

# 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 5.1, November 2020)

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 ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlicher Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 5.1.

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 5.1, veröffentlicht im November 2020, 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>08.02.2022</b>
Ausstelldatum:	<b>16.02.2022</b>
Gültig ab:	<b>15.02.2022</b>
Gültig bis:	<b>14.02.2025</b>



Heinrich A. Bieler  
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 16.02.2022

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des TÜV-Verbands.



# Certificate



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

**Haus-Sauce AG**  
**Poststrasse 44**  
**CH-8274 Tägerwilen**

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5.1, November 2020)

for the product category CIII, Processing of perishable animal and plant products (mixed products) (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

**Production and filling of sauces, dips and whipped products, packaged as consumer and gastro units in glass bottles, plastic cups and plastic bottles.**

Certification scheme for food safety management systems consisting of ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 5.1, published in November, 2020. 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](http://www.fssc22000.com).

Registration number:	19-421-403
Initial certification:	15.02.2019
Certification decision:	08.02.2022
Issue date:	16.02.2022
Valid from:	15.02.2022
Valid until:	14.02.2025



Heinrich A. Bieler  
Head of the certification body

Wallisellen, 16.02.2022

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

A company of the SVTI Group, member of TÜV Association.

