



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Bonvita AG

Hofwisenstrasse 15
8260 Stein am Rhein (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.1

Domaine d'activité

Fabrication de panures selon méthode traditionnelle, ainsi que leur développement et leur conditionnement

Cet audit comprend les fonctions centrales suivantes du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, gérées par :

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

Assurance de la qualité, achats, ventes, marketing, développement de produits, ressources humaines



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Date de certification initiale	17 mai 2018
Date de la décision de certification	1 mai 2024
Date d'édition du certificat	1 mai 2024
Validité du certificat jusqu'au	16 mai 2027 *



Christian Schwob

Directeur certification

Philipp Ruckli

Membre de la commission de certification

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.

COID: CHE-1-9591-603665

N° client : 11537

ID certificat: 83232

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch