



CERTIFICAT

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

**SCHWEIZER
SALINEN
SALINES
SUISSES**

Schweizer Salinen AG

Route de Gryon 31
1880 Bex (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

Fabrication (extraction, évaporation, séchage et mélange) de sel comestible et sel épicié en vrac et conditionné en salières, des étuis en carton, des pots en verre, des seaux, de sacs et des big bags



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

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

Date de certification initiale	22 octobre 2015
Date de la décision de certification	16 décembre 2021
Date d'édition du certificat	16 décembre 2021
Validité du certificat jusqu'au	21 octobre 2024 *



Christian Schwob

Directeur certification

Fiorenzo Bodrato

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 : 11682

ProCert SA

Marktaasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

qualitv@procert.ch

ID certificat: 60718

www.procert.ch