



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Guma AG

**Grabenstrasse 2
8865 Bilten (Schweiz)**

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



FSSC 22000

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2019 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

Herstellung von flüssigen Produkten wie Füllungen für Backwaren, Saucen, Schlagcremen, Streichmassen, Chutney, Ketchup und Dressings, teilweise heiss abgefüllt oder pasteurisiert, verpackt für Weiterverarbeiter oder Endkonsumenten



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

- C II Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs
- C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln
- C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)

Datum des letzten nicht angekündigten Audits	28. März 2023
Erstzertifizierungsdatum	7. Oktober 2016
Datum Zertifizierungsentscheid	26. Juli 2024
Datum der Zertifikatsausstellung	26. Juli 2024
Zertifikatsgültigkeit bis	6. Oktober 2025 *



Richard Schnyder
Direktor Zertifizierung

Olivier Traber
Mitglied der Zertifizierungskommission

Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.