



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Bonvita AG
Hofwisenstrasse 15
8260 Stein am Rhein (Schweiz)

Hauptsitz mit auditierten zentralen Funktionen

Groupes Minoteries SA, Route des Moulins 31, 1523 Granges-Marnand
Qualitätssicherung, Einkauf, Verkauf, Marketing, Produkteentwicklung,
Personalmanagement

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



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

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.

Tätigkeitsgebiet

**Mischen und Backen von Broten, Zerkleinern, Trocknen, Sichten
(Sortieren) und Verpacken von Panaden nach traditionellem
Verfahren**

**Mixing and baking of bread, grinding, drying, sorting and packing of
breadcrumb by traditional methods**

Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur lang haltbaren Lebensmitteln

Erstzertifizierungsdatum: 17. Mai 2018

Datum des Zertifizierungsentscheids: 23. April 2021

Ausgabedatum des Zertifikats: 23. April 2021

Dieses Zertifikat ist gültig bis einschliesslich: 16. Mai 2024*



Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli
Mitglied der Zertifizierungskommission

ProCert AG Marktgasse 65 CH-3011 Bern quality@procert.ch www.procert.ch

* 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 Gültigkeit.