

Zertifikat



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

Sweet Basel AG
Rheinstrasse 4
CH-4127 Birsfelden

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



für die Produktkategorie CIV, Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren
Produkten (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

**Handwerkliche Herstellung von Confiserieprodukten
(Gefüllte und ungefüllte Hartbonbons, Nougat,
Marzipan, Fruchtgelée, dragierte Mandeln, Croquant)**

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:	14-285-417
Erstzertifizierung:	29.04.2014
Zertifizierungsentscheid:	13.06.2017
Ausstelldatum:	29.08.2018
Gültig bis:	28.04.2020



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 29.08.2018

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV

