



CERTIFICATO

Il sistema di gestione di sicurezza alimentare implementato da



Sandro Vanini SA
via Vignascia 21
6802 Rivera (Svizzera)

è stato valutato e si conferma il soddisfacimento dei requisiti previsti dal



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) (Version 5)

Schema di certificazione per la gestione della sicurezza alimentare composto dai seguenti elementi: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 e requisiti aggiuntivi FSSC 22000 versione 5.

Scopo delle attività certificate

Produzione (cottura, miscelazione ed eventuale: canditura, pastorizzazione, sterilizzazione o congelazione) di specialità a base di frutta e ortaggi confezionati in: vasi di vetro, latte di metallo, secchi/barattoli/sacchi/buste in plastica o accoppiato e scatole di cartone con possibile aggiunta di sciroppo o alcool

Production (cooking, mixing and possible: candied process, pasteurization, sterilization or freezing) of specialties based on fruits and vegetables packed in: glass jars, metal cans, buckets / tins / bags in plastic or foil compounds and cardboard boxes with possible syrup or alcohol addition



Sottocategorie della catena alimentare:

C IV Trasformazione di prodotti stabili a temperatura ambiente

Data di prima certificazione: 31 marzo 2015

Data della decisione di certificazione: 26 marzo 2021

Data di rilascio del certificato: 26 marzo 2021

Questo certificato è valido fino alla seguente data, inclusa: 30 marzo 2024*

Richard Schnyder
Direttore dell'ente di certificazione

Christian Schwob
Membro della commissione di certificazione

ProCert AG Marktgasse 65 CH-3011 Berna quality@procert.ch www.procert.ch

* Con riserva di sospensione o di revoca della certificazione in qualsiasi momento. Solo il database FSSC 22000 delle organizzazioni certificate, disponibile su www.fssc22000.com, e il registro pubblico di ProCert (www.procert.ch, Certificati) attestano la validità di questo certificato.