

Die SQS (ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH) bescheinigt hiermit, dass nachstehend genannte Organisation die Anforderungen des aufgeführten Standards erfüllt.

Fresh Food & Beverage Group AG

Industriestrasse 1

9220 Bischofszell

Schweiz

Geltungsbereich

Herstellung von frischen Salaten, Traiteurprodukten, küchenfertigen Saucen, ölhaltigen Produkten (Salatsaucen, Mayonnaise) abgefüllt in Form Fill Seal (FFS-Packungen), Tiefzug- und Spritzgusschalen, Kunststoff-Flaschen, Eimer und Alutuben. Herstellung von Konfitüren, Marmeladen, Fruchtaufstrichen, Fruchtgrundstoffen, Toppings und Füllungen (Birnenweggen, Brotaufstrich) teilweise pasteurisiert und teilweise heissabgefüllt in Tiefzugschalen, Kunststoff-Flaschen, Eimern, Bidon, Gläsern und Edelstahl-Containern. Herstellung von Marronipuree tiefgekühlt, sterilisiert in Dosen oder hitzebehandelt in Kunststoff Wurst sowie in Alutuben. Herstellung von pasteurisiertem Sirup abgefüllt in Kunststoff-Flaschen und Edelstahl-Containern. Herstellung von Kartoffelprodukten (Pommes Chips, Pommes frites, Flocken, Gratin) und Fertiggerichten (Menüs) gekocht und abgefüllt in Schlauchbeutel, Aluverbundbeutel, Aluschalen, Kartonbackschale und Papier-Säcken teilweise sterilisiert. Herstellung und Abfüllung von frischen und haltbaren stillen pasteurisierten Getränken (Fruchtsäfte und Ice- Tea in Weichpackungen und PET-Flaschen) sowie pasteurisierten Milchlischgetränken, Gemüsesäften, Kräutertee, Getränken auf Basis von Reis und Hafer abgefüllt in Kunststoff-Flaschen. Herstellung von sterilisierten Weissblechdosen (Gemüse, Früchte, Ravioliprodukte) sowie TK-Produkten (Gemüse, Früchte) verpackt in Schlauchbeuteln und Wellkartonschachteln. Herstellung von gekühlten Desserts (Birchermüsli, Patisserie Crème) verpackt in Kunststoffverbundschalen. Herstellung von pasteurisiertem Pesto abgefüllt in Kunststobeuteln. Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse. Das Unternehmen führt zudem Broker Aktivitäten durch, die nicht nach IFS-Broker/einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.

Production of fresh salads, traiteur products, ready-to-cook sauces, products containing oil (salad dressings, mayonnaise) filled in the form of fill seal (FFS packs), thermoformed and injection-moulded trays, plastic bottles, buckets and aluminium tubes. Manufacture of jams, marmalades, fruit spreads, fruit bases, toppings and fillings (pear spread, bread spread) partly pasteurised and partly hot-filled in thermoformed trays, plastic bottles, buckets, bidons, jars and stainless steel containers. Production of frozen chestnut puree, sterilised in tins or heat-treated in plastic sausages and aluminium tubes. Production of pasteurised syrup filled in plastic bottles and stainless steel containers. Production of potato products (chips, French fries, flakes, gratin) and ready meals (menus) cooked and filled in tubular bags, aluminium composite bags, aluminium trays, cardboard baking trays and paper bags, partially sterilised. Production and filling of fresh and long-life noncarbonated pasteurised drinks (fruit juices and ice tea in soft packs and PET bottles) as well as pasteurised mixed milk drinks, vegetable juices, herbal teas, rice and oat-based drinks filled in plastic bottles. Production of sterilised tinplate cans (vegetables, fruit, ravioli products) as well frozen products (vegetables, fruit) packed in tubular bags and corrugated cardboard boxes. Production of chilled desserts (Bircher muesli, patisserie crème) packaged in plastic composite trays. Production of pasteurised pesto filled in plastic bags. Besides own production, the company has partly outsourced processes. The company has own broker activities which are not IFS Broker/other GFSI recognised standard certified.

Produkt- und Technologie-Scope/s

- 4 Milchprodukte
- 5 Obst und Gemüse
- 6 Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks
- 7 Kombinierte Produkte
- 8 Getränke
- 9 Öle und Fette

- A Sterilisation (in der Endverpackung) mit dem Ziel, pathogene Mikroorganismen abzutöten
- B Pasteurisation mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheitsrisiken zu reduzieren (und UHT Verfahren)
- C Verarbeitete Produkte
- D Systeme, Behandlungen zur Aufrechterhaltung der Integrität des Produktes und/oder dessen Sicherheit
- E Systeme, Behandlungen zur Verhinderung von Kontaminationen
- F Alle anderen Verfahren zur Handhabung, Behandlung, Verarbeitung, die nicht unter A, B, C, D, E aufgeführt sind

Normative Grundlage

IFS Food Version 8, April 2023

und mitgeltende Normdokumente

Basis-Niveau mit einer Bewertung von: 91.92%
unangekündigtes Audit

Reg.-Nr. 30435
COID: 2677
Behördliche Zulassungsnummer(n): CH312
GS1 GLN(s): 7616800000008
Seite 1 von 1

Gültigkeit 19.07.2026 – 18.07.2027
Zertifizierungsentscheid, Zollikofen 17.05.2026
Ausgabe 19.07.2026
Auditdatum 23.03.2026 – 26.03.2026

Das nächste angekündigte Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: 29.03.2027 und 07.06.2027 bzw. bei einem unangekündigten Audit zwischen dem 01.02.2027 und 07.06.2027
Datum des letzten unangekündigten Audits 23.03.2026 – 26.03.2026


A. Grisard, Präsidentin SQS


F. Müller, CEO SQS



Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme (SQS)
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Schweiz



Member of

