



Das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem der Firma



KADI AG
Kühl- und Tiefkühlprodukte
Thunstettenstrasse 27
4900 Langenthal
Schweiz

wurde bewertet und entspricht der Norm

Food Safety System Certification **(FSSC) 22000 (Version 4.1)**

Food Safety System Certification für die Lebensmittelsicherheit
gemäss ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen
FSSC 22000 Anforderungen (Version 4.1).

Dieses Zertifikat ist anwendbar für

Standort Langenthal

Kategorien C2, C3, C4

**Entwicklung und Herstellung von frischen, tiefgekühlten und
pasteurisierten Kartoffelprodukten sowie tiefgekühlten Snacks
und Fischprodukten, zum Erhitzen.**

**Entwicklung und Herstellung von sterilisierten «ready-to-eat»
Kartoffelprodukten.**

**Development and production of fresh, frozen and pasteurized
potato products as well as frozen snacks and fish products to
eat heated.**

**Development and production of sterilized «ready-to-eat»
potato products.**

Validity of this certificate can
be verified in the FSSC 22000
database of certified
organizations available on
www.fssc22000.com.

Freigabe-Datum 01.02.2019
Erstausgabe-Datum 12.02.2016

Reg.-Nr. 41771
Wieder-Ausgabe Datum 12.02.2019
Ablauf-Datum 30.06.2021

X. Edelman, Präsident SQS

F. Müller, CEO SQS



sqs.ch



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

