



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Beyeler Lebensmittel AG

In den Wyden 3
4143 Dornach (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



FSSC 22000

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

Herstellung von Mayonnaise, Senf, Ketchup, Saucen, Salatdressings und Marinaden teilweise gekühlt. Abfüllung in Flaschen, Gläser, Tuben, Eimer und Behälter. Abfüllung von Sirup in Kunststoffflaschen



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Auditart angekündigt

Audittdatum 14. - 15. Februar 2023

Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit 25. Februar - 26. Februar 2025

Erstzertifizierungsdatum 4. Dezember 2025

Datum Zertifizierungentscheid 4. Dezember 2025

Datum der Zertifikatsausstellung 4. Dezember 2025 (Übertragung)

Zertifikatsgültigkeit bis 19. März 2026 *



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Olivier Traber

Mitglied der Zertifizierungskommission

Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.