



**LSQA**



## CERTIFICADO | CERTIFICATE | ZERTIFIKAT

**LSQA S.A.**

LSQA S.A. otorga el presente certificado a:

Este certificado de LSQA S.A. confirma la aplicación y el desarrollo continuo de un efectivo



**CONAPROLE**

Cooperativa Nacional de Productores de Leche  
HQ: Magallanes 1871, 11500 Montevideo, Uruguay

**SISTEMA DE GESTIÓN DE LA  
INOCUIDAD ALIMENTARIA**  
de acuerdo a los requisitos del esquema  
**FSSC 22000-1**

El sistema de gestión de la inocuidad alimentaria de esta empresa ha sido evaluado y cumple con los requisitos de:  
FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (FSSC) 22000  
Esquema de certificación para sistemas de inocuidad alimentaria, incluyendo ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 y requisitos adicionales de FSSC 22000

Este certificado es aplicable para el alcance: Queso mozzarella, queso de pasta semiduro (prensa) y queso rallado.

Sede/s de la organización: Planta nro. 9 – San Ramón, Francisco Soca s/n, Canelones, Uruguay.  
Categoría / Subcategoría de acuerdo a ISO 22003:2013: CI

Número de registro: FSSC 1-10  
Fecha de la primera edición: 09 de Octubre de 2012  
Válido hasta: 08 de octubre de 2018



Este certificado es proporcionado sobre la base del esquema de certificación FSSC, versión 3, publicado el 10 de abril 2013.  
El sistema de certificación consiste en mínimo una auditoría anual de los sistemas de gestión de la inocuidad alimentaria y al menos una verificación anual de los elementos de PRP incluidos en la ISO/TS 20002-1:2009 y requisitos adicionales.

Montevideo, 30 de Diciembre de 2015

LSQA S.A.  
Av Italia 6201  
CP11500  
Montevideo, Uruguay

Ing. Jorge Arismendi  
CEO

