



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Lüchinger + Schmid AG

Steinackerstrasse 35
8302 Kloten (Schweiz)

Hauptsitz mit auditierten zentralen Funktionen

Micarna SA, Route de l'Industrie 25, 1784 Courtepin
Einkauf, Qualitätsmanagement, Personalwesen und Finanzwesen

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000) (Version 5)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.

Tätigkeitsgebiet

Sortieren und Abpacken von Schaleneiern. Herstellung von gekochten, geschälten und gekühlten Eiern und gekochten Ei-Convenience-Produkten gekühlt in Detail- und Grosshandelspackungen. Herstellen von Flüssigeiprodukten pasteurisiert, gekühlt und tiefgekühlt in Tetrapack, Schlauchbeutel, Eimer und Tankzügen

Sorting and packing of eggs. Production of cooked, peeled and chilled eggs and cooked, chilled egg-convenience-products in retailer and wholesaler packaging. Production of pasteurized, chilled and frozen egg mixture products in Tetra Pak, tubular bags, buckets and tankers

Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C I Verarbeitung (verderbliche Lebensmittel tierischen Ursprungs)

Erstzertifizierungsdatum: 16. Oktober 2012

Datum des Zertifizierungsentscheids: 01. Dezember 2020

Ausgabedatum des Zertifikats: 01. Dezember 2020

Dieses Zertifikat ist gültig bis einschliesslich: 29. November 2021*



Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli
Mitglied der Zertifizierungskommission

ProCert AG Marktgasse 65 CH-3011 Bern quality@procert.ch www.procert.ch

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Gültigkeit.