

Certificate EC23/00000044

The Food Safety Management System of

# INDUSTRIAL MOLINERA C.A.

El Oro 109 y la Ría Vivero, Guayaquil, Guayas, Ecuador.



has been assessed and certified as meeting the requirements of  
**Food Safety System Certification FSSC 22000**

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements:  
ISO 22000:2018, ISO/TS22002-1:2009 and Additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is applicable for the scope of  
Production and packaging of oat-based products and wheat flour-based products.

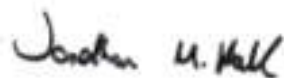
Food Category CIV - Processing of ambient stable products

This certificate is valid from 08 May 2023 until 08 May 2026 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits

Date of Certification decision 08 May 2023

Issue Date 09 May 2023

Issue 1. Certified since 08 May 2023



Authorised by  
Jonathan Hall  
Global Head - Certification Services  
SGS United Kingdom Ltd  
Rossmore Business Park, Ellesmere Port, Cheshire, CH65 3EN, UK  
t +44 (0)151 350 6666 - www.sgs.com

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available at [www.fssc22000.com](https://www.fssc22000.com)



FSSC 22000





POLÍTICA DE INOCUIDAD DE LOS  
ALIMENTOS DE INDUSTRIAL  
MOLINERA C.A.

Código: IMCA-AD-FR-02  
Fecha: Ene-2025  
Versión: 02  
Página 1 de 1

## POLITICA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

**Industrial Molinera C.A.** busca superar continuamente sus propias expectativas para convertirse definitivamente en líder del mercado ecuatoriano en molinería de trigo y avena. Por ello, ha tomado la decisión estratégica de establecer, implementar y mantener su sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA), que incluye esta política para declarar su compromiso con respecto a:

- Establecer y revisar periódicamente los objetivos del SGIA.
- Cumplir con los requisitos legales y reglamentarios aplicables; así como también con los requisitos mutuamente acordados con nuestros clientes, relacionados con la inocuidad y Calidad de sus productos.
- Establecer, implementar y mantener un sistema eficaz de comunicación interna para las cuestiones que tienen impacto en la inocuidad y calidad de sus productos.
- Establecer, implementar y mantener una comunicación externa eficaz con nuestros proveedores y contratistas; clientes y/o consumidores; autoridades legales y reglamentarias, y; con otras partes interesadas u organizaciones que tienen un impacto o son afectadas por la eficacia o actualización del SGIA.
- Revisar periódicamente el SGIA para asegurar su pertinencia, adecuación, eficacia y su mejora continua.
- Asegurar la competencia necesaria de nuestros colaboradores para mantener la inocuidad y Calidad de nuestros productos, incluyendo el equipo de inocuidad de los alimentos.
- Fomentar la implementación de procesos y tecnologías apropiadas y económicamente viables para prevenir o reducir los efectos de situaciones no deseadas que puedan afectar la inocuidad de nuestros productos.

La Alta Dirección se compromete a comunicar nuestra política de inocuidad de los alimentos para que sea entendida y aplicada en todos los niveles de **Industrial Molinera C.A.** De igual manera estará disponible para las partes interesadas pertinentes.

---

**GERENCIA**

Por cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados del Ecuador a la empresa

## ***INDUSTRIAL MOLINERA CA***

Informamos que se ha procedido a registrar su certificado emitido por REGISTRO DE CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE ALIMENTOS. por lo que se le comunica que su código unico BPM es:

**0002-BPM-AN-0316**

TIPO DE ALIMENTO	LÍNEA DE PRODUCCIÓN
ELABORACIÓN DE CEREALES Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	CEREALES EMPACADOS
ELABORACIÓN DE CEREALES Y DERIVADOS, PRODUCTOS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA	HARINAS, PRE MEZCLAS A BASE DE FARINÁCEAS
ELABORACIÓN DE PICADAS, BOCADITOS O SNACKS	SNACK DERIVADOS DE CEREALES, OLEAGINOSAS Y SEMILLAS
ELABORACIÓN DE PICADAS, BOCADITOS O SNACKS	SNACK DESHIDRATADOS

### **DATOS DE LA EMPRESA**

RUC: 0990020086001

Establecimiento 1

Planta 1

Provincia: GUAYAS

Cantón: GUAYAQUIL

Parroquia: XIMENA

Dirección: BARRIO: CENTENARIO CALLE: EL ORO

Dado en la ciudad de Guayaquil, el 13 de marzo de 2025.

Vigente hasta 10 de febrero de 2030

*Guayaquil, 05/09/2017, se realizó modificación de datos básicos.*

*Guayaquil, 08/11/2017, se realizó inclusión de líneas y productos.*

*Guayaquil, 27/02/2018, se realizó inclusión de líneas y productos.*

*Guayaquil, 02/07/2019, se realizó modificación de datos básicos.*

*Guayaquil, 19/06/2020, se realizó certificación.*

*Guayaquil, 10/12/2021, se realizó modificación de datos básicos.*

*Guayaquil, 31/07/2023, se realizó inclusión de líneas y productos.*

*Guayaquil, 23/04/2024, se realizó inclusión de líneas y productos.*

*Guayaquil, 10/03/2025, se realizó modificación de datos básicos.*

*Guayaquil, 13/03/2025, se realizó recertificación.*



**Bqf. Verónica Patricia Cazar Ruiz**

**COORDINADORA GENERAL TÉCNICA DE CERTIFICACIONES  
AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA  
DR. LEOPOLDO IZQUIETA PÉREZ**

Esta firma pertenece al documento No. NUT-12072  
con código BMP: 0002-BPM-AN-0316

