

La SQS (accrédité selon la norme ISO/CEI 17065 pour la certification IFS et ayant signé un accord avec IFS Management GmbH) 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 fruits surgelés, mélanges de fruits et de baies, légumes et mélanges de légumes avec ou sans champignons et/ou marrons dans un film plastique. Fabrication et conditionnement de purée de marrons surgelée ou pasteurisée réfrigérée dans un boyau en plastique et un papier d'emballage (ALU/PE/WC/PE). Fabrication et conditionnement de matières premières (préparations à base de fruits, de noix, de chocolat et salées) pour l'industrie alimentaire dans des conteneurs en acier inoxydable et des récipients en plastique. Fabrication et conditionnement de produits surgelés prêts à l'emploi (tels que soupes de légumes, épinards à la crème) dans des films plastiques. 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 fruit, fruit and berry mixes, vegetables and vegetable mixes with or without mushrooms and/or chestnuts in plastic film. Production and packaging of frozen or pasteurized chilled chestnut puree in plastic film and wrapping paper (ALU/PE/WC/PE). Production and filling of raw materials (fruit/nut/chocolate/salty preparations) for the food industry in stainless steel containers and plastic containers. Production and packaging of frozen convenience products (such as vegetable soups, Cream spinach) in plastic film. 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 8, avril 2023

et autres documents normatifs liés

Niveau supérieur avec le Score de: 95.02%

Évaluation non annoncé

No d'enreg. 43848

COID: 3226

Numéro(s) d'agrément officiel(s): n/a

GS1 GLN(s): 7610247000003

Page 1 de 1

Validité 21.07.2025 – 20.07.2026

Décision de la certification 24.06.2025

Emission 21.07.2025

Date de l'évaluation 28.04.2025 – 01.05.2025

Audit de renouvellement entre 31.03.2026 et

09.06.2026 en cas d'audit annoncé et entre

03.02.2026 et 09.06.2026 en cas d'audit non annoncé.

Date du dernier audit non annoncé

28.04.2025 – 01.05.2025


A. Grisard, Présidente SQS


F. Müller, CEO SQS



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



Member of

