

# 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 5.1, November 2020)

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 5.1.

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 5.1, veröffentlicht im  
November 2020, 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](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.

Registriernummer:	<b>15-177-422</b>
Erstzertifizierung:	<b>28.11.2015</b>
Zertifizierungsentscheid:	<b>10.12.2021</b>
Ausstelldatum:	<b>13.12.2021</b>
Gültig ab:	<b>28.11.2021</b>
Gültig bis:	<b>27.11.2024</b>



Heinrich A. Bieler  
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 13.12.2021

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV



# Certificate



The certification body of Swiss Safety Center AG hereby confirms that the company

**Hans Kaspar AG**  
**Chräenbachstrasse 4**  
**CH-5621 Zufikon**

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5.1, November 2020)

for the product category CII, Processing of perishable plant products (according to ISO/TS 22002-1:2009) and CIV, Processing of ambient stable products (according to ISO/TS 22002-1:2019) as well as the FSMA-Human Food-Addendum.

Scope

**Production of nut brittles, nougat (caramel brittles), chocolate coating, natural aroma pastes and coated specialities**

Certification scheme for food safety management systems consisting of ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 5.1, published in November, 2020. The certification system shall include an annual review of food safety management systems and an annual review of the Prerequisite program (PRP) elements, as well as additional requirements set out in the mentioned documents. Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

Registration number:	<b>15-177-422</b>
Initial certification:	<b>28.11.2015</b>
Certification decision:	<b>10.12.2021</b>
Issue date:	<b>13.12.2021</b>
Valid from:	<b>28.11.2021</b>
Valid until:	<b>27.11.2024</b>



Heinrich A. Bieler  
Head of the certification body

Wallisellen, 13.12.2021

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

A company of the SVTI Group, member of VdTÜV

