



CERTIFICATO

Il sistema di gestione di sicurezza alimentare implementato da



Bigler AG Fleischwaren

Industriestrasse 19
3294 Büren an der Aare (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

Taglio, porzionatura e confezionamento (sottovuoto e MAP) di carni fresche (suini, bovini, vitelli ed ovicaprini). Sviluppo, produzione e confezionamento (sottovuoto e MAP) di prodotti e preparati a base di carne. Produzione e confezionamento (MAP) di panini, tramezzini (canapè) e insalate. Produzione e confezionamento (in secchi e MAP) di maionese e creme da spalmare.

Questo audit include le attività svolte nelle seguenti sedi periferiche:

Industriering 36, 3250 Lyss

Taglio e confezionamento (sottovuoto e MAP) di carne fresca di animali da pelo, suini e agnelli



Sottocategorie della catena alimentare:

- C I Trasformazione di prodotti di origine animale deperibili
- C II Trasformazione di prodotti vegetali deperibili
- C III Trasformazione di prodotti animali e vegetali deperibili (prodotti misti)

Data dell'ultimo Assessment non annunciato	3 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

José-Michel Perez
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.