

CERTIFICAT

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



Z.A. Ussières Rue des Artisans 19 1088 Ropraz (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



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 22002-1:2019 et les exigences additionnelles FSSC 22000 (Version 6).

Domaine d'application

Traitement (salage, triage) de boyaux naturels et conditionnement (sous-vide ou vrac)



Sous-catégorie de la chaine alimentaire :

C I Transformation de denrées périssables d'origine animale

Type d'audit annoncé

Date d'audit 10 - 11 juin 2024 Dernier audit inopiné 23 août - 23 août 2022

Date de certification initiale 23 juin 2014 Date de la décision de certification 12 juillet 2024 Date d'édition du certificat 12 juillet 2024

Validité du certificat jusqu'au 23 septembre 2027 *



certificat.

Christian Schwob

José-Michel Perez

Directeur certification Membre de la commission de certification

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

* 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

COID: CHE-1-9591-828406 N° client: 15603 ID certificat: 89201 ProCert SA Marktgasse 65 CH-3011 Berne Tél. +41 (0)31 560 67 66 quality@procert.ch www.procert.ch