

Zertifikat



Die Zertifizierungsstelle von Swiss Safety Center AG
bescheinigt, dass die Firma

Saguna Nahrungsmittel AG
Kägiswilerstrasse 35
CH-6060 Sarnen

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5, Mai 2019)

für die Produktkategorie CIV, Verarbeitung von Produkten, die bei
Umgebungsbedingungen haltbar sind (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

**Produktion von Pasten und Pulvern zur Zubereitung von Bouillons, Saucen,
Suppen und Cremes sowie Streuwürzen und Müsliflockenmischungen in
Plastikdosen und Beuteln**

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und
zusätzlicher Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 5.

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 5, veröffentlicht im Mai 2019,
ausgestellt. Das Zertifizierungssystem umfasst eine mindestens jährlich stattfindende Prüfung der
Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und eine mindestens jährlich stattfindende Überprüfung der
Präventivprogramme sowie der zusätzlichen Anforderungen, die in den genannten Dokumenten dargelegt sind.
Die Gültigkeit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank der zertifizierten Unternehmen unter
www.fssc22000.com überprüft werden.

Registriernummer: **12-169-422**
Erstzertifizierung: **11.07.2012**
Zertifizierungsentscheid: **08.07.2018**
Ausstelldatum: **01.04.2020**
Gültig bis: **10.07.2021**



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 01.04.2020

Swiss Safety Center AG, Certifications
Richtstrasse 15, CH-8304 Wallisellen

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV



Certificate



The certification body of Swiss Safety Center AG
hereby confirms that the company

Saguna Nahrungsmittel AG
Kägiswilerstrasse 35
CH-6060 Sarnen

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5, May 2019)

for the product category CIV, Processing of ambient stable products (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

Production of pastes and powders for the preparation of bouillons, sauces, soups and creams and also seasonings and mueslis in plastic boxes and bags

Certification scheme for food safety management systems consisting of ISO22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (version 5).

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 5, published in May, 2019. The certification system shall include an annual review of food safety management systems and an annual review of the Prerequisite program (PRP) elements, as well as additional requirements set out in the mentioned documents. Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

Registration number: **12-169-422**
Initial certification: **11.07.2012**
Certification decision: **08.07.2018**
Issue date: **01.04.2020**
Valid until: **10.07.2021**



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 01.04.2020

Swiss Safety Center AG, Certifications
Richtstrasse 15, CH-8304 Wallisellen

A company of the SVTI Group, member of VdTÜV

