



CERTIFICATO

Il sistema di gestione di sicurezza alimentare implementato da



Bigler AG Fleischwaren

Via al Castello 2
6964 Davesco-Soragno (Svizzera)

è stato valutato e si conferma il soddisfacimento dei requisiti previsti dal



FSSC 22000

Schema di certificazione per un sistema di gestione della sicurezza alimentare composto dai seguenti elementi: ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2019 e i requisiti aggiuntivi FSSC 22000 (versione 6).

Scopo delle attività certificate

Produzione e confezionamento (sotto vuoto) di prosciutto crudo, prodotti di carne secchi e salsicce crude. Produzione e confezionamento (sottovuoto) di prodotti a base di carne per il consumo cotto

Questo audit include i seguenti processi del sistema di gestione della sicurezza alimentare, gestiti centralmente da :

Bigler AG Fleischwaren, Industriestrasse 19, 3294 Büren an der Aare
Acquisti, vendite, gestione della qualità, risorse umane, trasporti, finanza, manutenzione e sviluppo



Sottocategorie della catena alimentare:

C I Trasformazione di prodotti di origine animale deperibili

Data dell'ultimo Assessment non annunciato	21 giugno 2022
Data di prima certificazione	27 luglio 2012
Data della decisione di certificazione	19 luglio 2024
Data di rilascio del certificato	19 luglio 2024
Certificato valido fino al	4 agosto 2027 *



Christian Schwob

Direttore della certificazione

Olivier Traber

Membro della commissione di certificazione

??

* Con riserva di sospensione o di revoca della certificazione in qualsiasi momento. Solo il database FSSC 22000 delle organizzazioni certificate, disponibile su www.fssc22000.com, e il registro pubblico di ProCert (www.procert.ch, Certificati) attestano la validità di questo certificato.

COID: CHE-1-9591-902749

ProCert AG

Marktgasse 65

CH-3011 Bern

N° cliente :13938

Tel. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

Certificato ID: 83359

www.procert.ch