

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 6.0, April 2023)

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, Kunststoffbecher und Kunststoff-Flaschen verpackt

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlicher Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 6.0

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 6.0, veröffentlicht im April 2023, 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.fssc.com überprüft werden.

Registriernummer:	19-421-403	FSSC	SSC
COID-Nummer:	CHE-1-1908-343722		
Erstzertifizierung:	15.02.2019		
Zertifizierungsentscheid:	11.03.2025		
Ausstelldatum:	11.03.2025		
Letztes unangekündigtes Überwachungsaudit:	18.01.2024		
Gültig ab:	11.03.2025		
Gültig bis:	14.02.2028		

* Mindestens ein (1) unangekündigtes Überwachungsaudit muss nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 11.03.2025

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 6.0, April 2023)

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 6.0.

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 6.0 , published in april, 2023. 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. The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on www.fssc.com.

Registration number:	19-421-403	FSSC	SSC
COID-number:	CHE-1-1908-343722		
Initial certification:	15.02.2019		
Certification decision:	11.03.2025		
Issue date:	11.03.2025		
Last unannounced surveillance audit:	18.01.2024		
Valid from:	11.03.2025		
Valid until:	14.02.2028		

* At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit and within each three (3) year period thereafter.

Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 11.03.2025

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

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

