



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 22000 (FSSC 22000)

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.1

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 :

C IV Transformation de denrées à longue durée de conservation à température ambiante

Date de certification initiale	20 septembre 2019
Date de la décision de certification	11 novembre 2021
Date d'édition du certificat	11 novembre 2021
Validité du certificat jusqu'au	19 septembre 2022 *



Christian Schwob

Directeur certification

José-Michel Perez

Membre de la commission de certification

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.

N° client : 18551

ProCert SA

Marktaasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

qualitv@procert.ch

ID certificat: 69639

www.procert.ch