



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Bigler AG Fleischwaren

Via al Castello 2

6964 Davesco-Soragno (Schweiz)

Hauptsitz mit zentralen Funktionen:

Bigler AG Fleischwaren, Industriestrasse 19, 3294 Büren an der Aare

Auditierte zentrale Funktionen:

Einkauf, Verkauf, Qualitätsmanagement, Personalwesen, Transport, Finanzwesen, Technik und Entwicklung

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 4.1)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 4.1.

Tätigkeitsgebiet

**Herstellung und Verpackung (Vakuum) von Rohschinken,
Rohpökelfleisch und Rohwurst. Herstellung und Verpackung (MAP)
von Fleischzubereitung und Frischfleisch**



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

CI Verarbeitung tierischer, verderblicher Produkte

Erstzertifizierungsdatum: 27. Juli 2012

Datum des Zertifizierungsentscheids: 30. Juli 2018

Ausgabedatum des Zertifikats: 30. Juli 2018

Dieses Zertifikat ist gültig bis einschliesslich: 29. Juli 2021*

Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Alexander Grünenfelder
Mitglied der Zertifizierungskommission

ProCert AG Marktgasse 65 CH-3011 Bern quality@procert.ch www.procert.ch

* Zu jeder Zeit mit Vorbehalt der Unterbrechung oder des Rückzuges der Zertifizierung. Nur das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch) gilt als Nachweis der Gültigkeit.