



Zertifikat



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

InterCheese AG
Industriestrasse 22
CH-6215 Beromünster

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 4.1, July 2017)

für die Produktkategorie CI, Verarbeitung verderblicher tierischer Produkte (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

Käsepflege und Käsereifung, Verpackung von portioniertem und geriebenem Käse, Zubereitung und Verpackung von Käsemischungen für Fondue und andere Convenience Produkte, sowie Lagerung von Milchprodukten

Zertifizierungsprogramm für Lebensmittelsicherheitssysteme einschliesslich ISO22000:2005 und weitere Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 4.1. Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC, Version 4.1, veröffentlicht im Juli 2017, ausgestellt. Das Zertifizierungssystem umfasst eine mindestens jährlich stattfindende Prüfung der Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und eine mindestens jährlich stattfindende Überprüfung der PRP-Elemente sowie zusätzliche Anforderungen, die in dem Programm und den vorgeschriebenen Programmen (Prerequisite Programmes, PRP) zur Lebensmittelsicherheit – Lebensmittelherstellung dargelegt sind.

Registriernummer:	14-137-421
Erstzertifizierung:	20.05.2014
Zertifizierungsentscheid:	26.04.2017
Ausstelldatum:	04.05.2018
Gültig bis:	19.05.2020



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 04.05.2018

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV

