

	SER San Antonio	Monte Rosa	CASUR	Montelimar
Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001:2015				5/
ISO 22000:2005 (Food Safety Management System)		3/		
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points)				
Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos FSSC 22000 (Food Safety System Certification)	1/			
Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria Judía (KOSHER)				5/
Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional OHSAS 18001:2007 (Occupational Health and Safety Assessment Series)		4/		
Sistema de Gestión de Sustentabilidad ISCC (International Sustainability & Carbon Certification)				
Registro RFS2 - Renewable Fuel Standard #2 Environmental Protection Agency (EPA)				
Certificación BONSUCRO				
Certificación Fair Trade USA				
Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria HALAL	2/			5/
Buenas Prácticas Agrícolas BPA	6/			
Buenas Prácticas de Fabricación GMP B2 y B3 (Good Manufacturing Practices)				
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)				
Registro FDA (Food and Drug Administration)				
Requisitos básicos para la inocuidad de productos y subproductos de origen vegetal				

1/ Versión 4.1    2/ Para azúcar refinada y cruda    3/ En proceso de migración a los estándares FSSC 22000

4/ En proceso de reemplazo por la ISO 45001    5/ Para azúcar y melaza    6/ En proceso