



CERTIFICAT

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

Steiner Mühle AG

Langnaustrasse 144
3436 Zollbrück (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

Purification, broyage, triage, mélange, floconnage et emballage de céréales, riz, mélanges de céréales, oléagineux, légumineuses à grains, légumineuses, fruits secs, pseudo-céréales, sucre et sel, en vrac et / ou en emballage en gros et petits volumes

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	25 avril 2024
Date d'édition du certificat	25 avril 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-1-9591-269256

N° client : 11799

ID certificat: 86295

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch