

La SQS (accreditato ISO/IEC 17065 per la certificazione IFS e firmatario del contratto con il proprietario IFS Management GmbH) attesta che l'organizzazione di seguito indicata dispone dei requisiti dello standard menzionato.

Fresh Food & Beverage Group AG Industriestrasse 1 9220 Bischofszell Svizzera

Campo di applicazione

Produzione di insalate fresche, prodotti di gastronomia, salse pronte all'uso, prodotti a base di olio (salse per insalata, maionese) confezionati in imballaggi Form Fill Seal (FFS), vaschette termoformate e stampate a iniezione, bottiglie di plastica, secchi e tubetti di alluminio. Produzione di confetture, marmellate, creme spalmabili alla frutta, basi di frutta, guarnizioni e ripieni (Birnenweggen, creme spalmabili), in parte pastorizzati e in parte riempiti a caldo in vaschette termoformate, bottiglie di plastica, secchi, bidoni, barattoli di vetro e contenitori in acciaio inossidabile. Produzione di purea di castagne surgelata, sterilizzata in barattoli o trattata termicamente in tubetti di plastica e in tubetti di alluminio. Produzione di sciroppo pastorizzato confezionato in bottiglie di plastica e contenitori in acciaio inossidabile. Produzione di prodotti a base di patate (patatine, patatine fritte, fiocchi, gratin) e piatti pronti (menù) cotti e confezionati in sacchetti tubolari, sacchetti in composito di alluminio, vaschette in alluminio, teglie da forno in cartone e sacchi di carta, in parte sterilizzati. Produzione e confezionamento di bevande fresche e a lunga conservazione, non gassate e pastorizzate (succhi di frutta e tè freddo in confezioni morbide e bottiglie in PET), nonché bevande pastorizzate a base di latte, succhi di verdura, tisane, bevande a base di riso e avena, confezionate in bottiglie di plastica. Produzione di barattoli di latta sterilizzati (verdure, frutta, ravioli) e di prodotti surgelati (verdure, frutta) confezionati in sacchetti tubolari e scatole di cartone ondulato. Produzione di dessert refrigerati (Bircher müsli, crema pasticcera) confezionati in vaschette in materiale composito. Produzione di pesto pastorizzato confezionato in sacchetti di plastica. Oltre alla produzione propria, l'azienda ha processi parzialmente in outsourcing.

L'azienda ha proprie attività broker non sono certificate IFS Broker e/o altri standard di certificazione riconosciuti GFSI.

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.

Scopo di prodotto e scopo tecnologico

- 4 Prodotti lattiero-caseari
- 5 Frutta e verdura
- 6 Prodotti a base di cereali, cereali, prodotti da forno industriali e pasticceria, dolci, snack
- 7 Prodotti combinati
- 8 Bevande
- 9 Oli e grassi

A Sterilizzazione (nel confezionamento finale) volta ad eliminare i microrganismi patogeni

B Pastorizzazione volta a ridurre i rischi per la sicurezza alimentare (e processo UHT)

C Prodotti trasformati

D Sistemi e trattamenti per il mantenimento dell'integrità del prodotto e/o della sua sicurezza

E Sistemi e trattamenti per la prevenzione della contaminazione

F Tutti gli altri processi di manipolazione, trattamento e trasformazione non elencati in A, B, C, D, E

Base normativa

IFS Food Versione 8, aprile 2023

e altri documenti normativi associati

Livello base con il Score di: 91.92%

Audit non annunciato

No. di reg. 30435

COID: 2677

Numero/i di approvazione regolamentare:

CH312

GS1 GLN(s): 7616800000008

Pagina 1 di 1

Validità 19.07.2026 – 18.07.2027

Decisione rilascio certificati, Zollikofen 17.05.2026

Emissione 19.07.2026

Data audit 23.03.2026 – 26.03.2026

Audit di rinnovo tra 29.03.2027 e 07.06.2027

in caso di audit annunciato e tra 01.02.2027 e

07.06.2027 in caso di audit non annunciato.

Data dell'ultimo audit non annunciato

23.03.2026 – 26.03.2026


A. Grisard, Presidente SQS


F. Müller, CEO SQS



Associazione Svizzera per Sistemi di Qualità e di Management (SQS)
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Svizzera



Member of

