



AENOR

IFS Certificate



IFS-2011/0030

Herewith the certification body AENOR, being an accredited certification body for IFS certification, and having signed an agreement with the IFS owners, confirms that the processing activities of

MARTIN BRAUN, S.A.

meets the requirements set out in the
IFS FOOD Version 6.1, November 2017
and other associated normative documents

address: POL. IND. LA SERRETA C/ MONTEVIDEO, S/N APDO. CORREOS 271. 30500 - MOLINA DE SEGURA (MURCIA)
COID: 32920

scope: Mezclado (mezcla de ingredientes y aditivos) y envasado de preparados en polvo para productos de restauración, heladería y pastelería. Producción (mezclado de ingredientes, calentamiento y filtrado) y envasado de gelatinas y toppings (siropes) para productos de restauración, heladería y pastelería. Mezclado (mezcla de ingredientes y filtrado) y envasado de aromas líquidos. Producción (mezclado de ingredientes, calentamiento y filtrado) y envasado de cremas de decoración y de rellenos frutales y no frutales para restauración, heladería y pastelería. Producción (mezcla de ingredientes, calentamiento y filtrado) de pasta crema concentrada para heladería y pastelería. Mezclado (mezcla de ingredientes y filtrado) y envasado de concentrados líquidos para diluir para bebidas refrescantes. Mezclado (mezcla de ingredientes y filtrado) y envasado de aromas en pasta concentrados para productos de pastelería y heladería. Productos en polvo envasados en: sacos de papel con recubrimiento plástico interno y complejo de material de plástico, resto de productos; botellas, cubos, garrafas, botes, depósitos, bag in box de material de plástico y botellas de aluminio.

Mixture (mixing of ingredients and additives) and packing of powder mix for catering, ice cream and pastry products. Production (mixing of ingredients, heating and sieving) and packaging of gel preparations and toppings for products for catering, ice cream and pastry products. Mixture (mixing of ingredients and sieving) and packaging of liquid flavours. Production (mixing of ingredients, heating and sieving) and packaging of creams for decoration and fruit fillings and other fillings for catering, ice cream and pastry products. Production (mixing of ingredients, heating and sieving) of concentrated paste for ice cream and pastry products. Mixture (mixing of ingredients and sieving) and packaging of liquid concentrates for dilution for soft drinks. Mixture (mixing of ingredients and sieving) and packaging of concentrated paste flavours for ice cream and pastry products. Powder products packed in paper bags with internal plastic film and plastic films, rest of products: bottles, buckets, carafes, jars, bulks, bag in box of plastic material and aluminic bottles.

exclusions from scope: Packing of Food Dyes. / Envasado de Colorantes Alimentarios.

product scope: 6.- Grain products, cereals, industrial bakery and pastry, confectionary, snacks
8.- Beverages
10.- Dry goods, other ingredients and supplements

technology scope: C.P4, D.P6, E.P10, F.P11, F.P12

level: Higher Level

audit programme: Announced

Date of the audit: 2021-04-15
Date of issue of the certificate: 2021-05-28
Date of re-issue of the certificate: 2021-06-02
Certificate valid until: 2022-05-30
Next audit to be performed: from 2022-02-08 to 2022-04-19 or Unannounced


Rafael GARCÍA MEIRO
Chief Executive Officer