Cosecha, Selección, Envasado y Despacho de Champiñones Frescos
Enteros y Laminados.**

Cualquier aclaración adicional relativa tanto al alcance de este certificado como a la aplicabilidad de los requisitos de la norma HACCP puede obtenerse consultando a la organización

Este certificado es válido desde

31 de Mayo de 2022 hasta 10 de Mayo de 2025

y permanece válido sujeto a las auditorías de seguimiento satisfactorias.

Decisión de Certificación 31 de Mayo de 2022

Auditoría de recertificación se prevé para un mínimo de 60 días antes de la fecha de expiración de este certificado.

Edición 3. Certificado desde 11 de Mayo de 2016

La auditoría que condujo a este certificado comenzó el 02 de Mayo de 2022
La emisión anterior de este certificado fue válida hasta el 10 de Mayo de 2022



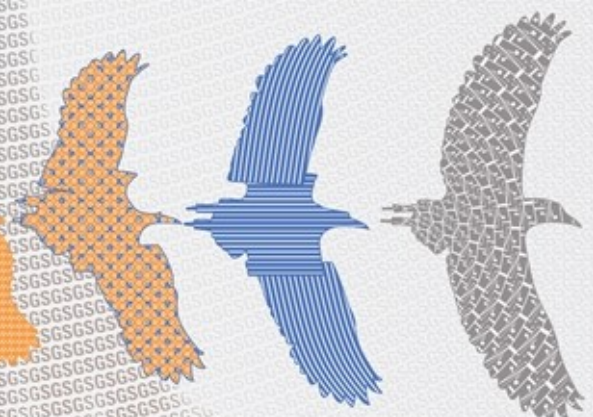
Reg. Nro SC 023
Registro Nacional Nro. D-1039

Autorizado por

Veronica Muñoz
Food Manager

SGS Certificación SpA. Knowledge
Puerto Madero 130, Pudahuel, Santiago, Chile
t 56 228989500 www.sgs.com

Página 1 de 1



This document is a Web version of SGS certificate for electronic use exclusively. It shall only be available by clicking on SGS Certification Mark which has been posted on Your website. It shall not be printed in anyway. This document is copyright protected. No content or appearance may be reproduced without the express written permission of SGS. Any misuse, alteration, forgery or falsification is unlawful.