



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation



Deliciel AG

Bruggerstrasse 48
5413 Birmenstorf (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.1

Domaine d'activité

Production et emballage (en partie sous atmosphère modifiée) de produits de boulangerie, snacks et pâtisseries (tartes, gâteaux et quiches) réfrigérés et surgelés, de pâtisseries et de birchermüesli à base végétale réfrigérés / surgelés et de gâteaux sec non réfrigérés.



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

- C II Transformation de denrées périssables d'origine végétale
- C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante
- C III Transformation de denrées périssables d'origine animale et végétale (produits mixtes)

Date de certification initiale	17 mars 2017
Date de la décision de certification	7 mars 2023
Date d'édition du certificat	7 mars 2023
Validité du certificat jusqu'au	16 mars 2026 *



Richard Schnyder
Directeur certification

Helena Orlikowski
Membre de la commission de certification

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.

COID: CHE-1-9591-734099

N° client : 14002

ID certificat: 46285

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch