

Zertifikat



Die Zertifizierungsstelle von Swiss Safety Center AG bescheinigt, dass die Firma

Sweet Basel AG
Rheinstrasse 4
CH-4127 Birsfelden

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5.1, November 2020)

für die Produktkategorie CIV, Verarbeitung von Produkten, die bei Umgebungsbedingungen haltbar sind (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

Herstellung von Confiserieprodukten (Gefüllte und ungefüllte Bonbons, Nougat, Marzipan, Fruchtgélée, dragierte Mandeln, Corquant)

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlicher Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 5.1.

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 5.1, veröffentlicht im November 2020, ausgestellt. Das Zertifizierungssystem umfasst eine mindestens jährlich stattfindende Prüfung der Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und eine mindestens jährlich stattfindende Überprüfung der Präventivprogramme sowie der zusätzlichen Anforderungen, die in den genannten Dokumenten dargelegt sind. Die Gültigkeit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank der zertifizierten Unternehmen unter www.fssc22000.com überprüft werden.

Registriernummer:	14-285-417
COID-Nummer:	CHE-1-1908-234729
Erstzertifizierung:	29.04.2014
Zertifizierungsentscheid:	04.05.2023
Ausstelldatum:	05.05.2023
Gültig ab:	04.05.2023
Gültig bis:	28.04.2026



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 05.05.2023

Swiss Safety Center AG, Certifications
Richtstrasse 15, CH-8304 Wallisellen

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des TÜV-Verbands.





Certificate



The certification body of Swiss Safety Center AG hereby confirms that the company

Sweet Basel AG
Rheinstrasse 4
CH-4127 Birsfelden

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5.1, November 2020)

for the product category CIV, Processing of ambient stable products (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

Production of confectionery products (filled and unfilled sweets, nougat, marzipan, fruit jelly, coated almonds, croquant)

Certification scheme for food safety management systems consisting of ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 5.1, published in November, 2020. The certification system shall include an annual review of food safety management systems and an annual review of the Prerequisite program (PRP) elements, as well as additional requirements set out in the mentioned documents. Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.

Registration number:	14-285-417
COID-number:	CHE-1-1908-234729
Initial certification:	29.04.2014
Certification decision:	04.05.2023
Issue date:	05.05.2023
Valid from:	04.05.2023
Valid until:	28.04.2026



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 05.05.2023

Swiss Safety Center AG, Certifications
Richtstrasse 15, CH-8304 Wallisellen

A company of the SVTI Group, member of TÜV Association.

