



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



Food Safety System Certification 22000 (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 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.1

Domaine d'activité

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

Date de certification initiale	13 novembre 2014
Date de la décision de certification	15 novembre 2023
Date d'édition du certificat	15 novembre 2023
Validité du certificat jusqu'au	12 novembre 2026 *



Richard Schnyder

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

* 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-1-9591-007286

N° client : 16323

ID certificat: 83311

ProCert SA

Marktaasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

qualitv@procert.ch

www.procert.ch



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



Food Safety System Certification 22000 (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 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.1

Domaine d'activité

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

Date de certification initiale	25 février 2015
Date de la décision de certification	8 août 2023
Date d'édition du certificat	8 août 2023
Validité du certificat jusqu'au	24 février 2027 *



Christian Schwob

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

* 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-1-9591-954240

N° client : 16324

ID certificat: 83313

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch



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



Food Safety System Certification 22000 (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 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.1

Domaine d'activité

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 de certification initiale	11 février 2015
Date de la décision de certification	10 juillet 2023
Date d'édition du certificat	10 juillet 2023
Validité du certificat jusqu'au	10 février 2027 *



Richard Schnyder

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

* 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: 86226

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch



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



Food Safety System Certification 22000 (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 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.1

Domaine d'activité

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

Date de certification initiale	3 mai 2015
Date de la décision de certification	17 août 2023
Date d'édition du certificat	17 août 2023
Validité du certificat jusqu'au	2 février 2027 *



Richard Schnyder

Directeur certification

Ismail Saadi

Membre de la commission de certification

* 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-1-9591-223085

N° client : 16139

ID certificat: 80527

ProCert SA

Marktaasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

qualitv@procert.ch

www.procert.ch