



IRAM certifica que el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de:

PALMAS ACEITERAS DE HONDURAS - HONDUPALMA - ECARA

Mindanao, Guaymas. Municipio El Negrito, Departamento Yoro, Honduras.

ha sido evaluado y cumple con los requisitos de:

Food Safety System Certification 22000 FSSC 22000

La certificación del esquema de sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos incluye las siguientes normativas: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 -"Prerequisite programmes on food safety. Part 1: Food manufacturing, y requisitos adicionales de FSSC 22000 (versión 5.1)

Cuyo alcance es:

Producción de aceites vegetales crudos (palma y almendra), refinados (RBD de palma, RBD de almendra y estearina), oleína de palma y mantecas, incluyendo los procesos de extracción, refinación, fraccionamiento, empaque de mantecas en bolsa de polietileno para bulk y cilindros de polietileno; y envasado de aceites en botellas PET, envases de Polietileno y en doypack, para su uso en la industria alimentaria.

Subcategoría:

CIV: Productos estables a temperatura ambiente.

COID: HND-1-2839-712629

Certificado N°: FSSC – 38

Decisión de la certificación: 09/11/2023

Fecha de certificación inicial: 07/12/2017

Validez del presente certificado:

desde: 09/11/2023

hasta: 07/12/2026



La autenticidad del presente certificado deberá ser verificada en la página de FSSC: www.fssc22000.com.

Enrique Kurincic
Gerente Alimentos y Productos Orgánicos
Dirección de Certificación - IRAM
(Firmado digitalmente)

Marcela Carignani
Gerente Alimentos y Desarrollo
Dirección de Certificación - IRAM
(Firmado digitalmente)



Organismo
Argentino de
Acreditación

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



Emitido por:

Fecha de impresión de certificado: 14/11/2023

IRAM | Instituto Argentino de Normalización y Certificación

Perú 552/6 | C1068AAB | Buenos Aires. República Argentina | cerialimentos@iram.org.ar | www.iram.org.ar