

HACCP IGAZOLÁSI OKIRAT

HACCP verification certificate

Linbert Mérnöki Tanácsadó Iroda igazolja, hogy
Linbert Engineering Consultation Office confirm that the HACCP system of



Jász-Plasztik Kft.

H-5100 Jászberény, Necső telep 1.

Felülvizsgált telephely:
H-3214 Nagyréde, Kettőscsárda u. 2.

Műanyag csomagolóanyagok, poharak, vödrök, ételtartók, tálcák gyártása előre elkészített adszorbens betéttel vagy anélkül ultrahangos hegesztéssel, fedelek (PS, PP, PET) élelmiszeripar számára fröccsöntéssel, extrudálással és vákuumformázással. Műanyag poharak papírcsomagolása előre elkészített papírpalást, vagy műanyag poharak ofszetnyomatása, vagy poharak zsugorcímkézése előre elkészített hüvelyből, vagy műanyag poharak öntőformás címkézése és konténerek. Flexográfiai nyomtatás és alumínium zárófolia stancolása. R-PET tojástálcák gyártása extrudálással, vákuumformázással, címkézéssel előre elkészített címkék és ofszetnyomatás. Élelmiszeripari egy- vagy kétfalú papírpoharak gyártása hőhegesztéssel előregyártott palástból. RPET regranolátum gyártása.

Production of plastic packaging materials, cups, buckets, food containers, trays with or without premade adsorbent pad by ultrasonic welding, lids (PS, PP, PET) for food industry by injection moulding, extrusion and vacuum forming. Paper wrapping of plastic cups from premade paper wall, or offset printing of plastic cups, or shrink labelling of cups from premade sleeve or in mould labelling of plastic cups and containers. Flexographic printing and punching of aluminium sealing foil. Manufacture of R-PET egg trays by extrusion, vacuum forming, labelling by premade labels and offset printing. Manufacture of paper cups single or double wall for the food industry by heat welding from premade wall. Production of RPET regranulate.

területre kiépített és alkalmazott HACCP rendszere megfelel a GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969 valamint az EURÓPAI BIZOTTSÁG 2022/C 355/01 SZ. KÖZLEMÉNYE a helyes higiéniai gyakorlatokra és a HACCP-elveken alapuló eljárások előírásainak.
conforms GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969 and EUROPEAN COMMISSION 2022/C 355/01 NO. COMMUNICATION OF CORRECT HYGIENE practices and procedures based on HACCP principles.

A HACCP rendszer folyamatos megfelelő működtetése mellett ez az igazolás

2025. március 10-ig érvényes.

Subject to the continual satisfactory operation of the organisation's HACCP system, this certificate is valid until: 10 March 2025.

Az igazolás okirat száma / Registration number of the verification certificate:
HACCP-017/2024.

Kiadás dátuma / Date of issue: **2024. március 05.**

Molnár Norbert

okl. élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök
MSc in Food Safety and Quality
(Sorszám Number: 61/2012; Intézményi azonosító
Institution Identification Number: F121120)

MSZT csomagolási szaktanácsadó *Packaging expert advisor*
(Sorszám Number: CS/011/2009/MSZT)

Linbert Mérnöki Tanácsadó Iroda

Linbert Mérnöki Tanácsadó Iroda
H-9600 Sárvár, Ady E. u. 13.

+36 (30) 9 292 407; +36 (30) 2 193 988
linbertmti@gmail.com www.linbert.hu

