



[Process Alimentaire](#) / [Ingrédients](#) / Elixens et Sternmaid obtiennent la certification FSSC 22000



Ingrédients

Elixens et Sternmaid obtiennent la certification FSSC 22000

A.D | 30 Janvier 2015 |

Le fabricant d'arômes Elixens a obtenu la certification FSSC 22000 concernant le management de la sécurité des aliments. Cette dernière est notamment appliqué par les géants internationaux de l'industrie tels que Danone, Nestlé et Mondelez.

« Grâce à la certification FSSC 22000 de notre site de Saint-Ouen-l'Aumône, dont le protocole est considéré comme un des plus exigeants, nos clients peuvent être assurés de la mise en place et la gestion d'un système de management de la qualité et de la sécurité des aliments efficace et harmonisé », précise Didier Guyard, directeur QHSE du groupe Elixens.

De même, SternMaid a obtenu la certification FSSC 22000. La société fait partie du groupe Stern-Wywiol. Elle mélange et transforme à façon les poudres et ingrédients alimentaires.

[Retour vers Ingrédients](#)



PROCESS
ALIMENTAIRE

Processalimentaire.com est édité par les Éditions du Boisbaudry

13 square du Chêne Germain - CS 77711

35577 Cesson-Sévigné Cedex

Tél : +33 2 99 32 21 21

Fax : +33 2 99 32 89 20

Copyright © 2011 Éditions du Boisbaudry