

Zertifikat



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

Appenzeller Milch AG
Mettlenstrasse 4
CH-9050 Appenzell

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 4.1, July 2017)

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

Geltungsbereich

**Herstellung von pasteurisierten und teilweise angesäuerten Milchspezialitäten
(Milch, Joghurt, Butter, Desserts), abgefüllt in Kunststoff-Flaschen und –Becher,
oder eingewickelt; sowie tiefgefrorene Milch-Eisflocken lose in Kunststoffsäcken
oder Containern mit Kunststoff-Inliner 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: 19-300-404
Erstzertifizierung: 15.02.2019
Ausstelldatum: 19.02.2019
Gültig bis: 29.06.2021



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 21.02.2019

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV

