



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Meyerhans Mühlen AG

Industriestrasse 55
8570 Weinfelden (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.1

Tätigkeitsgebiet

Herstellung, Entwicklung, Verpackung, Lagerung und Vertrieb von Müllereiprodukten aus Weich- und Hartweizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Roggen und Mais, sowie Spezialprodukten

Dieses Audit beinhaltet die Off-Site Tätigkeiten an den folgenden Standorten:

Mühlering 5, 6192 Malters

Lagerhaltung für Rohstoffe und Fertigprodukte; Herstellung von Backmehlen und Mehlen für technische Zwecke.



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Erstzertifizierungsdatum	9. Juli 2012
Datum Zertifizierungsentscheid	24. April 2024
Datum der Zertifikatsausstellung	24. April 2024
Zertifikatsgültigkeit bis	8. Juli 2027 *



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli

Mitglied der Zertifizierungskommission

* 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.

COID: CHE-1-9591-900513

Kunden-Nr.: 10139

Zertifikats-ID: 84147

ProCert AG

Marktgasse 65

CH-3011 Bern

Tel. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch