



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Deliciel AG

**Bruggerstrasse 48
5413 Birmenstorf (Schweiz)**

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.1

Tätigkeitsgebiet

Herstellung und Verpackung (teils MAP) von gekühlten und tiefgekühlten Backwaren, Snacks und Patisserie (Torten, Kuchen und Quiches), von pflanzlich basierten Patisserie und Birchermüesli gekühlt / tiefgekühlt und von Teegebäck ungekühlt



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

- C II Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs
- C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln
- C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)

Erstzertifizierungsdatum	17. März 2017
Datum Zertifizierungsentscheid	7. März 2023
Datum der Zertifikatsausstellung	7. März 2023
Zertifikatsgültigkeit bis	16. März 2026 *



Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Helena Orlikowski
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.