



IRAM certifica que:

PRODALSA S.A.

Av. Millazo 3251 - Plátanos - (1884) - Berazategui - Pcia. de Buenos Aires - República Argentina

posee un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, que cumple con los requisitos de:

Codex Alimentarius CAC / RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Anexo – Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP). Directrices para su aplicación

Cuyo alcance es:

Refinación de grasas, elaboración de margarina y grasas refinadas en su planta ubicada en Av. Millazo 3251, Plátanos, Berazategui, provincia de Buenos Aires, República Argentina.

Validez del presente certificado:
desde: 13/08/2021
hasta: 12/08/2024

Certificado N.º: DC/QAH P-017/1

Decisión de la certificación: 13/08/2021



Este certificado es válido siempre que la organización mantenga en operación y en condiciones satisfactorias los requisitos establecidos para el programa de HACCP - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y con el Acuerdo de Certificación DC-R 010 y el Procedimiento DC-PG 096.

Enrique Kurincic
Gerente Área de CAyPO
Certificación IRAM
(Firmado digitalmente)

Gustavo Pontoriero
Gerente División SAP
Certificación IRAM
(Firmado digitalmente)



Organismo
Argentino de
Acreditación

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