



# 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 Getränkekonzentraten 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

Auditdatum

4. - 8. November 2024

Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit

6. September - 4. Oktober 2023

Erstzertifizierungsdatum

19. November 2025

Datum Zertifizierungsentscheid

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](http://www.fssc.com)) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter [www.procert.ch](http://www.procert.ch), Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.