LE SOUFFLE
d'ADORRE
GANEA GROUP®

LE SOUFFLE d'ADORE

Les origines

Nos exploitations apicoles sont situées dans des chaînes de montagnes entourées d'une grande variété de fleurs, de végétation et de grandes ressources naturelles, loin de l'activité industrielle.

LE SOUFFLE d'ADORE

Notre usine de transformation du miel à Encamp. Andorre.

Le Souffle d'Adore dispose d'une usine de transformation de miel à la pointe de la technologie. Les caractéristiques qui différencient notre système de production sont les suivantes :

- Décristallisation: Dans cette phase, le transfert thermique est combiné à une filtration mécanique pour la destruction et l'élimination des cristaux de sucre présents dans le miel brut.
- Pasteurisation: Nous réalisons un cycle de chauffage- maintien-refroidissement, en obtenant un équilibre optimal entre la destruction des micro-organismes et le maintien des caractéristiques et propriétés organoleptiques du produit final.
- Désaération: Juste avant de stocker le miel pour le conditionnement, nous le soumettons à un vide contrôlé pour extraire le maximum de pourcentage d'air présent dans le miel, évitant ainsi la présence de bulles.

Notre usine nous permet d'appliquer un réglage personnalisé et très précis dans le traitement du miel, en s'adaptant à la diversité des matières premières présentes. Parce que le meilleur résultat est obtenu en adaptant le processus au produit.

LE SOUFFLE d'ADORE

Construisez des normes, une attitude et un avenir!

Environ 30 % de la population mondiale d'abeilles meurent chaque année. Ces taux peuvent mettre en danger l'humanité, puisque les abeilles sont les principaux pollinisateurs des cultures vivrières. Alors nous avons osé avoir un Rêve : construire un avenir sûr pour nous et nos enfants pour être des fermes de plus d'un milliard d'abeilles. Construisez des normes, une attitude et un avenir!

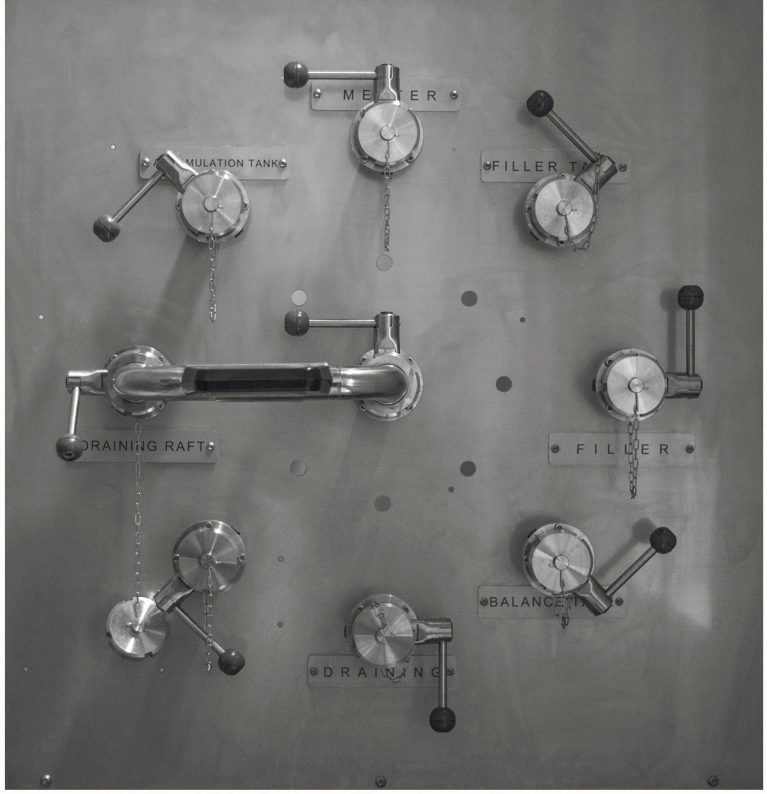
Andorre, 2021 – 9 millions d'abeilles.
(Altitude 1400, 1600m)

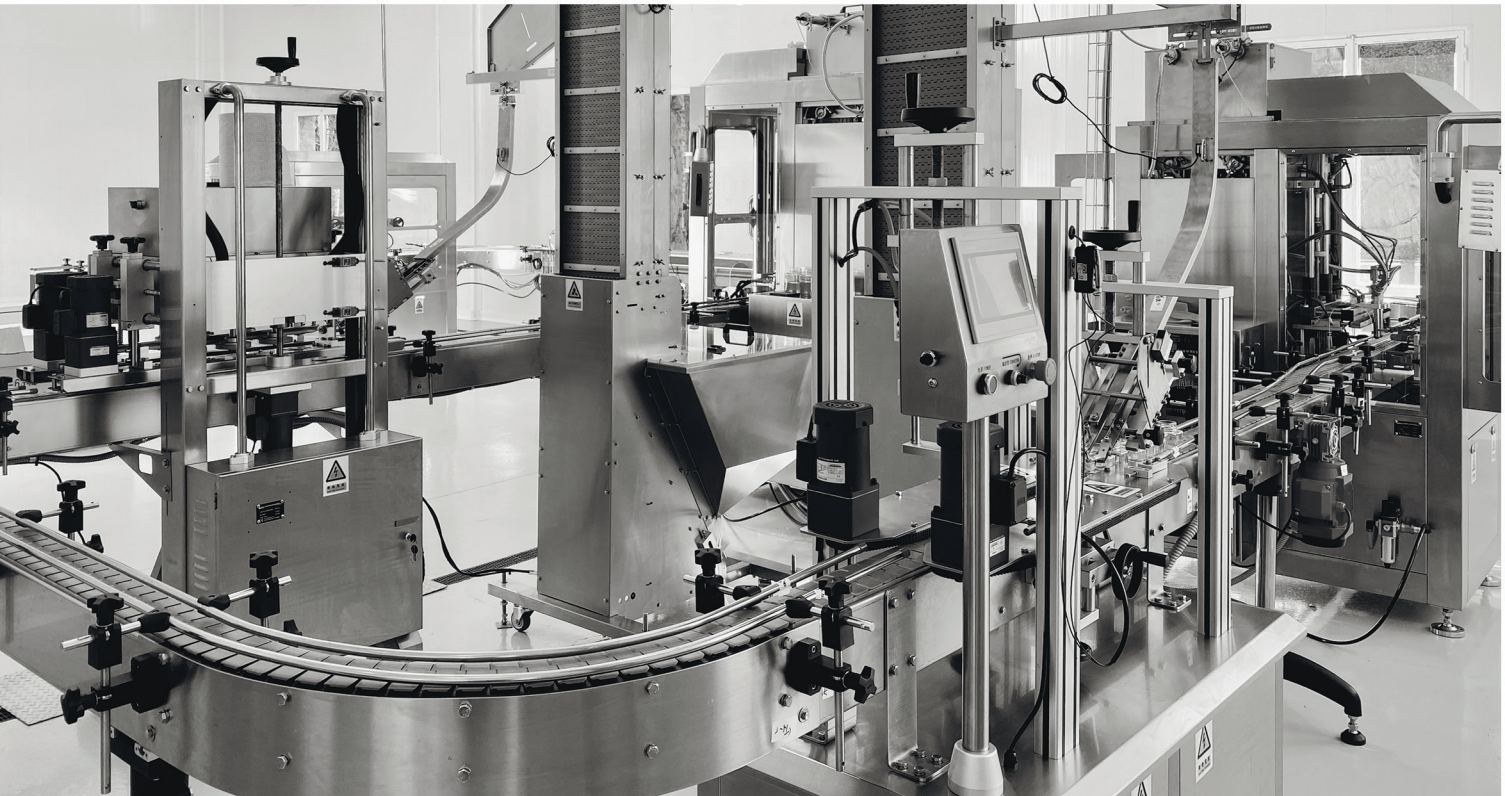
Moldavie - 120 millions d'abeilles

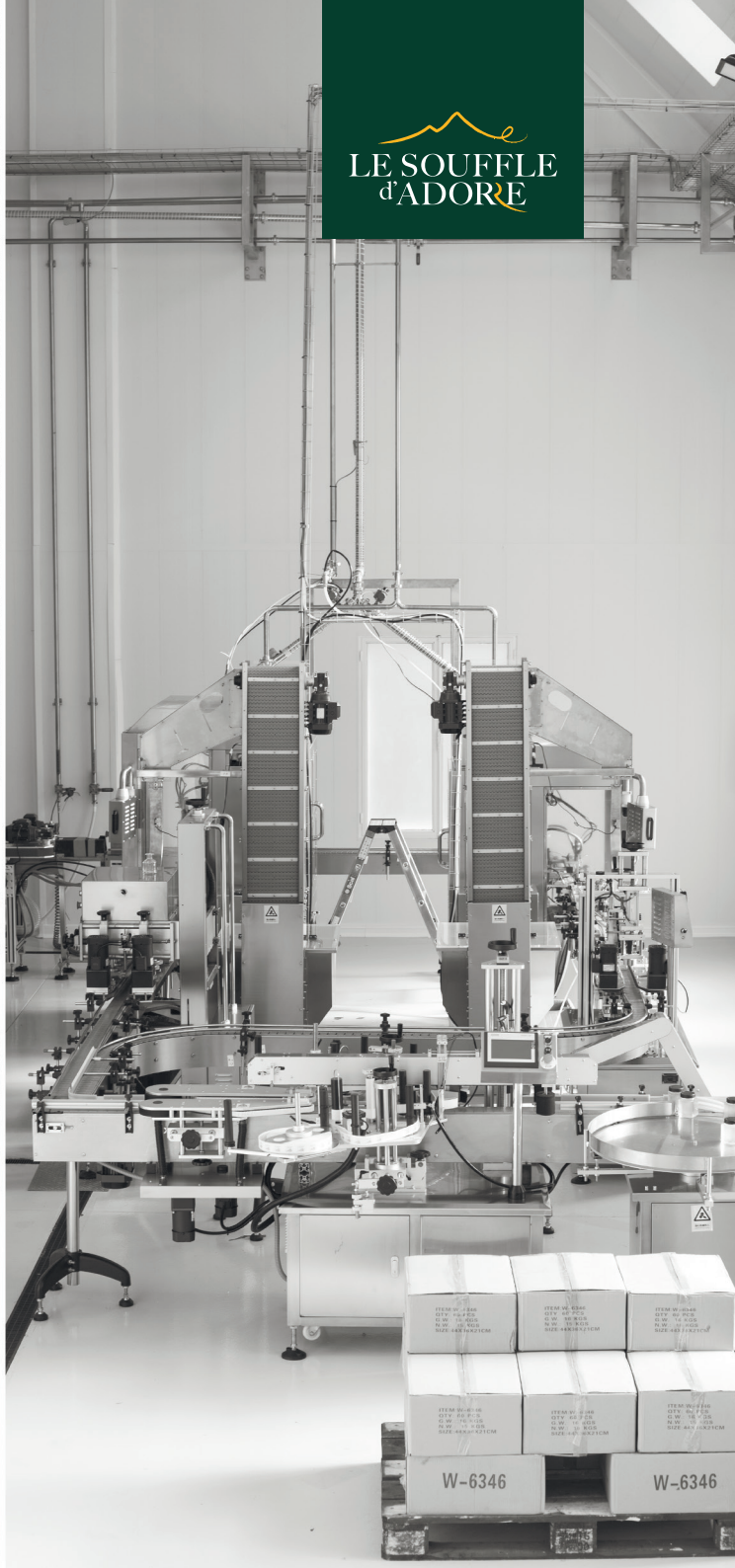
Ukraine - 300 millions d'abeilles

Kirghizistan - 600 millions d'abeilles

GENEBRE


FILLER
DRAINING RAFTS
FILLER
DRAINING




LE SOUFFLE
d'ADORE
W-6346
W-6346

LE SOUFFLE d'ADORE

Sélection

Nous sélectionnons le meilleur miel parmi nos apiculteurs.

Seul le Miel répondant aux critères de qualité deviendra un Produit Le Souffle d'Adore.

Quality parameters	Diastase, HMF, Water, Free Acid, Electrical conductivity, sugar spectrum, F/G ratio, etc.
Botanical and Geographical Origin	Microscopic pollen analysis in conjunction with other relevant parameters
Authenticity	C4 and C3 Sugars, foreign enzymes, heat-stable enzymes, honey-foreign oligosaccharides, SM-R, TM-R, E150d
Antibiotic Residues	Sulfonamides, Tetracyclines, Streptomycin, Chloramphenicol, Nitrofurans, Macrolides, etc.

Bee Treatments & Pesticides	Amitraz, Coumaphos, Fluvalinate, Carbendazime, Neonicotinoids, Pesticides, etc.
Bee Repellents & Fumigants	Naphthalene, Phenol, Aldehydes, para-dichlorobenzene, etc.
Further residues	Pyrrolizidine Alkaloids, etc.
Genetically Modified Organisms	Screening and event specification
Microbiology	Total aerobic mesophilic plate count, yeasts and mould, enterobacteriaceae, e.coli, salmonella, clostridium perfringens, chronobakter sakazakii, etc.

LE SOUFFLE d'ADORE

BOUTIQUE GOURMANDE HORECA CADEAU

Unités par boîte	Poids net
48	40g
24	100g

Recommandé pour le secteur HoReCa

Horeca

Unités par boîte	Poids net
12	250g
6	500g

Le poids le plus populaire est de 40g.

LE SOUFFLE d'ADORÉE

Beauté

"Toutes les choses ont leur beauté, mais tout le monde ne sait pas les voir."

Confucius

Nr.1

MIEL D'ACACIA

Récolté durant les mois de mai et juin, le miel d'acacia au parfum floral est légèrement sucré, au goût délicat. C'est l'une des variétés de miel les plus appréciées. Il a un faible indice glycémique et peut être consommé par les personnes diabétiques (demandez à votre médecin)

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande

LE SOUFFLE d'ADORE

Patience

As-tu la patience d'attendre
jusqu'à ce que ta boue se dépose et que l'eau soit claire ?
Peux-tu rester immobile
jusqu'à ce que l'action juste survienne d'elle-même ?

LAO TSEU

Nr.2

MIEL DE TILLEUL

Cueilli avec soin sur les fleurs des Tilleuls lors de la floraison du mois de juillet, c'est un miel apprécié depuis des milliers d'années. Le doux parfum de tilleul apporte une sensation rafraîchissante de fleurs de tilleul, qui vous transporte au printemps, moment idéal pour une tasse de thé.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande

LE SOUFFLE d'ADORE

La réalité

La vie est une série de changements naturels et spontanés.
Ne leur résistez pas – cela ne fait que créer de la peine.
Que la réalité soit la réalité.
Laissez les choses se dérouler naturellement de la manière
qu'elles souhaitent.

LAO TSEU

Nr.3

MIEL DE SAINFOIN

C'est l'un de nos miels les plus authentiques, fleurissant de mai à août, le miel de Sainfoin est récolté par les abeilles sur le nectar de la fleur de sainfoin rose, basé sur son arôme raffiné unique et sa douce saveur d'eau de rose. Sa texture crémeuse le rend idéal pour les rôties, les yaourts et les vinaigrettes. (conserver de préférence à des températures inférieures à +20°C).

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande

LE SOUFFLE d'ADORE

Se presser

La nature ne se presse pas, et pourtant tout est accompli.

LAO TSEU

Nr.4

MIEL DE ROMARIN

Récolté par les abeilles au début du printemps sur les fleurs de romarin, l'arôme est floral, bien qu'il puisse avoir des notes camphrées, mais presque toujours léger et peu persistant. En bouche, l'intensité des arômes augmente et, en dehors du goût sucré, il n'y a généralement pas d'autres apports gustatifs.

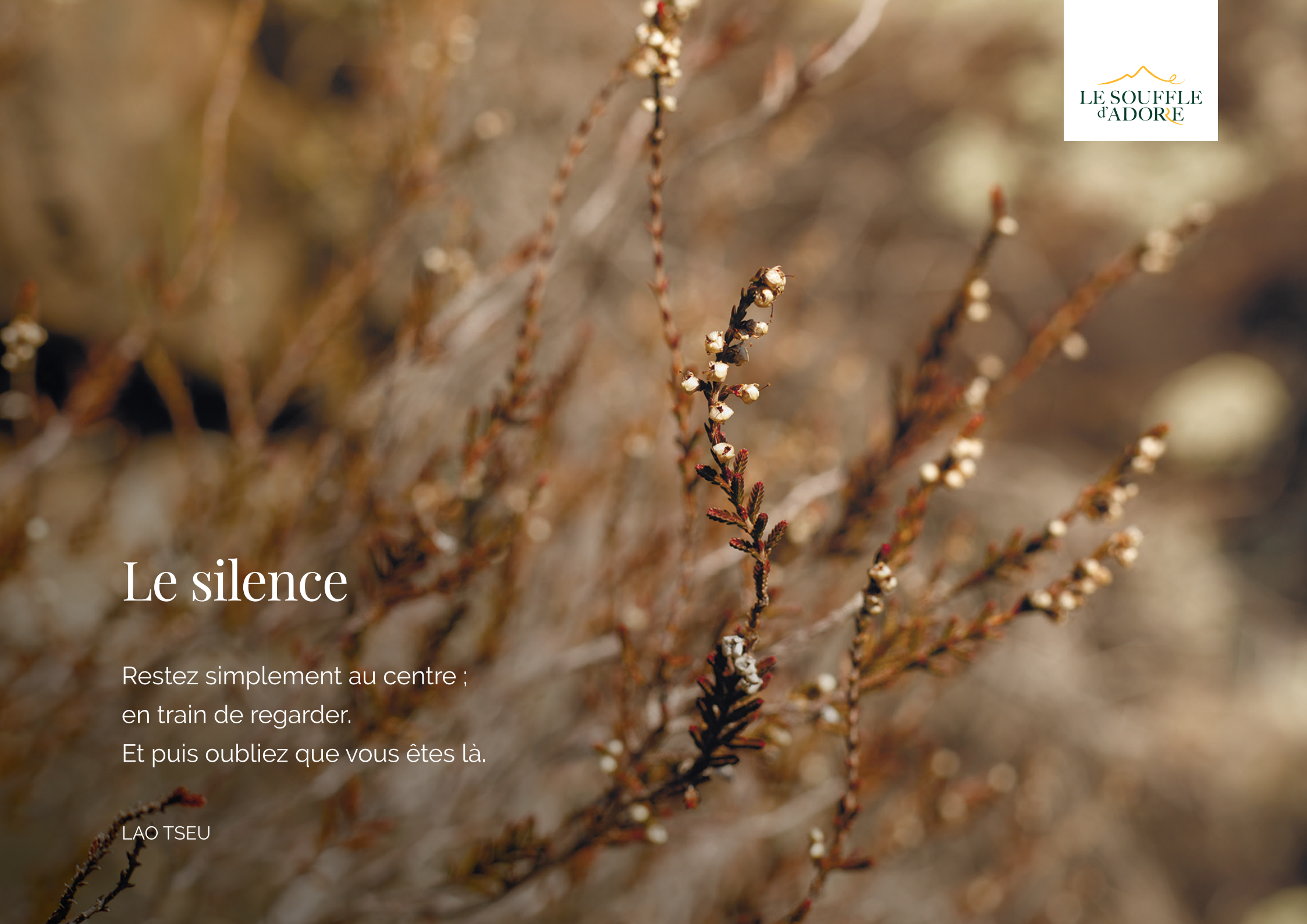
Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande

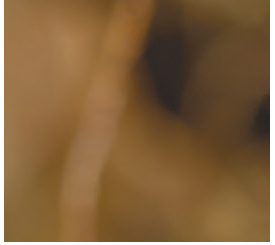


LE SOUFFLE d'ADORE

Le silence

Restez simplement au centre ;
en train de regarder.
Et puis oubliez que vous êtes là.

LAO TSEU



Nr.5

MIEL DE FLEURS

Dès les premiers mois du printemps, ce miel est une symphonie de toutes les fleurs de pommier, de cerisier et de pêcher, qui se marient parfaitement dans un goût harmonieux et agréable au goût.
De texture claire, de couleur légèrement ambrée et de consistance dense. Energique ! Le miel de fleurs est un complément idéal pour les sportifs et les personnes souffrant d'un déficit nutritionnel.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande

LE SOUFFLE d'ADORE

Raicines

Quand vous buvez l'eau, n'oubliez pas la source.

Nr.6

MIEL DE FLEURS SAUVAGES

Récolté durant le mois de mai, le miel de Fleurs Sauvages apporte la saveur des variétés florales, avec un arôme puissant ainsi qu'une agréable douceur. Les notes florales riches et variées en font le partenaire idéal de nombreuses recettes culinaires. Pour de nombreux types d'applications culinaires. C'est un accord parfait avec toutes les variétés de fromage et est incroyable avec des fruits frais. Prévention et traitement des maladies respiratoires.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande

LE SOUFFLE d'ADORÉE

Nourriture

Le bien suprême est comme l'eau,
qui nourrit toutes choses sans en avoir l'intention.

LAO TSEU

Nr.7

MIEL DE MONTAGNE

Fruit du nectar floral de la végétation sauvage et des sécrétions des chênes et chênes verts, qui sont situés dans les montagnes. Cela produit une odeur aromatique, le goût est sucré, même s'il peut avoir une touche salée ou acide. Le miel de montagne est une excellente source de glucides et contient en même temps de nombreuses vitamines et minéraux. IL a une couleur ambre foncé et une texture caramélisée.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande

L'ESPOIR

Garder un arbre vert dans ton cœur
et peut-être un chant oiseau viendra.

Proverbe chinois

Nr.8

MIEL DE HAUTE MONTAGNE

Cueillies par les abeilles sur les terres sauvages, à plus de 1000 m d'altitude, les fleurs de haute montagne procurent une saveur sucrée prédominante avec de légères notes acides dues à la présence de ronces et une touche d'amertume et de notes salées.

Le miel de haute montagne a une texture épaisse et une couleur ambrée.

Il est considéré comme un puissant stimulant du système immunitaire.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande

LE SOUFFLE d'ADORÉE

L'immobilité

L'immobilité, maître du mouvement.

LAO TSEU

Nr.9

MIEL NOIR
DE HAUTE MONTAGNE

Récolté par les abeilles des hautes terres à fleurs sauvages, à plus de 1000 m d'altitude, à partir de fleurs de haute montagne. Il est rempli d'une saveur très aromatique, intense et persistante qui combine la grande diversité des fleurs de haute montagne, de la bruyère, du chêne et du chêne vert. Le miel de haute montagne a une texture épaisse et une couleur ambrée foncée.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande

LE SOUFFLE d'ADORÉE

ÉTERNITÉ

Toutes les choses fleurissent à profusion,
ensuite chacune retourne à son origine.

Nr.10

MIEL DE SARRASIN

Récolté durant les derniers jours de l'été, dans les, champs de blé de sarrasin sa saveur forte, riche et terreuse éclipse souvent les aliments qui accompagnent ce miel. Il a une couleur acajou profond qui complète parfaitement sa richesse, parfois avec des nuances de chocolat.
Le miel de sarrasin est connu pour son haut niveau d'antioxydants et de vitamines. De plus, il renforce le système immunitaire.

Horeca Box	48 x 40g
Retail Box	144 x 40g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	24 x 100g
Retail Box	60 x 100g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	12 x 250g
Retail Box	30 x 250g
Gift Package	/ Customized

Horeca Box	6 x 500g
Retail Box	16 x 500g
Gift Package	/ Customized

Prix sur demande

DES SPORTS

Le Souffle d'Adore a fait partie de la Porsche Mobil 1 Supercup, la série de courses monomarque la plus primée au monde, de la Porsche Carrera Cup et des 24H Series. Vitesse, précision, concentration, les normes les plus élevées - ces valeurs nous unissent à Porsche.

LE SOUFFLE d'ADORRE

Nous savons mieux que quiconque ce qu'est une compétition! Nous le vivons au quotidien : concourir pour devenir une meilleure version de nous-mêmes. De cette passion du sport, nous soutenons le Tour 2021 avec une édition spéciale du miel "Autour du Tour - Andorre 2021".

LE SOUFFLE d'ADORE

Père Noël

Qui pourrait résister au miel du Souffle d'Adore ? Pas même le Père Noël de Laponie, dans le cercle polaire arctique. Tout comme les abeilles travaillent dans un rucher, l'incroyable équipe du Père Noël veille à ce que chaque famille reçoive une étincelle de magie.

LE SOUFFLE
d'ADORE
LE SOUFFLE
d'ADORE
Nr.6
LE SOUFFLE
d'ADORE
Nr.6

Premios

Orgullo y un honor para estos premios oro y de plata!

LE SOUFFLE d'ADOR'E

Nr.1

MIEL D'ACACIA

LONDON INTERNATIONAL HONEY QUALITY COMPETITION
LONDON HONEY AWARDS
GOLD
'21

Nr.5

MIEL DE FLEURS

LONDON INTERNATIONAL HONEY QUALITY COMPETITION
LONDON HONEY AWARDS
GOLD
'21

Nr.6

MIEL DE FLEURS SAUVAGES

LONDON INTERNATIONAL HONEY QUALITY COMPETITION
LONDON HONEY AWARDS
GOLD
'21

Nr.8

MIEL DE HAUTE MONTAGNE

LONDON INTERNATIONAL HONEY QUALITY COMPETITION
LONDON HONEY AWARDS
GOLD
'21

LE SOUFFLE d'ADORE

Nr.7

MIEL DE MONTAGNE

LONDON INTERNATIONAL HONEY QUALITY COMPETITION
LONDON HONEY AWARDS
SILVER
'21

Nr.3

MIEL DE SAINFOIN

LONDON INTERNATIONAL HONEY QUALITY COMPETITION
LONDON HONEY AWARDS
SILVER
'21

Nr.2

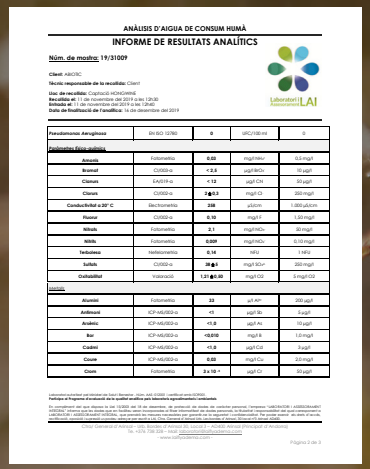
MIEL DE TILLEU

LONDON INTERNATIONAL HONEY QUALITY COMPETITION
LONDON HONEY AWARDS
SILVER
'21

On promet
de ne pas s'arrêter là!

Certificats

LE SOUFFLE d'ADORE

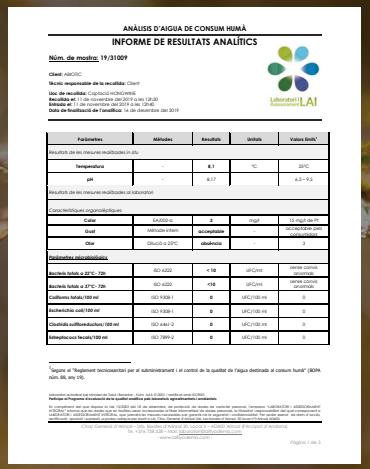

ANÁLISIS D'AIGUA DE CONSUM HUMÀ

INFORME DE RESULTATS ANALÍTICS

Núm. de mostra: 19/31009

Client: ABCISC
Técnic responsable de la recollida: Client
Ús de recollida: Captació HONGWINE
Data de recollida: 14 de desembre del 2019 a les 12h30
Entrada al l·l: 15 de novembre del 2019 a les 12h40
Data de finalització de l'anàlisi: 16 de desembre del 2019

Paràmetres Microbiològics				
Paràmetres físics i químics				
Amoniació	Fotometria	0,03	mg/l NH4+	0,5 mg/l
Bromat	CG/DD-a	< 2,5	µg/l BrO-	10 µg/l
Clorats	EA/019-a	< 12	µg/l ClO	50 µg/l
Clorurs	CG/DD-a	7 ± 0,3	mg/l Cl-	250 mg/l
Conductivitat a 20º C	Electrometria	358	µS/cm	1.000 µS/cm
Fluors	CG/DD-a	0,16	mg/l F-	1,50 mg/l
Nitrats	Fotometria	2,1	mg/l NO3-	50 mg/l
Nitrits	Fotometria	0,009	mg/l NO2-	0,10 mg/l
Turbositat	Nefelometria	0,14	NTU	1 NTU
Sulfats	CG/DD-a	28 ± 1	mg/l SO4=	250 mg/l
Oxitabilitat	Volumetria	1,21 ± 0,10	mg/l O2	5 mg/l O2
Metals				
Alumini	Fotometria	23	µg/l Al+3	200 µg/l
Antimoni	ICP-MS/DD-a	<1	µg/l Sb	5 µg/l
Arsènic	ICP-MS/DD-a	<1,0	µg/l As	10 µg/l
Bor	ICP-MS/DD-a	<0,010	mg/l B	1,0 mg/l
Cadmi	ICP-MS/DD-a	<1,0	µg/l Cd	5 µg/l
Coure	ICP-MS/DD-a	0,03	mg/l Cu	2,0 mg/l
Cromi	Fotometria	2 ± 10	µg/l Cr	50 µg/l


ANÁLISIS D'AIGUA DE CONSUM HUMÀ

INFORME DE RESULTATS ANALÍTICS

Núm. de mostra: 19/31009

Client: ABCISC
Técnic responsable de la recollida: Client
Ús de recollida: Captació HONGWINE
Data de recollida: 14 de desembre del 2019 a les 12h30
Entrada al l·l: 15 de novembre del 2019 a les 12h40
Data de finalització de l'anàlisi: 16 de desembre del 2019

Paràmetres	Mètodes	Resultats	Unitats	Valors límits
Resultats de les mesures realitzades in situ				
Temperatura	-	8,1	ºC	25ºC
pH	-	8,17		6,5 - 9,5
Resultats de les mesures realitzades al laboratori				
Característiques organolèptiques				
Color	EA/002-a	3	mg/l	15 mg/l de Pt
Olor	Valoració triàs	acceptable		SENSE/MOLT DESAGRADABLE
Olor	Dilució a 25ºC	absència		3
Paràmetres organolèptics				
Bacteris totals a 37ºC - 72h	ISO 6222	< 10	UFC/ml	sense canvis anormals
Bacteris totals a 37ºC - 72h	ISO 6222	<10	UFC/ml	sense canvis anormals
Coliforms totals/100 ml	ISO 9308-1	0	UFC/100 ml	0
Escherichia coli/100 ml	ISO 9308-1	0	UFC/100 ml	0
Clostridis sulforeductors/100 ml	ISO 6461-2	0	UFC/100 ml	0
Estreptococs fecals/100 ml	ISO 7899-2	0	UFC/100 ml	0

"Segons el "Reglament tecnicosanitari per al subministrament i el control de la qualitat de l'aigua destinada al consum humà" (BOPA núm. 88, any 1996).

ANÁLISIS D'AIGUA DE CONSUM HUMÀ

INFORME DE RESULTATS ANALÍTICS

Núm. de mostra: 19/31009

Client: ABCISC
Técnic responsable de la recollida: Client
Ús de recollida: Captació HONGWINE
Data de recollida: 14 de desembre del 2019 a les 12h30
Entrada al l·l: 15 de novembre del 2019 a les 12h40
Data de finalització de l'anàlisi: 16 de desembre del 2019

Radioactivitat α total	CPROP/001-a	0,03 ± 0,01	Bq/l	0,1 Bq/l
Radioactivitat β total	CPROP/001-a	<0,02	Bq/l	1 Bq/l
Radó	CCBR/060-a	< 10	Bq/l	100 Bq/l
Dosi indicativa	CACU/001-a	<0,10	mSv/any	0,10 mSv/any

Legislació aplicada
- Reglament relatiu als criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua destinada al consum humà" (BOPA núm. 88, any 19)
- Reglament de modificació Bopa nº19 – any 23 – 24.01.2012

Responsable laboratori
SONIA KOEGLER SANCHEZ

Direcció tècnica
Laurence LESTANG DOUBLET

M.A. Process

MAQUINARIA DE ALIMENTACIÓN Y PROCESOS, S.L.
Calle Martín García Martínez Nº 4 Pol. Ind. El Saladar Nave Nº 8
Polígono Industrial El Saladar
30394 Lorquí - Murcia
Tel/Fax: 968 69 10 00 / 968 69 70 18
E-mail: maquinaria@maquinaria.com

Integrated Components

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

CE

Fabricante: Maquinaria de Alimentación y Procesos, S.L.
Dirección: C/Martín García Martínez Nº 4 Pol. Ind. El Saladar 30394 LORQUÍ-MURCIA-ESPAÑA
Declara que: PLANTA DE PROCESADO DE MIEL – T05 KGH
Modelo: PASTEURIZER MAP
Nº Serie: C40-135-01

•Declara bajo su única responsabilidad que la máquina ha sido fabricada según lo establecido por la Directiva 2006/42/CE.

• Cumple con los requisitos de las siguientes directivas CEE:

2006/42/CE del Parlamento Europeo y del consejo, de 17 de Mayo de 2006, relativa a las maquinas.

2014/30/UE del Parlamento Europeo y del consejo, de 26 de Febrero de 2014, relativa a la armonización de las legislaciones de los estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética.

2014/68/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de mayo de 2014 relativa a la armonización de los estados miembros sobre la comercialización de equipos a presión.

2014/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 26 de febrero de 2014 sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros relativa a la comercialización de material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión

• En su diseño y producción fabricación se han tenido en cuenta las siguientes normas armonizadas en vigor:

EN ISO 12100:2012 Seguridad de las máquinas. Principios generales para el diseño. Evaluación del riesgo y reducción del riesgo.

EN 1672-2+2006+A1+2009 Maquinaria para procesado de alimentos Conceptos basicos. Parte 2. Requisitos de Higiene.

EN 60204-1:2007 Seguridad de las máquinas. Equipo eléctrico de las máquinas. Parte I. Requisitos generales.

EN 13445:9:2009 Recipientes a presión no sometidos a llama. Parte 5. Ensayo.

EN 9606-1:2014 Cualificación de Soldadores. Soldeo por fusión. Parte 1. Aceros.

EN 10088-1:2013 Aceros Inoxidables. Parte1. Relación de aceros Inoxidables.

EN 15609-1:2005 Especificación y cualificación de los procedimientos de soldeo para los materiales metálicos. Especificación del procedimiento de soldeo. Parte 1: Soldeo por arco.

Lorquí, Murcia (España), 20 de junio del 2019

GS1 Spain

AECOC

Certificado
de prefijo GS1 de empresa

AECOC certifica que el prefijo GS1 de empresa
nº 8437020476

está asignado a
HONGWINE INTERNATIONAL SLU
con C.I.F.: L713423N
sita en Av. Princep Benlloch, Num.30, Edifici Clara Rabassa, 2N Pis
C.P. AD500 - Andorra La Vella(ANDORRA LA VELLA)

para uso exclusivo en la codificación de sus productos y/o servicios y en la identificación de los puntos operacionales de sus transacciones EDI.

Y para que así conste firmo el presente certificado en
Barcelona, a 18 de noviembre de 2019

Servicio de Atención al Socio
www.aecoc.es

www.aecoc.es -info@aecoc.es - Ronda General Mitre, 10 - 08017 Barcelona - t. 932 523 900 - f. 932 802 100 - CI-08017889

CERTIFICATE

No. 3760001

This is to certify the Food Safety Management System of

HONGWINE INTERNATIONAL, S.L.U.
Avda. del Torrent Pregó, s/n Planta 2 (Naus Industrials Puy)
AD 200 ENCAMP - Principat d Andorra
Andorra

has been assessed and found to be in compliance with the Standard

ISO 22000:2018

applicable to

Honey processing and packaging

Category: C

Subcategory: CIV

The certificate has been issued under No. 3760001 for the registration period from 24 February 2021 to 23 February 2024.
The first certificate date of issue is 24 February 2021.

Approved by: Issued by:

validity code: BO71SE3A-AAE
Since the validity of the certificate is checked through this code on www.ll-c.info

LL-C Certification / Czech Republic a.s., Půlkrevní 620/3, 186 00 Praha 8

TÜV SÜDLAND

CERTIFICATE

The management system of

HONGWINE INTERNATIONAL, S.L.U.
Av.del Torrent Pregó s/n. Planta 2 (Naus Industrials Puy) |
AD200 - ENCAMP - PRINCIPAT D'ANDORRA |

has been assessed and certified as meeting the requirements of:

ISO 9001:2015

for the following activities:

Honey processing and packaging

This certificate is valid from 16.12.2020 until 15.12.2023
Issued: 16.12.2020

Certificate Nº EA78X54

Dipl.-Wirtsch.-Ing. (FH) Thorsten Greiner, Director General
TÜV® Rheinland Certification GmbH
Am TÜV 1 | 66280 Sulzbach/Saar | Germany
T +49 (0)68 97 506-0 | certification-saar.com

IAF DAkkS

página 1 de 1

UDEM

CERTIFICATE

ATTESTATION
CERTIFICATE OF MACHINERY AND
LOW VOLTAGE DIRECTIVES

Technical file of the company mentioned below has been observed and audit has been completed successfully. 2006/42/EC Machinery Directive and 2014/ 35/EU Low Voltage Directive have been taken as references for these processes

Company Name	: Shanghai Npack Automation Equipment Co., Ltd.
Company Address	: A 5105, 1-2 Floor No.6397 Hutai Road, Baoshan, Shanghai, China
Related Directives and Annex	: Low Voltage Directive 2014/35/EU Machinery Directive 2006/42/EC
Related Standards	: EN ISO 12100:2010; EN 60204-1:2006+AC:2010; EN ISO 13857:2008
Product Name	: Automatic Bottle Washing Machine
Report No and Date	: CCTI-20190723765
Product Brand/Model/Type	: NPACK NP-W-W1, NP-W2, NP-W3
Certificate Number	: M.2019.204.C2103
Initial Assessment Date	: 29.07.2019
Registration Date	: 30.07.2019
Reissue Date/No	:
Expiry Date	: 29.07.2024

Not validity of the certificate can be checked through www.udem.com.tr. The CE mark shall be affixed to the machinery and can only be used under the responsibility of the manufacturer with the completion of EC Declaration or Conformity for all the relevant Directives. This certificate remains the property of UDEM International Certification Auditing Training Centre Industry and Trade Inc. Co. to whom it must be returned upon request. The above mentioned product(s) is/are subject to periodic surveillance audits. The validity of this certificate is limited to only covered the product(s) stated above and UDEM must be notified in case of any changes on the product(s).
Address: Mustafa Kemal Mah.Bilkent 2073 Sokak (Eski 93 Sokak) No:10 Çankaya – Ankara - TURKEY
Phone: +90 (312) 443 03 90 Fax: +90 (312) 443 03 76
E-mail: info@udemltd.com.tr www.udem.com.tr

UDEM International Certification Auditing Training Centre Industry and Trade Inc. Co.

CE UDEM

Menjarsegur
Assessors en qualitat alimentària

HONGWINE INTERNATIONAL S.L.U.

Menjarsegur certifica que l'establiment
HONGWINE INTERNATIONAL disposa
d'un Pla d'Autocontrol Alimentari.

Av. Sant Joan de Caselles s/n, Casa Nova Som I, 1r 1a. Canillo. AD100. Principat d'Andorra
Tel. +376 357851
www.menjarsegur.com/menjarsegur@andorra.ad

FOOD SAFETY ISO 22000

CERTIFIED ISO 9001:2015 COMPANY

Hongwine International, S.L.U.
CRN L-713423-N / RSPA 23.38/AD
Av. Torrent Pregó s/n. Encamp AD200. Principat d'Andorra

Tel.+376 755 777
www.andorrahoney.com
www.ahoney.com