



Certifica que la Organización

CRYOINFRA, S.A. de C.V.

*Félix Guzmán No. 16, 1er. Piso, Col. El Parque
Naucalpan, Estado de México, C.P. 53398*

HA IMPLEMENTADO UN SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

De conformidad con el: *Código Internacional de prácticas Recomendado - Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4 (2003) y su Anexo: Sistemas de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) - Directrices para su aplicación, del Codex Alimentarius.*

El alcance de la certificación incluye las siguientes plantas y procesos: ⁽¹⁾

Planta	Producto Procesado	Domicilio
Puebla	Producción y distribución de CO ₂	Km 108 Autopista México-Puebla, Municipio de San Miguel Xoxtla, Puebla, C.P. 72620
Coatzacoalcos	Producción y distribución de CO ₂	Complejo Petroquímico Morelos, Ejido Pajaritos S/N, Congregación de Allende, Coatzacoalcos, Veracruz

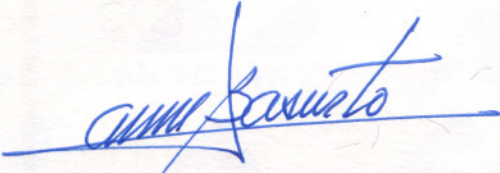
Certificado No.
002 / CSI

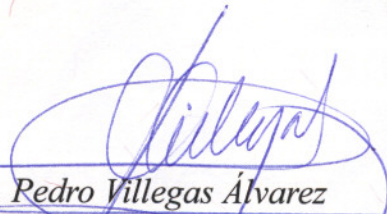
Válido hasta
30/07/2012

México, D.F. a 30 de julio del 2009.



F 61583


Dr. Jaime González Basurto
Director General
NORMEX


Ing. Pedro Villegas Álvarez
Director de Servicios para la Inocuidad
NORMEX

(1) Para mayor información relacionada con el alcance de este certificado y la aplicación de los requisitos de HACCP de conformidad con las *Directrices para su aplicación del Codex Alimentarius*, puede consultarse con NORMEX.