



ZERTIFIKAT

ProCert, eine akkreditierte Zertifizierungsstelle, bescheinigt, dass ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit entwickelt und implementiert wurde durch:

HACO AG

Worbstrasse 262
3073 Gümligen (Schweiz)



Food Safety

CERTIFICATED

Standard

Global Standard Food Safety

Version 9 (August 2022)

Umfang der Aktivitäten

Mischen, Hydrolyse, Trocknen, Rösten, Extraktion, Agglomeration von Instant Kaffee und Instant Tee, flüssigem Kaffeeextrakt, vakuumgetrockneten und agglomerierten Frühstücksgetränken, Suppen, Saucen, Würzmitteln, Fertiggerichten, Dessertpulver, Bouillonprodukten, hydrolysierten pflanzlichen Proteinen (HVP) und Reaktionsaromen und Verpacken in Folie, Glas, Kunststoffbehälter und Metalldose. Umfasst ausgelagerte Produktion und Abfüllung von löslichem Kaffee und die Abfüllung von Trockenmischungen. Umfasst gehandelte Produkte: Dressings, Saucen, Mayonnaise, Toppings, verpackte Gewürze, getrocknete Zwiebeln, Gemüse in Öl, Meeresfrüchte in Öl, Käse-Alternativen, Croutons, Nudeln, Kartoffelpüreepulver, Getränke



Note

Produktkategorien
Ausschlüsse
Freiwillige Module
Auditprogramm
BRC Betriebs Code
Auditor-Nummer
Auditdatum
Periode für nächstes Audit
Zertifizierungsdatum
Zertifikatsgültigkeit

AA+

15 Getrocknete Lebensmittel und Zutaten
Keine
Keine
nicht angekündigt
1185605
21747
14. - 16. November 2023
13. Februar 2025 - 13. März 2025
18. Dezember 2023
24. April 2025 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Alexander Grünenfelder
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert (www.procert.ch, Zertifikate) und von BRC (www.brcdirectory.com) bestätigen die Gültigkeit dieses Zertifikats.

Dieses Zertifikat bleibt Eigentum der ProCert AG. Wenn Sie Kommentare zum BRC Global Standard oder zum Auditprozess direkt an BRC senden möchten, rufen Sie BRC an unter +44 (0)20 3931 8148 oder kontaktieren Sie bitte TellUs@brcglobalstandards.com.