



Zertifikat



Die SQS bescheinigt hiermit, dass nachstehend genannte Organisation die Anforderungen des aufgeführten Standards erfüllt.



Kern & Sammet AG
Seestrasse 26
8820 Wädenswil
Schweiz

Geltungsbereich

Standort Wädenswil

Kategorien C2, C3, C4

Herstellung von tiefgekühlten süssen und salzigen Backwaren (gebacken, ungebacken, vorgegärt) wie Gipfel, Brötchen und Brote, Snacks und Teige sowie tiefgekühlten Konditoreiwaren (gefüllt, ungefüllt) wie Desserts, Kuchen und Torten als auch Herstellung von ungekühlten Tartelettes und Cakes (gebacken).

Manufacture of frozen sweet and savoury bakery products (baked, unbaked, pre-fermented) such as croissant, rolls and breads, snacks and doughs and frozen confectionery products (filled, unfilled) such as desserts, cakes and tarts as well as manufacture of unchilled tartlets and cakes (baked).

Normative Grundlage

Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 5)


Food Safety System Certification für die Lebensmittelsicherheit gemäss ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 5).

Reg.-Nr. 40750

Gültigkeit 03.08.2020–02.08.2023
Ausgabe 03.08.2020

Erstzertifizierung 24.06.2014
Freigabe 03.08.2020

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.


A. Grisard, Präsidentin SQS


F. Müller, CEO SQS



sqs.ch



Schweizerische Vereinigung für
Qualitäts- und Management-Systeme (SQS)
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Schweiz

