

AENOR

Certificado de Conformidad HACCP



HA-2013/0003

AENOR certifica el Sistema HACCP de la organización
AENOR certifies a Hazard Analysis & Critical Control Points (HACCP) of the organization

ENTEKO PHARMA S.L.

Con domicilio social/ established in: P.I. Nº 6, CL PUERTO NEVEROS, 12
28935 - MÓSTOLES (MADRID)

Conforme con/ in accordance with: Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev 4 2003 Código Internacional de prácticas recomendadas – principios generales de higiene de los alimentos

Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev 4 2003 Recommended international code of practice. General principles of food hygiene

para las actividades/ for the activities: Almacenamiento de materiales rígidos y flexibles (plásticos y aluminios) en bobina para envasado alimentario

Storage of rigid and flexible materials (plastic and aluminum) in coil for food packaging

Le stockage de matériaux rigides et flexibles (plastique et aluminium) en bobine pour l'emballage de produits alimentaires

que se realizan en/ developed in: P.I. Nº 6, CL PUERTO NEVEROS, 12
28935 - MÓSTOLES (MADRID)

Sistema de certificación/ certification scheme: Para conceder este certificado, AENOR ha comprobado la prestación del servicio. AENOR realiza estas actividades periódicamente mientras el Certificado no haya sido anulado, según se establece en el RP B13

When issuing this certificate, AENOR has checked the provision of the service. AENOR will periodically check this provision according to Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 rev.4 unless the certificate is cancelled, as set forth in RP B13

Fecha de primera emisión/ First issued on: 2021-04-27
Fecha de expiración/ Validity date: 2022-04-27


Rafael GARCÍA MEIRO
Director General

AENOR

Certificado de Conformidad HACCP



HA-2013/0005

AENOR certifica el Sistema HACCP de la organización
AENOR certifies a Hazard Analysis & Critical Control Points (HACCP) of the organization

ENTECO MANVIELS.L.

Con domicilio social/ established in : Pg Ind. 6. CL PUERTO NEVEROS, 12.
28935 - MÓSTOLES (MADRID)

Conforme con/ in accordance with: Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev 4 2003 Código Internacional de
prácticas recomendadas – principios generales de higiene de los alimentos.

Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev 4 2003 Recommended international
code of practice. General principles of food hygiene

para las actividades/ for the activities : La impresión y corte de materiales rígidos y flexibles (plásticos y aluminio) en
bobina para envasado alimentario.

The printing and slitting of rigid and flexible materials (plastics and aluminums)
in reel for food industry packaging.

L'impression et découpage de matériaux rigides et matériaux flexibles (plastique
et aluminium) en bobine pour l'emballage de produits alimentaires.

que se realizan en/ developed in : Pg Ind. 6. CL PUERTO NEVEROS, 12.
28935 - MÓSTOLES (MADRID)

Sistema de certificación/ certification scheme: Para conceder este certificado, AENOR ha comprobado la prestación del servicio.
AENOR realiza estas actividades periódicamente mientras el Certificado no haya
sido anulado, según se establece en el RP B13

When issuing this certificate, AENOR has checked the provision of the service.
AENOR will periodically check this provision according to Codex Alimentarius
CAC/RCP 1-1969 rev.4 unless the certificate is cancelled, as set forth in RP B13

Fecha de primera emisión/ First issued on: 2021-04-27
Fecha de expiración/ Validity date: 2022-04-27

A blue ink signature of Rafael GARCÍA MEIRO.

Rafael GARCÍA MEIRO
Director General

AENOR

Certificado de Conformidad HACCP



HA-2013/0004

AENOR certifica el Sistema HACCP de la organización
AENOR certifies a Hazard Analysis & Critical Control Points (HACCP) of the organization

ENTECO EXTREMADURA S.L.

Con domicilio social/ established in: PI Campo Arañuelo, CL Bordadoras, 5 y 7
10300 NAVALMORAL DE LA MATA (CÁCERES)

Conforme con/ in accordance with: Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev 4 2003 Código Internacional de prácticas recomendadas – principios generales de higiene de los alimentos

Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, Rev 4 2003 Recommended international code of practice. General principles of food hygiene

para las actividades/ for the activities: El corte, laminado y laqueado de materiales rígidos y flexibles (plásticos y aluminio) en bobina para envasado alimentario

The slitting, lamination and lacquering of rigid and flexible materials (plastics and aluminums) for food industry packaging

Le découpage, laminage et laquage de matériaux rigides et matériaux flexibles (plastique et aluminium) en bobine pour l'emballage de produits alimentaires

que se realizan en/ developed in: PI Campo Arañuelo, CL Bordadoras, 5 y 7
10300 NAVALMORAL DE LA MATA (CÁCERES)

Sistema de certificación/ certification scheme: Para conceder este certificado, AENOR ha comprobado la prestación del servicio. AENOR realiza estas actividades periódicamente mientras el Certificado no haya sido anulado, según se establece en el RP B13.

When issuing this certificate, AENOR has checked the provision of the service. AENOR will periodically check this provision according to Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969 rev.4 unless the certificate is cancelled, as set forth in RP B13

Fecha de primera emisión/ First issued on: 2021-04-27
Fecha de expiración/ Validity date: 2022-04-27

A blue ink signature of Rafael GARCÍA MEIRO.

Rafael GARCÍA MEIRO
Director General