



**Bureau de normalisation
du Québec**

Le BNQ est membre du Système
national de normes (SNN)

CERTIFICAT

Certificat n° : **43449-1-07**
Date de certification initiale : **31 mai 2019**

Date de décision de certification : **21 décembre 2020**
Date de délivrance : **22 décembre 2020**
Date d'expiration : **31 mai 2022**

Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) certifie que
le système de management de la sécurité des denrées
alimentaires (SMSDA) mis en oeuvre par :

140740 CANADA INC. (PRODUITS DE PÂTISSERIE ORIENTALE)

COUVRANT LES ACTIVITÉS SUIVANTES :

**Fabrication de pâte phyllo, de pâte en filaments (Kataifi) à cuire et
de coquilles cuites de pâte phyllo**

CATÉGORIE :

CIV - Transformation de produits à température ambiante

RÉALISÉES À L'ADRESSE SUIVANTE :

1400, rue Tees, Montréal (Québec) H4R 2B6

a été évalué et jugé conforme aux exigences
du référentiel suivant :

Isabelle Landry, directrice des opérations
Bureau de normalisation du Québec

FSSC 22000, VERSION 5



Système de certification pour les systèmes de gestion de la salubrité des aliments comprenant les éléments suivants : ISO 22000:2018
- ISO/TS 22002-1:2009, et Exigences additionnelles FSSC 22000 (version 5). La validité du certificat est vérifiable à l'adresse
www.bnq.gc.ca/fr/clients-certifies.html et dans la base de données des organisations certifiées FSSC 22000 disponible au
www.fssc22000.com