

EMITE ESTE CERTIFICADO DE

INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

A FAVOR DE:

PASTISFRED, S.L.U.

Horta Sobirana, s/n
Montblanc - 43400. Tarragona

ACERTA I más D más i, S.L. certifica la naturaleza conforme a lo establecido en el artículo 35 del Real Decreto 4/2004 y en sus modificaciones posteriores, en la ley 27/2014 y Real Decreto 1432/2003 de 21 de noviembre, relativo al cumplimiento de los requisitos científicos y tecnológicos a los efectos de aplicación e interpretación de la deducción por actividades de I+D+i, y a la Guía de Certificación de ACERTA para proyectos de I+D+i (OD-01).

Nombre del Proyecto:	DESARROLLO DE UN NUEVO PROCESO DE ELABORACION DE PRODUCTOS SIN GLUTEN (Memoria Versión 1)
Alcance de la Certificación:	CONTENIDO Y PRIMERA EJECUCIÓN CON EX ANTE PREVIO
Año Fiscal:	2019
Nº de certificado / versión:	IDI-0920/50/V1
Fecha de emisión:	03-12-2020
Asociado al informe de Certificación:	0920/50 de fecha 03-12-2020

Puede obtener aclaraciones sobre el alcance de este certificado consultando a la organización que lo emite.

Para verificar la validez de este certificado, por favor, contacte con ACERTA o dirija su consulta a:
info@acerta-cert.com

Este certificado es propiedad de ACERTA I más D más i, S.L., y anula a cualquier otro emitido con anterioridad con el mismo número.



ACERTA I MAS D MAS I, S.L.
CIF: B86956463 • Aracena 15 – 28023 Madrid (Spain)
www.acerta-cert.com
Tel (+34) 91 740 2660

Autorizado por:

Matías Romero Olmedo
CEO - Director General

IDI-PC05/04 Rev.04



ENAC
CERTIFICACIÓN
Nº 129/C-PR292