



ZERTIFIKAT

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

spavetti

Spavetti AG

Stöckenteilen 2
3210 Kerzers (Schweiz)

BRC

Food Safety

CERTIFICATED

Standard

Global Standard Food Safety

Version 9 (August 2022)

Umfang der Aktivitäten

Schälen, Schneiden, Bearbeiten und Waschen von frischem Gemüse und Salaten zu Convenience-Produkten, verpackt (teilweise MAP) in Beuteln oder Salatmischungen einschliesslich Beilagen (gekühlte oder gefrorene Lebensmittelzutaten als zugekaufte verzehrfertige Handelsprodukte), verpackt in Schalen aus Kunststoff oder Pflanzenfasern. Handel von Salaten und Gemüsen als Convenience-Produkte



Note

Produktkategorien
Ausschlüsse

Freiwillige Module
Auditprogramm
BRC Betriebs Code
Auditor-Nummer
Auditdatum

Periode für nächstes Audit
Zertifizierungsdatum
Zertifikatsgültigkeit

AA+

6 Zubereitetes Obst, Gemüse und Nüsse
Waschen, Verpacken und Handeln von Frischgemüse
am Standort Industriestrasse 9 in Kerzers

Keine
nicht angekündigt

6132747
20928
18. - 20. April 2023
5. Mai 2024 - 2. Juni 2024
24. Mai 2023
14. Juli 2024 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Gustav Gallasz
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.