



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Steiner Mühle AG

Langnaustrasse 144
3436 Zollbrück (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

Reinigen, Mahlen, Sortieren, Mischen, Flockieren und Abpacken von Getreide, Reis, Müslimischungen, Ölsaaten, Körnerleguminosen, Hülsenfrüchten, Trockenfrüchten, Pseudogetreide, Zucker und Salz, als Losetransport und/oder in Gross- und Kleinverpackungen

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	25. April 2024
Datum der Zertifikatsausstellung	25. April 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-1-9591-269256

Kunden-Nr.: 11799

Zertifikats-ID: 86295

ProCert AG

Marktgasse 65

CH-3011 Bern

Tel. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch