



# MILK PRODUCTS HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate No.: 001HACCP1800264

THIS IS TO CERTIFY THAT  
**Pure Nutrition Limited**

1 Baltimore Drive, Rolleston, New Zealand

## Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) SYSTEM

has been awarded the certificate for compliance with following standards:

GB 12693-2010 National food safety standard Good manufacturing practice for milk products

GB 23790-2010 National food safety standard Good manufacturing practice for powdered formulae for infants and young children

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Additional Requirements V1.0

GB/T 27341-2009 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system – General requirements for processing plant

GB/T 27342-2009 Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system – Requirements for dairy processing plant

The HACCP System Applies in the following area:

**Production of infant and young children formulated milk powder & formulated milk powders  
(Using dry blending)**

**Certified since: March 22, 2018 Valid from: April 11, 2022 Valid until: April 10, 2024**

the expiry date of last certification cycle: March 10, 2022 the date of recertification audit: December 16, 2021 to December 18, 2021

**CQC No. : CQC22DH0015R2S/0064**

After a surveillance cycle, the certificate is valid only when used together with an Acceptance Notice of Surveillance Audit issued by CQC.  
Please access <http://food.cnca.cn> for checking validity of the certificate and information of specific production places, workshops etc.

**谢肇煦**

Signed by: Xie ZhaoXu



**CHINA QUALITY CERTIFICATION CENTRE**

Section 9, No.188, Nanshuan(the South Fourth Ring Road) Xiliu(West Road), Beijing 100070,China

<http://www.cqc.com.cn>

**D 0004299**

**2021年版**



# 乳制品危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证证书

证书编号: 001HACCP1800264

兹证明

新西兰璞玉营养品有限公司

1 Baltimore Drive, Rolleston, New Zealand

建立的**危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系**符合如下标准要求:

- GB 12693-2010 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》
- GB 23790-2010 《食品安全国家标准 粉状婴幼儿配方食品良好生产规范》  
危害分析与关键控制点 (HACCP 体系) 认证补充要求 1.0
- GB/T 27341-2009 《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 食品生产企业通用要求》
- GB/T 27342-2009 《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系 乳制品生产企业要求》

通过认证的范围如下:

婴幼儿配方乳粉和调制乳粉的生产 (干法工艺)

首次发证日期: 2018年3月22日 本次发证日期: 2022年4月11日 有效期至: 2024年4月10日

上一周期证书到期日: 2022年3月10日 再认证审核日期: 2021年12月16日至2021年12月18日

CQC编号: CQC22DH0015R2S/0064

在一个监督周期后, 本证书必须与 CQC 签发的监督审核合格通知书合并使用方可有效。证书覆盖范围中具体产品的生产场所、生产车间等信息及证书有效状态请登陆 <http://food.cnca.cn> 查询

谢肇煦

Signed by: Xie ZhaoXu



## 中国质量认证中心

中国·北京·南四环西路188号9区 100070

<http://www.cqc.com.cn>

D 0004299

2021年版