



Zertifikat



Das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem der Firma



LOUIS DITZLER AG
Bäumlimattstrasse 20
Industriezone
4313 Möhlin
Schweiz

wurde bewertet und entspricht der Norm

Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)

Food Safety System Certification für die Lebensmittelsicherheit
gemäss ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen
FSSC 22000 Anforderungen (Version 4.1).

Dieses Zertifikat ist anwendbar für

Standort Möhlin

Kategorien C2 und C4

Herstellung und Verpackung von tiefgefrorenen Gemüsen, Früchten, Pilzen und Küchenkräutern in Folie sowie Melasse in Gläsern. Entwicklung, Herstellung und Verpackung von tiefgefrorenem oder pasteurisiertem gekühltem Marroni-Püree in Folie sowie von pasteurisierten Grundstoffen für die Lebensmittelindustrie in Edelstahl-Containern und Kunststoffgebinden.

Production and packaging of frozen vegetables, fruits, mushrooms and culinary herbs in foil as well as molasses in glasses.

Development, production and packaging of frozen or pasteurized cooled marroni puree in foil as well as pasteurized raw materials for the food industry in stainless steel containers and plastic containers.

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

Freigabe-Datum 19. 10. 2018
Erstausgabe-Datum 16. 10. 2017

Reg.-Nr. 43847
Wieder-Ausgabe Datum 19. 10. 2018
Ablauf-Datum 15. 10. 2020

X. Edelmann, Präsident SQS

F. Müller, CEO SQS



sqs.ch



Schweizerische Vereinigung für
Qualitäts- und Management-Systeme SQS
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Schweiz

