

# Zertifikat



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

**Bruno's Best AG**  
**Kägiswilerstrasse 37**  
**CH-6060 Sarnen**

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5.1, November 2020)

für die Produktkategorie CIII, Verarbeitung verderblicher tierischer und pflanzlicher Produkte (gemischte Produkte) (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

## Herstellung von Salatsaucen und Kräuterbutter

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](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.

Registriernummer:	<b>13-295-420</b>
Erstzertifizierung:	<b>16.07.2013</b>
Zertifizierungsentscheid:	<b>01.07.2022</b>
Ausstelldatum:	<b>01.07.2022</b>
Gültig ab:	<b>16.07.2022</b>
Gültig bis:	<b>15.07.2025</b>



Heinrich A. Bieler  
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 01.07.2022

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

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



# Certificat



L'organisme de certification de Swiss Safety Center SA  
atteste que la société

**Bruno's Best AG**  
**Kägiswilerstrasse 37**  
**CH-6060 Sarnen**

a été évaluée et répond aux exigences de



(Version 5.1, novembre 2020)

pour la catégorie de produit CIII, Traitement de produits périssables d'origine animale et végétale (produits mixtes) (selon ISO/TS 22002-1:2009).

Domaine d'application

## Production de sauces à salade et de beurre aux herbes

Système de management de la sécurité des denrées alimentaires, y compris ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et exigences supplémentaires selon FSSC 22000 version 5.1.

Ce certificat est délivré sur la base du programme de certification FSSC 22000 Version 5.1 publié en novembre 2020. Le système de certification comprend au moins un examen annuel minimal des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires et un examen annuel minimal des programmes de prévention et des exigences supplémentaires énoncées dans les documents susmentionnés. La validité de ce certificat peut être vérifiée dans la base de données FSSC 22000 des organismes certifiés disponible sur [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

Numéro d'enregistrement:	<b>13-295-420</b>
Première certification:	<b>16.07.2013</b>
Décision de certification:	<b>01.07.2022</b>
Date d'issue:	<b>01.07.2022</b>
Valable du:	<b>16.07.2022</b>
Valable jusqu'au:	<b>15.07.2025</b>



Heinrich A. Bieler  
Directeur de l'organisme de certification

Wallisellen, 01.07.2022

Swiss Safety Center SA, Certifications  
Richtistrasse 15, CH-8304 Wallisellen

Une entreprise du Groupe ASIT, membre de l'Association du TÜV.





# Certificate



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

**Bruno's Best AG**  
**Kägiswilerstrasse 37**  
**CH-6060 Sarnen**

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5.1, November 2020)

for the product category CIII, Processing of perishable animal and plant products (mixed products) (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

**Production of salad dressings and herb butter**

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](http://www.fssc22000.com).

Registration number:	<b>13-295-420</b>
Initial certification:	<b>16.07.2013</b>
Certification decision:	<b>01.07.2022</b>
Issue date:	<b>01.07.2022</b>
Valid from:	<b>16.07.2022</b>
Valid until:	<b>15.07.2025</b>



Heinrich A. Bieler  
Head of the certification body

Wallisellen, 01.07.2022

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

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

