

Zertifikat



Die Zertifizierungsstelle von Swiss Safety Center AG
bescheinigt, dass die Firma

Hans Kaspar AG
Chräenbachstrasse 4
CH-5621 Zufikon

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5, Mai 2019)

für die Produktkategorie CII, Verarbeitung verderblicher pflanzlicher Produkte
(gemäss ISO/TS 22002-1:2009 und CIV, Verarbeitung von Produkten, die bei
Umgebungsbedingungen haltbar sind (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) sowie die
FSMA Zusatzforderungen erfüllt.

Geltungsbereich

**Herstellung von Krokant, Nougat (Hartkaramellen), Schokoladenüberzügen,
natürliche Aromapasten und dragierten Spezialitäten**

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und
zusätzlicher Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 5.

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 5, veröffentlicht im Mai 2019,
ausgestellt. Das Zertifizierungssystem umfasst eine mindestens jährlich stattfindende Prüfung der
Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und eine mindestens jährlich stattfindende Überprüfung der
Präventivprogramme sowie der zusätzlichen Anforderungen, die in den genannten Dokumenten dargelegt sind.
Die Gültigkeit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank der zertifizierten Unternehmen unter
www.fssc22000.com überprüft werden.

Registriernummer:	15-177-422
Erstzertifizierung:	28.11.2015
Zertifizierungsentscheid:	26.01.2021
Ausstelldatum:	28.01.2021
Gültig ab:	26.01.2021
Gültig bis:	27.11.2021



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 29.01.2021

Swiss Safety Center AG, Certifications
Richtstrasse 15, CH-8304 Wallisellen

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV

