



IRAM certifica que el sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos de:

**ROMA PRINCE S.A.**

**400 metros oeste y 150 metros sur del KFC en Alajuela, Alajuela, Costa Rica**

ha sido evaluado y cumple con los requisitos de:

**Food Safety System Certification 22000  
FSSC 22000**

La certificación del esquema de sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos incluye las siguientes normativas: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 -"Prerequisite programmes on food safety. Part 1: Food manufacturing, y requisitos adicionales de FSSC 22000 (versión 5.1)

Cuyo alcance es:

**Producción de pastas secas.**

Subcategoría de la cadena de alimentos:

**CIV:Productos estables a temperatura ambiente.**

Certificado N.º: FSSC - 31

Decisión de la certificación: 14/06/2022

Fecha de certificación inicial: 17/06/2014

Validez del presente certificado:

desde: 14/06/2022

hasta: 17/06/2023



La autenticidad del presente certificado deberá ser verificada en la página de FSSC: [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

**Enrique Kurincic**  
Gerente Área de CAyPO  
Certificación IRAM  
(Firmado digitalmente)

**Gustavo Pontoriero**  
Gerente División SAP  
Certificación IRAM  
(Firmado digitalmente)



Organismo  
Argentino de  
Acreditación

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



Emitido por:

Fecha de impresión de certificado: 30/06/2022

**IRAM | Instituto Argentino de Normalización y Certificación**

Perú 552/6 | C1068AAB | Buenos Aires. República Argentina | [cerialimentos@iram.org.ar](mailto:cerialimentos@iram.org.ar) | [www.iram.org.ar](http://www.iram.org.ar)