



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Bigler AG Fleischwaren

Industriestrasse 19

3294 Büren an der Aare (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

Entwicklung und Herstellung von Fleisch, Fleischprodukten (Pasteurisierung, Kochen, Trocknen, Salzen, Räuchern), Fleischzubereitungen (Marinieren), Verpacken unter MAP oder Vakuum. Herstellung von Salaten und Sandwiches konsumfertig, teilweise MAP verpackt



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.