



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Saline de Bex SA

Route de Gryon 31
1880 Bex (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



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

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 4.1.

Tätigkeitsgebiet

Gewinnung, Aufbereitung und Konditionierung von Speisesalz



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur lang haltbaren Lebensmitteln

Erstzertifizierungsdatum: 22. Oktober 2015

Datum des Zertifizierungsentscheids: 21. November 2018

Ausgabedatum des Zertifikats: 21. November 2018

Dieses Zertifikat ist gültig bis einschliesslich: 18. Juni 2021*

Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Fiorenzo Bodrato
Mitglied der Zertifizierungskommission

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

* Zu jeder Zeit mit Vorbehalt der Unterbrechung oder des Rückzuges der Zertifizierung. Nur das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch) gilt als Nachweis der Gültigkeit.