



Die SQS bescheinigt hiermit, dass nachstehend genannte Organisation die Anforderungen des aufgeführten Standards erfüllt.



Louis Ditzler AG
Bäumlimattstrasse 20
Industriezone
4313 Möhlin
Schweiz

Geltungsbereich

Standort Möhlin

Kategorien C2, C4

Herstellung und Verpackung von tiefgefrorenen Gemüsen, Früchten, Pilzen und Küchenkräutern in Folie. Herstellung und Abfüllung von Melasse in Gläser. Herstellung und Verpackung von tiefgefrorenem oder pasteurisiertem gekühltem Marroni-Püree in Folie. Herstellung und Abfüllung von pasteurisierten Grundstoffen für die Lebensmittelindustrie in Edelstahl-Containern und Kunststoffgebinden. Herstellung und Verpackung von tiefgefrorenen Convenience-Produkten (wie Gemüse-Suppen, Rahmspinat) in Kunststoffgebinden oder Abfüllung in Edelstahl-Containern.

Production and packaging of frozen vegetables, fruits, mushrooms and culinary herbs in foil. Production and filling of molasses in glasses. Production and packaging of frozen or pasteurised cooled marroni puree in foil. Production and filling of pasteurised raw materials for the food industry in stainless steel containers and plastic containers. Production and packaging of frozen convenience products (such as vegetable soups, creamed spinach) in plastic containers or filling in stainless steel containers.

Normative Grundlage

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

Food Safety System Certification für die Lebensmittelsicherheit gemäss ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 5).

Reg.-Nr. 43847

Gültigkeit 16.10.2020 – 15.10.2023
Ausgabe 16.10.2020

Erstzertifizierung 16.10.2017
Freigabe 09.10.2020

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

A. Grisard, Präsidentin SQS

F. Müller, CEO SQS



sqs.ch



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

