



Zertifikat



Das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem der Firma



Hosberg AG
Bio-Eierhandel
Neuhofstrasse 12
8630 Rüti ZH
Schweiz

wurde bewertet und entspricht der Norm

FSSC 22000

Food Safety System Certification für die Lebensmittelsicherheit gemäss ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen.

Dieses Zertifikat ist anwendbar für

Standort Rüti (ZH)

Kategorie C1–C4

Sortieren, Verpacken von Schaleneiern; Herstellung von Flüssigprodukten (pasteurisiert), Eipulver (Sprühtrocknen und Abpacken ausgelagert); gekochten gefärbten und gekocht geschälten Eiern (Kochen, Schälen, Färben und Abpacken ausgelagert); Herstellung von Eierlikör, Herstellung und Abfüllen von pasteurisierten Tees und Essenzen aus Saft- und Kräuteraufguss; Herstellung von unverdünnten oder verdünnten Frucht- und Gemüsesaftmischungen und Mandelgetränken (Hochdruckpasteurisation ausgelagert); Herstellung von frischen Salaten, Sandwiches und Desserts; Herstellung von Convenience Produkten (Rührei und Spätzli)

Dieses Zertifikat basiert auf dem FSSC 22000 Zertifizierungsschema, Version 3.2, publiziert am 26. Februar 2015 für Lebensmittel. Das Zertifizierungsverfahren besteht aus einem jährlichen Audit des Lebensmittelsicherheitsystems und einer jährlichen Verifizierung der PRP-Elemente sowie zusätzlicher Anforderungen gemäss Schema und ISO/TS 22002-1:2009.

Freigabe-Datum 27. 11. 2017
Erstausgabe-Datum 11. 09. 2012

Reg.-Nr. 39109
Wieder-Ausgabe Datum 27. 11. 2017
Ablauf-Datum 26. 11. 2020

X. Edelmann, Präsident SQS

R. Glauser, CEO SQS



sqs.ch



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

