



ZERTIFIKAT

ProCert, akkreditierte Zertifizierungsstelle, bescheinigt hiermit, dass das untenstehende Unternehmen die Anforderungen des untenstehenden Standards erfüllt

Deliciel AG
Bruggerstrasse 48
5413 Birmenstorf (Schweiz)

Standard



FSSC 22000
Lebensmittelsicherheits-Managementsystem

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2005, ISO TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC-Anforderungen. Dieses Zertifikat wird auf Grundlage der FSSC 22000- Bestimmungen vom 26. Februar 2015, Version 3.2, erstellt.

Das Zertifizierungssystem besteht auf einem minimal jährlichen Audit des Lebensmittelsicherheits-Management-systems und einer minimal jährlichen Verifizierung der Präventiv-programme basierend auf ISO TS 22002-1 und auf den zusätzlichen Anforderungen des Dispositivs.

Tätigkeitsgebiet

Herstellung und Verpackung von gekühlten und tiefgekühlten Backwaren, Snack, Teegebäck und Patisserie (Torten, Kuchen und Quiches gekühlt/ tiefgekühlt) - Mischen, Backen, Füllen, Schneiden, Überziehen, Verpacken, MAP Verpackung, Frosten, Kühlen, Gefrierlagerung, Kühlung

Kategorie: C- Lebensmittelverarbeitung

Erstzertifizierungsdatum: 17. März 2017

Ausgabe- und Zertifizierungsdatum: 17. März 2017

Zertifikatsgültigkeit: 16. März 2020*



Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Alexander Grünenfelder
Mitglied der Zertifizierungskommission

ProCert AG Holzikofenweg 22 CH-3000 Bern 23 quality@procert.ch www.procert.ch

* Mit Vorbehalt der Unterbrechung oder des Rückzuges der Zertifizierung durch ProCert. Nur das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch) gilt als Nachweis der Gültigkeit