

La SQS (ISO/IEC 17065 accréditée) atteste par la présente que l'organisation indiquée ci-après répond aux exigences du standard mentionnée.

Louis Ditzler AG
Bäumlimattstrasse 20
Industriezone
4313 Möhlin
Suisse

Champ d'application

Production et conditionnement de légumes, fruits, champignons et d'herbes de cuisine 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.

En plus de sa propre production, la société a des procédés et/ou des produits sous-traités. La société dispose de ses propres activités de broker, qui sont/ne sont pas certifiées IFS Broker ou selon un autre référentiel reconnu par la GFSI.

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.

Beside own production, company has outsourced processes and/or products.

The company has own broker activities which are/are not IFS Broker or other GFSI recognised standard certified.

Scope/s produit / Scope/s technologie

- 5 Fruits et légumes
- 6 Céréales, semoulerie, boulangerie et pâtisserie, confiserie, snacks
- 7 Produits combinés

- B Pasteurisation avec pour objectif de réduire les dangers liés à la sécurité des aliments (plus procédé UHT)
- D Systèmes, traitements pour maintenir l'intégrité et/ou la sécurité du produit
- E Systèmes, traitements pour empêcher la contamination du produit
- F Toute autre manipulation, traitement, transformation n'étant pas listé(e) dans A, B, C, D, E

Base normative

IFS Food International Featured Standard

Version 7, octobre 2020

Niveau de base Note: 94.09%

No d'enreg. 43848
 COID: 3226
 GS1 GLN(s): 7610247000003

Validité 01. 11. 2021 – 31. 10. 2022
 Décision de la certification 05. 10. 2021
 Emission 01. 11. 2021
 Date de l'évaluation 16. – 19. 08. 2021

Prochain évaluation à effectuer dans la période:
 12. 07. 2022 – 20. 09. 2022
 Date de la dernière évaluation N/A

A. Grisard, Présidente SQS

F. Müller, CEO SQS



sqs.ch



Association Suisse pour Systèmes de Qualité et de Management (SQS)
 Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Suisse

