

ALCANCE DE ACREDITACIÓN
ORGANISMO DE SISTEMAS DE INOCUIDAD ALIMENTARIA
FOOD KNOWLEDGE FK CIA. LTDA.

Matriz: Isla Genovesa N41-85 E Isla Floreana **Telf:** +593 98 817 1637

e-mail: mfreire@foodknowledge.info

Ciudad: Quito - Ecuador

Fecha de acreditación inicial: 2023/08/04

ACREDITACIÓN NÚMERO: SAE CSIA 23-001

OFICINA CRÍTICA: N/A

Nota: Se identificarán los alcances suspendidos con un sombreado de color gris oscuro

Está acreditado por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano - SAE de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Norma NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 equivalente a la norma ISO/IEC 17021-1:2015, la especificación técnica ISO/TS 22003:2013 como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, para la certificación de la norma NTE INEN-ISO 22000:2019, equivalente a la norma ISO 22000:2018.

Grupo	Categoría	Subcategoría
Procesamiento de alimentos	C. Fabricación de alimentos	CI. Procesamiento de productos perecibles de origen animal CII. Procesamiento de productos perecibles de origen vegetal CIII. Procesamiento de productos perecibles de origen animal y vegetal (productos mezclados) CIV. Procesamiento de productos ambientalmente estables

Está acreditado por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano - SAE de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Norma NTE INEN-ISO/IEC 17021-1:2017 equivalente a la norma ISO/IEC 17021-1:2015 y la especificación técnica ISO/TS 22003:2013, como Organismo de Certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, para la certificación del esquema HACCP según las normas del Codex Alimentarius CXC-1-1969 2020.

--	--	--

Grupo	Categoría	Subcategoría
Procesamiento de alimentos	C. Fabricación de alimentos	CI. Procesamiento de productos perecibles de origen animal CII. Procesamiento de productos perecibles de origen vegetal CIII. Procesamiento de productos perecibles de origen animal y vegetal (productos mezclados) CIV. Procesamiento de productos ambientalmente estables