



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Deliciel AG

**Bruggerstrasse 48
5413 Birmenstorf (Schweiz)**

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



FSSC 22000

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

Herstellung und Verpackung (teils MAP) von gekühlten und tiefgekühlten Backwaren, Snacks und Patisserie (Torten, Kuchen und Quiches), von pflanzlich basierten Patisserie und Birchermüesli gekühlt / tiefgekühlt und von Teegebäck ungekühlt



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

- C II Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs
- C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)
- C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Auditart	angekündigt
Auditdatum	2. - 3. Februar 2026
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	24. Februar - 25. Februar 2025
Erstzertifizierungsdatum	17. März 2017
Datum Zertifizierungsentscheid	10. März 2026
Datum der Zertifikatsausstellung	10. März 2026
Zertifikatsgültigkeit bis	16. März 2029 *



Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli
Mitglied der Zertifizierungskommission

Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.