

# 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 5, Mai 2019)

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

Geltungsbereich

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

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](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.

|                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| Registriernummer:         | <b>19-421-403</b> |
| Erstzertifizierung:       | <b>15.02.2019</b> |
| Zertifizierungsentscheid: | <b>15.02.2019</b> |
| Ausstelldatum:            | <b>21.02.2020</b> |
| Gültig bis:               | <b>14.02.2022</b> |



Heinrich A. Bieler  
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 21.02.2020

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV

