

Zertifikat



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

Patiswiss AG
Klärstrasse 1
CH-4617 Gunzgen

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5, Mai 2019)

für die Produktkategorie CII, Verarbeitung verderblicher pflanzlicher Produkte
(gemäss ISO/TS 22002-1:2009) und CIV, Verarbeitung von Produkten, die bei
Umgebungsbedingungen haltbar sind (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

**Herstellung von Halbfabrikaten, hauptsächlich aus Nüssen
und Mandeln zur Weiterverarbeitung im Süsswarenbereich
Herstellung von Schokoladendragées zum Verkauf an Endverbraucher**

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO 22000:2018, 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:	14-395-409
Erstzertifizierung:	12.03.2014
Zertifizierungsentscheid:	23.03.2021
Ausstelldatum:	23.03.2021
Gültig ab:	23.03.2021
Gültig bis:	11.03.2023



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 23.03.2021

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV



Certificate



The certification body of Swiss Safety Center AG
hereby confirms that the company

Patiswiss AG
Klärstrasse 1
CH-4617 Gunzgen

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5, May 2019)

for the product category CII, Processing of perishable plant products (according to ISO/TS 22002-1:2009) and CIV, Processing of ambient stable products (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

Production of semi-finished products, mainly from nuts and almonds for further processing in the confectionery sector
Production of chocolate dragées for retail sale to consumers

Certification scheme for food safety management systems consisting of ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (version 5).

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 5, published in May, 2019. 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:	14-395-409
Initial certification:	12.03.2014
Certification decision:	23.03.2021
Issue date:	23.03.2021
Valid from:	23.03.2021
Valid until:	11.03.2023



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 23.03.2021

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

A company of the SVTI Group, member of VdTÜV

