



IRAM certifica que:

MOLINO PAMPA BLANCA S.A.

Sarmiento 447 Piso 2° - (4400) - Pampa Blanca - Jujuy - Pcia. de Jujuy - República Argentina

posee un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, que cumple con los requisitos de:

IRAM NM 323:2010 – Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)- Requisitos

Cuyo alcance es:

Elaboración de harina 000, harina 0000, harina leudante, en su planta ubicada en Ruta Nacional 34 km 1153, Pampa Blanca, provincia de Jujuy, República Argentina.

Subcategoría de la cadena de alimentos:

CIV: Productos estables a temperatura ambiente

Validez del presente certificado:

desde: 06/09/2023

hasta: 07/06/2026

Certificado N.º: HACCP - 86

Decisión de la certificación: 06/09/2023



Este certificado es válido siempre que la organización mantenga en operación y en condiciones satisfactorias los requisitos establecidos para el programa de HACCP - Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control y con el Acuerdo de Certificación DC-R 010 y el Procedimiento DC-PG 096.

Enrique Kurincic

Gerente Alimentos y Productos Orgánicos

Dirección de Certificación - IRAM

(Firmado digitalmente)



Organismo
Argentino de
Acreditación

Organismo de Certificación de
Sistemas de Gestión de la Inocuidad
de los Alimentos
OCSGIA 001

IRAM | Instituto Argentino de Normalización y Certificación

Perú 552/6 | C1068AAB | Buenos Aires. República Argentina | certialimentos@iram.org.ar | www.iram.org.ar

Marcela Carignani

Gerente Alimentos y Desarrollo

Dirección de Certificación - IRAM

(Firmado digitalmente)