



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Bonvita AG

Hofwissenstrasse 15
8260 Stein am Rhein (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.1

Tätigkeitsgebiet

Herstellung, Verpackung und Entwicklung von Paniermehlen nach traditionellem Verfahren

Dieses Audit beinhaltet die untenstehenden zentralen Prozesse des Lebensmittelsicherheits-Managementsystem, gelenkt von:

Groupe Minoteries SA, Moulins de Granges, Route des Moulins 31, 1523 Granges-Marnand

**Qualitätssicherung, Einkauf, Verkauf, Marketing, Produkteentwicklung,
Personalmanagement**



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Erstzertifizierungsdatum	17. Mai 2018
Datum Zertifizierungsentscheid	1. Mai 2024
Datum der Zertifikatsausstellung	1. Mai 2024
Zertifikatsgültigkeit bis	16. Mai 2027 *



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli

Mitglied der Zertifizierungskommission

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.

COID: CHE-1-9591-603665

Kunden-Nr.: 11537

Zertifikats-ID: 83232

ProCert AG

Marktgasse 65

CH-3011 Bern

Tel. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch