



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Deliciel AG

**Bruggerstrasse 48
5413 Birmenstorf (Schweiz)**

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.1

Tätigkeitsgebiet

Herstellung und Verpackung von gekühlten und tiefgekühlten Backwaren, Snacks, Teegebäck und Patisserie (Torten, Kuchen und Quiches) gekühlt/ tiefgekühlt



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)

Erstzertifizierungsdatum	17. März 2017
Datum Zertifizierungsentscheid	17. Februar 2022
Datum der Zertifikatsausstellung	17. Februar 2022
Zertifikatsgültigkeit bis	16. März 2023 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Richard Schnyder
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.