



The SQS herewith attests that the organisation named below meets the requirements of the listed standard.



Louis Ditzler AG
Bäumlimattstrasse 20
Industriezone
4313 Möhlin
Switzerland

Scope

Categories C2, C4

Production and packaging of frozen vegetables, fruits and mushrooms 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.

Production et conditionnement de légumes, fruits et champignons surgelés en feuille. Production et remplissage de mélasse dans des verres. Production et conditionnement de purée de marroni refroidie, congelée ou pasteurisée en feuille. Production et remplissage de matières premières pasteurisées pour l'industrie alimentaire dans des conteneurs en acier inoxydable et des conteneurs en plastique. Production et conditionnement de produits de consommation courante surgelés (comme les soupes de légumes, les épinards à la crème) dans des conteneurs en plastique ou remplissage dans des conteneurs en acier inoxydable.

Normative base

Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 5.1)

Certification scheme for food safety management systems consisting of the following elements: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (Version 5.1).

Reg. no. 43847

Validity 05.10.2021 – 15.10.2023
Issue 05.10.2021

First certification 16.10.2017
Decision 05.10.2021

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


A. Grisard, President SQS


F. Müller, CEO SQS



sqs.ch



Swiss Association for Quality and Management Systems (SQS)
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Switzerland

