



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Guma AG

Grabenstrasse 2
8865 Biltlen (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 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

Entwicklung und Herstellung flüssiger Lebensmittel wie kalter und warmer Saucen, Marinaden, Schlagcremes, süssen Füllungen, Aufstrichen, Sandwichmassen oder weiteren Convenience-Produkten – kalt oder heiss abgefüllt oder pasteurisiert, geeignet für Weiterverarbeiter wie auch Endkunden und -konsumenten



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

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

Auditart	angekündigt
Auditdatum	24. - 27. Juni 2025
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	27. März - 28. März 2023
Erstzertifizierungsdatum	7. Oktober 2016
Datum Zertifizierungsentscheid	15. Juli 2025
Datum der Zertifikatsausstellung	15. Juli 2025
Zertifikatsgültigkeit bis	6. Oktober 2028 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Helena Orlikowski
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.fssc.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.