



Certificat



La SQS (ISO/IEC 17065 accréditée) atteste par la présente que l'organisation indiquée ci-après répond aux exigences du standard mentionnée.

Bischofszell produits alimentaires SA Ch. du Devent 1024 Ecublens Suisse

Siège central

Bischofszell Nahrungsmittel AG
Industriestrasse 1
9220 Bischofszell
Suisse

Champ d'application

Transformation (cuisson) et conditionnement (MAP) de crustacés (crevettes) dans des barquettes en plastique.
Fabrication et conditionnement de légumes secs pasteurisés et de produits à base de quinoa dans des barquettes en plastique scellées par un film.
Fabrication de mélanges de fruits pasteurisés dans des barquettes en plastique scellées par un film et de compotes dans des pots en plastique.
Fabrication (découpe, mélange) et conditionnement (MAP/sous vide) de salades de légumes dans des barquettes en plastique, de sandwichs sous film, sachets en papier ou emballages hybrides (carton/film), ainsi que de desserts (mousse au chocolat, pannacotta, tiramisu) dans des pots en carton.
Fabrication et conditionnement (en partie sous atmosphère modifiée ou sous vide) de plats cuisinés pasteurisés et de plats locaux traditionnels, de terrines, de pâtés en croûte dans des barquettes en plastique, des barquettes en bois avec insert en papier sulfurisé, du carton et du film.

Processing (cooking) and packaging (MAP) of crustaceans (shrimps) in plastic trays.
Production and packaging of pasteurized legumes and quinoa products in plastic trays sealed with foil.
Production of pasteurized fruit mixtures in plastic trays sealed with foil and compotes in plastic cups.
Production (cutting, mixing) and packaging (MAP/vacuum) of vegetable salads in plastic trays, sandwiches in foil, paper bags or hybrid packs (cardboard/film composite), and desserts (chocolate mousse, pannacotta, tiramisu) in cardboard cups.
Production and packaging (partly MAP or vacuum) of pasteurized ready meals and traditional local dishes, terrines, pies in plastic trays, wooden trays with baking paper insert, cardboard and foil.

Scope/s produit / Scope/s technologie

2 Poisson et produits de la pêche
5 Fruits et légumes
6 Céréales, boulangerie et pâtisserie, confiserie, snacks
7 Produits combinés

B Pasteurisation avec pour objectif de réduire les dangers liés à la sécurité des aliments (plus procédé UHT)
C Produits transformés
D Systèmes, traitements pour maintenir l'intégrité et/ou la sécurité du produit
E Systèmes, traitements pour empêcher la contamination du produit
F Toute autre manipulation, traitement, transformation n'étant pas listé(e) dans A, B, C, D, E

Base normative

IFS Food Version 7, octobre 2020

et autres documents normatifs liés

Niveau de base

Score 94.83%

Évaluation annoncé

No d'enreg. 47198
COID: 84421
GS1 GLN(s): 7616800000701
Page 1 de 1

Validité 26.01.2023 – 25.01.2024
Décision de la certification 24.01.2023
Emission 26.01.2023
Date de l'évaluation 29.11. – 01.12.2022

Audit de renouvellement entre 06.10.2023 et 15.12.2023 en cas d'audit annoncé et entre 11.08.2023 et 15.12.2023 en cas d'audit non annoncé.
Date du dernier audit non annoncé N/A


A. Grisard, Présidente SQS


F. Müller, CEO SQS



sqs.ch



Association Suisse pour Systèmes de Qualité et de Management (SQS)
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Suisse



Member of

