



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 22000 (FSSC 22000) (Version 5)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.

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, Kühllagerung

Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur lang haltbaren Lebensmitteln

Erstzertifizierungsdatum: 17. März 2017

Datum des Zertifizierungsentscheids: 13. März 2020

Ausgabedatum des Zertifikats: 13. März 2020

Dieses Zertifikat ist gültig bis einschliesslich: 12. März 2023*




Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung


Philipp Ruckli
Mitglied der Zertifizierungskommission

ProCert AG Marktgasse 65 CH-3011 Bern quality@procert.ch www.procert.ch

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Gültigkeit.