

ZERTIFIKAT

Das LEFO-Institut bescheinigt, dass das Unternehmen

AMLA Natur GmbH

Butterberg 3

D-21279 Drestedt

für den Geltungsbereich

Herstellung, Abfüllung und Lagerung von Lebensmitteln einschließlich Nahrungsergänzungsmitteln

entsprechend den Anforderungen der Lebensmittelhygiene-Verordnung von 8.8. 2007 /

VO (EG) Nr. 852/2004 ,

nach den Grundsätzen der Guten Herstellungspraxis (GMP)

und mit einem Konzept zur produkt- und prozessspezifischen Risikoanalyse (HACCP) arbeitet;

und für den Geltungsbereich

Herstellung, Abfüllung und Lagerung von Kosmetischen Mitteln

entsprechend den Anforderungen der Kosmetik-Verordnung

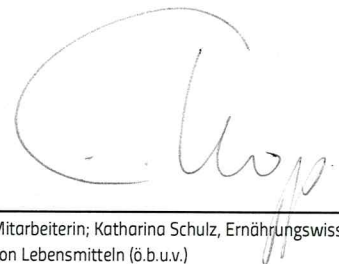
VO (EG) Nr. 1223/2009 ,

nach den Grundsätzen der Guten Herstellungspraxis (GMP)

arbeitet.

Die Umsetzung und Weiterentwicklung des betrieblichen Qualitätsmanagements wird ständig vom LEFO-Institut durch Analytik und Beratung unterstützt und begleitet.

Ahrensburg, den 13. September 2018



Gunda Kopp, Veterinärmedizinerin, Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Dr. Sandy Katzberg, Ökotoxikologin, Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Katharina Schulz, Ernährungswissenschaftlerin, Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Udo Kasel, Dipl.-Chemiker, Sachverständiger für Untersuchung und Bewertung von Lebensmitteln (ö.b.u.v.)