

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 5.1, November 2020)

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

Geltungsbereich

**Herstellung von Pasteurisierten und teilweise angesäuerte
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 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 überprüft werden.

Registriernummer:	19-300-404
Erstzertifizierung:	15.02.2019
Zertifizierungsentscheid:	08.02.2022
Ausstelldatum:	21.02.2022
Gültig ab:	15.02.2022
Gültig bis:	14.02.2025



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 21.02.2022

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

Appenzeller Milch AG
Mettlenstrasse 4
CH-9050 Appenzell

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5.1, November 2020)

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

Scope

Production of pasteurized and partially acidified milk specialties (milk, yoghurt, butter, desserts), filled in plastic bottles and cups, or wrapped; as well as frozen milk ice flakes loosely packed in plastic bags or containers with plastic liners.

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.

Registration number:	19-300-404
Initial certification:	15.02.2019
Certification decision:	08.02.2022
Issue date:	21.02.2022
Valid from:	15.02.2022
Valid until:	14.02.2025



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 21.02.2022

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

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

