

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 5, Mai 2019)

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

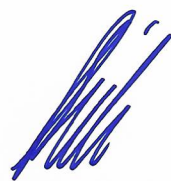
Geltungsbereich

**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.**

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 überprüft werden.

Registriernummer:	19-300-404
Erstzertifizierung:	15.02.2019
Zertifizierungsentscheid:	19.03.2020
Ausstelldatum:	24.03.2020
Gültig bis:	14.02.2022



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 24.03.2020

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV

