



Die SQS bescheinigt hiermit, dass nachstehend genannte Organisation die Anforderungen des aufgeführten Standards erfüllt.



Bonatura AG
Industriestrasse 7
3210 Kerzers
Schweiz

Geltungsbereich

Standort Kerzers

Kategorien C2 und C3

Verarbeitung (schälen, rüsten, schneiden, mischen) von Früchten, vakuumieren, verpacken (auch unter Schutzathmosphäre) in Becher, Schalen und Beutel.

Verarbeitung (schälen, rüsten, schneiden, mischen, abfüllen) von Birchermüesli, Joghurt- und Dessertprodukten auf Milchbasis mit Früchten und Cerealien, verpacken in Becher, Schalen und Eimer.

Schneiden von Tomaten und Gurken, verpacken in Schalen, Beutel und Eimer.

Processing (peeling, preparation, cutting, mixing) of fruit, vacuuming, packing (also under protective atmosphere) into cups, bowls and bags.

Processing (peeling, preparation, cutting, mixing, filling) of Birchermuesli, milk-based yoghurt and dessert products with fruit and cereals, packing in cups, bowls and buckets.

Cutting of tomatoes and cucumbers, packing in trays, bags and buckets.

Normative Grundlage

Food Safety System Certification
(FSSC) 22000 (Version 5)

Food Safety System Certification für die Lebensmittelsicherheit gemäss ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 5).

Reg.-Nr. 44814

Gültigkeit 25.05.2020 – 10.06.2021
Ausgabe 25.05.2020

Erstzertifizierung 11.06.2018
Freigabe 25.05.2020

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

A. Grisard, Präsidentin SQS

F. Müller, CEO SQS



sqs.ch



Schweizerische Vereinigung für
Qualitäts- und Management-Systeme (SQS)
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Schweiz

