



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation

Frutonic SA

Rue de la Temporie 4
1962 Pont-de-la-Morge (Sion) (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



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

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 4.1.

Domaine d'activité

Transformation des purées, pasteurisation et conditionnement de purées et de jus de fruit en sacs aseptiques

Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

CIV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Date de certification initiale: 20 septembre 2019

Date de la décision de certification: 20 septembre 2019

Date d'édition du certificat: 20 septembre 2019

Ce certificat est valable jusqu'au et inclus: 18 juin 2021*



Richard Schnyder
Directeur de la certification

José-Michel Perez
Membre de la commission de certification

ProCert SA Marktgasse 65 CH-3011 Berne quality@procert.ch www.procert.ch

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification entre-temps. Seul le registre public de ProCert (accessible sous www.procert.ch) atteste de la validité du présent certificat.