

DETALLE DE LA ORGANIZACIÓN

ESQUEMA: HACCP CODEX CXC-1 (1969), REV (2020)

CÓDIGO DE CERTIFICACIÓN: FK-SGIA001

CERTIFICADO VÁLIDO HASTA: 18-09-2026

DIRECCIÓN: PICHINCHA / CAYAMBE / SAN JOSÉ DE AYORA / CAÑAR 1-16 Y AV. PICHINCHA

ALCANCE

DECLARACIÓN DEL ALCANCE:

- Elaboración de productos lácteos: yogurt, crema de leche, mantequilla, leche líquida entera y descremada, quesos, postres lácteos.
- Elaboración de postres: gelatinas
- Elaboración de jugos saborizados
- Elaboración de mermeladas, jarabes, mieles diferentes a la de abeja.
- Elaboración de especias y condimentos: enteras, molidas, sazonadores, sal.
- Elaboración de salsas líquidas, pastosas, untables, vinagretas, aderezos.

CATEGORÍA C: Manufactura de Alimentos

SUBCATEGORÍA:

CI (Procesamiento de productos perecibles de origen animal)

CII (Procesamiento de productos perecibles de origen vegetal)

CIV (Procesamiento de productos ambientalmente estables)