



Bureau de normalisation  
du Québec

Le BNQ est membre du Système national  
de normes (SNN).

# CERTIFICAT

Certificat n° : 45813-1-01

Date de délivrance initiale : 25 août 2014

Date d'expiration : 25 août 2017

Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) certifie que le système de management de la sécurité des aliments (SMSA) intégrant les principes HACCP mis en oeuvre par :

## MARTIN DESSERT INC.

couvrant les activités suivantes :

**Conception et fabrication de desserts surgelés tels gâteaux, tartes, pouding et mille-feuilles**

catégorie : Transformation 3 (Produits à longue conservation)

réalisées à l'adresse suivante :

665, rue des Rocailles, Québec (Québec) G2J 1A9

a été évalué et jugé conforme aux exigences du référentiel suivant :

## FSSC 22000, version 3

Le présent certificat est donné sur la base du schéma de certification FSSC 22000, version 3, publié le 10 avril 2013 conforme avec ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 et aux exigences supplémentaires FSSC 22000. Le système de certification inclut un audit annuel du système de management de la sécurité des aliments (SMSA) ainsi qu'une vérification annuelle des programmes prérequis (PRP) d'ISO/TS 22002-1:2009. Le certificat est délivré conformément aux procédures du BNQ et sa validité est vérifiable à [www.bnq.qc.ca/fr/clients-certifies.html](http://www.bnq.qc.ca/fr/clients-certifies.html).

En foi de quoi ont signé à Québec, le 27 août 2014,

Isabelle Landry, directrice adjointe par intérim  
Bureau de normalisation du Québec

Christine Dupuis, responsable de programme  
Bureau de normalisation du Québec

Le programme du BNQ pour la certification de ce système de gestion est accrédité par le Conseil canadien des normes.  
Ce certificat demeure la propriété du BNQ et, conformément aux procédures établies, peut être retiré à l'entreprise.





**Bureau de normalisation  
du Québec**

BNQ is a member of the National  
Standards System (NSS).

# CERTIFICATE

Certificate No.: 45813-1-01

First delivery date: **August 25, 2014**

Expiry date: **August 25, 2017**

The Bureau de normalisation du Québec (BNQ) certifies that the food safety management system which integrates HACCP principles implemented by:

## MARTIN DESSERT INC.

covering the following activities:

**Conception and manufacturing of frozen desserts such as cakes, pies, puddings and "mille-feuilles"**

category: **Processing 3 (Products with long shelf life)**

carried out at this address:

**665, rue des Rocailles, Québec (Québec) G2J 1A9**

has been assessed and found to comply with the requirements of:

## FSSC 22000, version 3

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 3, published April 10, 2013 in compliance with ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements. The certification system consists of an annual audit of the food safety management systems (FSMS) and an annual verification of the PRP included in the ISO/TS 22002-1:2009. This certificate is issued in accordance with BNQ procedures and its validity may be verified at [www.bnq.qc.ca/fr/clients-certifies.html](http://www.bnq.qc.ca/fr/clients-certifies.html).

In testimony whereof, have signed in Québec, on August 27, 2014,

Isabelle Landry, acting assistant director  
Bureau de normalisation du Québec

Christine Dupuis, program manager  
Bureau de normalisation du Québec

The BNQ program related to this management system certification is accredited by the Standards Council of Canada.  
This certificate remains the property of the BNQ and could be withdrawn from the company in accordance with BNQ procedures.

