

**LSQA**



CERTIFICADO | CERTIFICATE | ZERTIFIKAT  
**LSQA S.A.**

LSQA S.A. emite un certificado

Este certificado de LSQA S.A. confirma la aplicación y el desarrollo continuo de un efectivo



**CONAPROLE**  
**Cooperativa Nacional de**  
**Productores de Leche**

**SISTEMA DE INOCUIDAD DE LOS**  
**ALIMENTOS**  
según los requisitos de la norma  
**FSSC 22000 Versión 4.1**

Dirección de la organización: Planta 9- Francisco Soca  
s/n, San Ramón, Canelones, Uruguay.  
Sede central: Magallanes 1871, Montevideo, Uruguay.

Alcance de la certificación: Procesamiento de  
muzzarella, quesos de pasta semidura (prensa) y queso  
rallado.

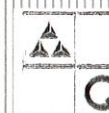
Número de registro: FSSC-1-10  
Fecha de la primera edición: 09 de octubre de 2012.  
Fecha de decisión de certificación: 08 de octubre de 2018.  
Válido hasta: 09 de octubre de 2021.



El esquema de la certificación para sistemas de gestión  
de la inocuidad de los alimentos es consistente con los  
siguientes criterios: ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 y  
los requisitos adicionales de la FSSC 22000 versión 4.1.

LSQA S.A.  
Av Italia 6201  
CP11500  
Montevideo, Uruguay

Ing. Jorge Arismendi  
Director Ejecutivo



La validez de este certificado puede ser verificada en la base de datos de la FSSC 22000 de organizaciones con certificación disponible en [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)