



Zertifikat



Das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem der Firma



Gastronomics AG
für die feine Küche
Obstgartenstrasse 38
8302 Kloten
Schweiz

wurde bewertet und entspricht der Norm

Food Safety System Certification **(FSSC) 22000 (Version 4.1)**

Food Safety System Certification für die Lebensmittelsicherheit
gemäss ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen
FSSC 22000 Anforderungen (Version 4.1).

Dieses Zertifikat ist anwendbar für

Standort Kloten

Kategorie C3, C4

Entwicklung und Herstellung von Fleisch-/Fisch-/Geflügel-/Gemüse-Gerichten, vorgegarnten Beilagen, Suppen, warmen und kalten Saucen, Fonds/Jus, Gewürz-/Gemüsepasten, Chutneys, Brotaufstrichen, Kräuterbutter, Fruchtsaft-/Limonadenkonzentraten und Süssspeisen abgepackt, vakuumiert als auch offen in Gastronormeinheiten/-schalen sowie «Off-site-Aktivitäten» Veredeln (Rösten, Coaten) und Mischen von Trockenprodukten (Cerealien-, Nuss-, Back- und Gewürzmischungen) abgepackt in verschiedene Formate aus Kunststoff, Glas als auch Gastronormeinheiten

Development and production of meat/fish/poultry/vegetable dishes, pre-cooked side dishes, soups, hot and cold sauces, stocks/jus, spice/vegetable pastes, chutneys, spreads, herb butter, fruit juice/lemonade concentrates and desserts packaged, vacuum packed as well as open in gastronorm units/trays as well as «off-site activities» refining (roasting, coating) and mixing of dry products (cereals, nut, baking and spice mixtures) packed in different formats of plastic, glass as well as gastronorm units

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

Freigabe-Datum 05. 11. 2018
Erstausgabe-Datum 12. 12. 2015

Reg.-Nr. 41887
Wieder-Ausgabe Datum 12. 12. 2018
Ablauf-Datum 30.06.2021

X. Edelmann, Präsident SQS

F. Müller, CEO SQS



sqs.ch



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



Swiss Made

