



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation



Deliciel AG
Bruggerstrasse 48
5413 Birmenstorf (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



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

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.

Domaine d'activité

Production et conditionnement de produits de boulangerie refroidies et surgelés, snacks, biscuits et pâtisseries (Tartes, gâteaux et quiches réfrigérés / congelés) - Mélange, cuisson, farce, découpage, enrobage, emballage, conditionnement MAP, congélation, refroidissement, stockage congelé, entreposage au froid

Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

- C III Transformation de denrées périssables d'origine animale et végétale (produits mixtes)
- C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Date de certification initiale: 17 mars 2017

Date de la décision de certification: 13 mars 2020

Date d'édition du certificat: 13 mars 2020

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus: 12 mars 2023*




Richard Schnyder

Directeur de la certification



Philipp Ruckli
Membre de la commission de certification

ProCert SA Marktgasse 65 CH-3011 Berne quality@procert.ch www.procert.ch

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de la validité du présent certificat.