



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Orangina Suntory France Production

ZI Terre de Flein
45450 Donnery (France)

a été évalué et satisfait aux exigences de



FSSC 22000

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2019 et les exigences additionnelles FSSC 22000 (Version 6).

Domaine d'application

Production et embouteillage de boissons sans alcool, sucrées et non sucrées, gazéifiées et non gazéifiées, en bouteilles PET, et en canettes

Cet audit comprend les fonctions centrales suivantes du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, gérées par :

Orangina Suntory France Production, 40-52 boulevard du Parc, 92200 Neuilly sur Seine

Achats, RH, Qualité, Direction générale, RDI, Supply, Développement des opérations



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Type d'audit	annoncé
Date d'audit	24 - 27 juin 2024
Dernier audit inopiné	5 octobre - 7 octobre 2022
Date de certification initiale	13 novembre 2014
Date de la décision de certification	28 août 2024
Date d'édition du certificat	28 août 2024
Validité du certificat jusqu'au	12 novembre 2026 *



Richard Schnyder

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Orangina Suntory France Production

433 Chemin des Matouses
84470 Châteauneuf-de-Gadagne (France)

a été évalué et satisfait aux exigences de



FSSC 22000

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2019 et les exigences additionnelles FSSC 22000 (Version 6).

Domaine d'application

Production et embouteillage de boissons sans alcool, sucrées et non sucrées, gazéifiées et non gazéifiées, en bouteilles PET et en cannettes

Cet audit comprend les fonctions centrales suivantes du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, gérées par :

Orangina Suntory France Production, 40-52 boulevard du Parc, 92200 Neuilly sur Seine

Achats, RH, Qualité, Direction générale, RDI, Supply, Développement des opérations



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Type d'audit	annoncé
Date d'audit	18 - 20 septembre 2024
Dernier audit inopiné	20 octobre - 21 octobre 2022
Date de certification initiale	3 février 2015
Date de la décision de certification	18 novembre 2024
Date d'édition du certificat	18 novembre 2024
Validité du certificat jusqu'au	2 février 2027 *



Richard Schnyder

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Orangina Suntory France Production

42 Rue Emile Zola
93120 La Courneuve (France)

a été évalué et satisfait aux exigences de



FSSC 22000

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2019 et les exigences additionnelles FSSC 22000 (Version 6).

Domaine d'application

Production et embouteillage de boissons sans alcool, sucrées et non sucrées, gazéifiées et non gazéifiées, en bouteilles verre perdu ou consigné, canettes et bag in box

Cet audit comprend les fonctions centrales suivantes du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, gérées par :

Orangina Suntory France Production, 40-52 boulevard du Parc, 92200 Neuilly sur Seine

Achats, RH, Qualité, Direction générale, RDI, Supply, Développement des opérations



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Type d'audit	annoncé
Date d'audit	10 - 12 juin 2024
Dernier audit inopiné	7 septembre - 9 septembre 2022
Date de certification initiale	25 février 2015
Date de la décision de certification	14 août 2024
Date d'édition du certificat	14 août 2024
Validité du certificat jusqu'au	24 février 2027 *



Christian Schwob

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Orangina Suntory France Production

10 Boulevard Monge
69330 Meyzieu (France)

a été évalué et satisfait aux exigences de



FSSC 22000

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2019 et les exigences additionnelles FSSC 22000 (Version 6).

Domaine d'application

Production et embouteillage de boissons sans alcool, sucrées et non sucrées, gazéifiées et non gazéifiées, en bouteilles PET, en cannettes et PET aseptique

Cet audit comprend les fonctions centrales suivantes du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, gérées par :

Orangina Suntory France Production, 40-52 boulevard du Parc, 92200 Neuilly sur Seine

Achats, RH, Qualité, Direction générale, RDI, Supply, Développement des opérations



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Date du dernier audit inopiné	31 août 2022
Date de certification initiale	11 février 2015
Date de la décision de certification	5 juin 2024
Date d'édition du certificat	5 juin 2024
Validité du certificat jusqu'au	10 février 2027 *



Richard Schnyder

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.

COID: FRA-1-9591-076995

N° client : 16332

ID certificat: 108566

ProCert SA

Marktnasse 65

CH-3011 Beme

Tél +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch