



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Bigler AG Fleischwaren

**Industriestrasse 19
3294 Büren an der Aare (Schweiz)**

Hauptsitz mit auditierten 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 22000 (FSSC 22000) (Version 5)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.

Tätigkeitsgebiet

**Zerlegen und Verpacken (Vakuum und MAP) von Fleisch.
Entwicklung, Herstellung und Verpackung (Vakuum und MAP) von
Fleischerzeugnissen und Fleischzubereitungen. Herstellung und
Verpackung (MAP) von Sandwich, belegten Broten (Canapé) und
Salaten. Herstellung und Verpackung (Eimer und MAP) von
Mayonnaise und Streichmassen**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C I Verarbeitung (verderbliche Lebensmittel tierischen Ursprungs)

C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)

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

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Gültigkeit.