



CERTIFICAT

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



Bigler AG Fleischwaren

Industriestrasse 19
3294 Büren an der Aare (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

Découpe, tranchage et conditionnement (sous vide et atmosphère modifiée) de viande fraîche (porcs, bovins, veaux et moutons/agneaux). Développement, transformation et conditionnement (sous vide et atmosphère modifiée) de produits et de préparations à base de viande. Production et conditionnement (Atmosphère modifiée) de sandwichs, canapés et salades. Production et conditionnement (seaux et atmosphère modifiée) de mayonnaise et de masses tartinables

Cet audit comprend des activités hors site dans les lieux suivants :

Industriering 36, 3250 Lyss

Découpe et conditionnement (sous-vide, sous atmosphère modifiée) de viande fraîche de bovins, de porcs et d'agneaux



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C I Transformation de denrées périssables d'origine animale

C III Transformation de denrées périssables d'origine animale et végétale (produits mixtes)

Date de certification initiale	27 juillet 2012
Date de la décision de certification	21 juillet 2021
Date d'édition du certificat	21 juillet 2021
Validité du certificat jusqu'au	4 août 2024 *



Christian Schwob

Directeur certification

José-Michel Perez

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