



LSQA



**CERTIFICADO | CERTIFICATE | ZERTIFIKAT
LSQA S.A.**

LSQA S.A. emite este certificado a:



CONAPROLE
COOPERATIVA NACIONAL DE PRODUCTORES DE LECHE

Este certificado de LSQA S.A. confirma el cumplimiento de los requisitos de:

BPM – SISTEMA HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control según los requisitos del protocolo Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003), y Anexo HACCP.

Ámbito de aplicación: Leche en polvo, suero en polvo, manteca, butter oil y dulce de leche (Planta 7), Leche en polvo, queso de pasta semi dura y dura y leche UHT (Planta 8), Queso muzzarella, queso de pasta semidura (prensa) y queso rallado (Planta 9), Leche en polvo descremada y sueros en polvo (Planta 11), Leche en polvo (Planta 16), línea de leches (pasterizadas y ultrapasterizadas), línea de leches UHT, yogures, postres y helados (Planta 21).

Número de registro: HACCP 003
Fecha de la primera edición: 15 de Noviembre de 2003
Válido hasta: 30 de Diciembre de 2018

Sede de la organización: Oficinas Centrales, Magallanes 1871, Montevideo, Uruguay.

La validez de este certificado se mantendrá con auditorias anuales de seguimiento y auditorias de renovación cada tres años.

Montevideo, 30 de Diciembre de 2015

Ing. Jorge Arismendi
Director Ejecutivo

