



Zertifikat



Das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem der Firma



Aeschbach Chocolatier AG
ChocoDromo 1a
6037 Root
Schweiz

wurde bewertet und entspricht der Norm

FSSC 22000

Food Safety System Certification für die Lebensmittelsicherheit
gemäss ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen
FSSC 22000 Anforderungen.

Dieses Zertifikat ist anwendbar für

Produktion/Manufaktur am Standort Root
Kategorie C4
Herstellung von Pralinés und Schokolade-
spezialitäten, Schokoladetaler und -münzen

Dieses Zertifikat basiert auf dem FSSC 22000 Zertifizierungsschema,
Version 3.2, publiziert am 26. Februar 2015 für Lebensmittel.
Das Zertifizierungsverfahren besteht aus einem jährlichen Audit des
Lebensmittelsicherheitsystems und einer jährlichen Verifizierung der
PRP-Elemente sowie zusätzlicher Anforderungen gemäss Schema und
ISO/TS 22002-1:2009.

Freigabe-Datum 29.05.2017
Erstausgabe-Datum 20.05.2014

Reg.-Nr. 40724
Neu-Ausgabe-Datum 29.05.2017
Ablauf-Datum 19.05.2020

X. Edelman, Präsident SQS

R. Glauser, CEO SQS



sqs.ch



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

