



# CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation



**Bonvita AG**  
**Hofwisenstrasse 15**  
**8260 Stein am Rhein (Suisse)**

**Siège et fonctions centrales auditées**

Groupes Minoteries SA, Route des Moulins 31, 1523 Granges-Marnand  
Assurance de la qualité, achats, ventes, marketing, développement de produits, ressources humaines

a été évalué et satisfait aux exigences de



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

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.

**Domaine d'activité**

**Pétrissage et cuisson de pain. Broyage, séchage, tri et conditionnement de chapelure selon les méthodes traditionnelles**

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

Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Date de certification initiale: 17 mai 2018

Date de la décision de certification: 23 avril 2021

Date d'édition du certificat: 23 avril 2021

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus: 16 mai 2024\*



Richard Schnyder  
Directeur de la certification

Philipp Ruckli  
Membre de la commission de certification

ProCert SA Marktgasse 65 CH-3011 Berne [quality@procert.ch](mailto:quality@procert.ch) [www.procert.ch](http://www.procert.ch)

\* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)) et le registre public de ProCert (disponible sous [www.procert.ch](http://www.procert.ch), Certificats) attestent de la validité du présent certificat.