



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Agrano AG
Ringstrasse 19
4123 Allschwil (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



FSSC 22000

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

Herstellen und Abpacken von Brot-, Cremepulver-, Halbfabrikatmischungen, Säuerungsmitteln, Geleeprodukten für Back- und Patisseriewaren/Desserts mit langer Haltbarkeit, gekühlten Vorteigen, sowie Frucht-, Kräuter- und Getreidepasten, die sowohl gekühlt als auch ungekühlt haltbar sind und Getränkekonzentrate die unter modifizierter Atmosphäre verpackt werden



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Auditart angekündigt

Auditedatum 4. - 8. November 2024

Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit 6. September - 4. Oktober 2023

Erstzertifizierungsdatum 19. November 2025

Datum Zertifizierungentscheid 19. November 2025

Datum der Zertifikatsausstellung 19. November 2025

(Übertragung)

Zertifikatsgültigkeit bis 5. Januar 2028 *



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Olivier Traber

Mitglied der Zertifizierungskommission

Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.

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