

Zertifikat



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

Haus-Sauce AG
Poststrasse 44
CH-8274 Tägerwilen

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 4.1, July 2017)

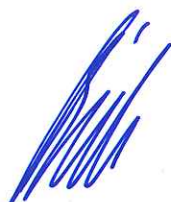
für die Produktkategorie CIII, Verarbeitung verderblicher tierischer und
pflanzlicher Produkte (gemischte Produkte) (gemäss ISO/TS 22002-1:2009)
erfüllt.

Geltungsbereich

**Herstellung von Saucen, Dips und aufgeschlagene Produkte, als Konsumenten-
und Gastro- Einheiten in Kunststoff-Becher und Kunststoff-Flaschen verpackt.**

Zertifizierungsprogramm für Lebensmittelsicherheitssysteme einschliesslich ISO22000:2005 und weitere
Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 4.1 . Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms
FSSC, Version 4.1, veröffentlicht im Juli 2017, ausgestellt. Das Zertifizierungssystem umfasst eine mindestens
jährlich stattfindende Prüfung der Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und eine mindestens jährlich
stattfindende Überprüfung der PRP-Elemente sowie zusätzliche Anforderungen, die in dem Programm und den
vorgeschriebenen Programmen (Prerequisite Programmes, PRP) zur Lebensmittelsicherheit –
Lebensmittelherstellung dargelegt sind.

Registriernummer:	19-421-403
Erstzertifizierung:	15.02.2019
Zertifizierungsentscheid:	15.02.2019
Ausstelldatum:	18.02.2019
Gültig bis:	29.06.2021



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 18.02.2019

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV

