Certificat

La SQS (ISO/IEC 17065 accreditée) 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

Fabrication et conditionnement de légumes et fruits surgelés, de marrons, de mélanges de légumes avec/sans champignons, de mélanges de fruits/baies sous film.
Fabrication et conditionnement de produits de base pour l›industrie alimentaire de transformation dans des conteneurs en acier inoxydable et des emballages en plastique.
Fabrication et conditionnement de produits surgelés prêts à consommer (comme les épinards à la crème, les soupes de légumes ou les mélanges de légumes avec sauce) sous film.
Fabrication et conditionnement de purée de marrons réfrigérée surgelée ou pasteurisée sous film, papier enduit de PE ou boyau en plastique.
Fabrication et conditionnement de mélasse en bocaux.
En plus de sa propre production, la société a des procédés partiellement sous-traités.
La société dispose de ses propres activités de broker, qui ne sont pas certifiées IFS Broker/selon un autre référentiel reconnu par la GFSI.

Production and packaging of frozen vegetables, fruits, chestnuts, vegetable mixtures with/without mushrooms, fruit/berry mixtures in foil.
Production and filling of basic materials for the food processing industry in stainless steel containers and plastic containers.
Production and packaging of frozen convenience products (such as creamed spinach, vegetable soups or vegetable mixtures with sauce) in foil.
Production and packaging of frozen or pasteurized chilled marroni puree in foil,
PE-coated paper or plastic casing.
Production and filling of molasses in jars.
Besides own production, the company has partly outsourced processes.
The company has own broker activities which are not IFS Broker/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 Version 7, octobre 2020

et autres documents normatifs liés

Niveau supérieur Score 95.36%

Évaluation annoncé

No d'enreg. 43848
COID: 3226
GS1 GLN(s): 7610247000003
Page 1 de 1

Validité 21.07.2023 – 20.07.2024
Décision de la certification 13.07.2023
Emission 21.07.2023
Date de l'évaluation 22. – 26.05.2023

Audit de renouvellement entre 31.03.2024 et 09.06.2024 en cas d'audit annoncé et entre 04.02.2024 et 09.06.2024 en cas d'audit non annoncé.
Date du dernier audit non annoncé
09.09.2022

A. Grisard, Présidente SQS

F. Müller, CEO SQS

4750_3/September2022/Version 3.2

sqs.ch

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

Swiss Made

Member of IQNET