



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Deliciel AG
Bruggerstrasse 48
5413 Birmenstorf (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 4.1.

Tätigkeitsgebiet

Herstellung und Verpackung von gekühlten und tiefgekühlten Backwaren, Snack, Teegebäck und Patisserie (Torten, Kuchen und Quiches gekühlt/ tiefgekühlt) - Mischen, Backen, Füllen, Schneiden, Überziehen, Verpacken, MAP Verpackung, Frosten, Kühlen, Gefrierlagerung, Kühlung



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

CIII Verarbeitung tierischer und pflanzlicher verderblicher Produkte

CIV Verarbeitung von bei Raumtemperatur lang haltbarer Produkte

Erstzertifizierungsdatum: 17. März 2017

Datum des Zertifizierungsentscheids: 13. März 2018

Ausgabedatum des Zertifikats: 13. März 2018

Dieses Zertifikat ist gültig bis einschliesslich: 16. März 2020*

Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Alexander Grünenfelder
Mitglied der Zertifizierungskommission

ProCert AG Holzikofenweg 22 CH-3007 Bern quality@procert.ch www.procert.ch

* Zu jeder Zeit mit Vorbehalt der Unterbrechung oder des Rückzuges der Zertifizierung. Nur das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch) gilt als Nachweis der Gültigkeit.