

# Zertifikat



Die Zertifizierungsstelle von Swiss Safety Center AG  
bescheinigt, dass die Firma

**Akari Taste GmbH**  
**Steinackerstrasse 11**  
**CH-8302 Kloten**

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 4.1, July 2017)

für die Produktkategorie CIII, Verarbeitung verderblicher tierischer und  
pflanzlicher Produkte (gemischte Produkte) (gemäss ISO/TS 22002-1:2009)  
erfüllt.

Geltungsbereich

**Produktion und Verpackung von verzehrfertigen gekühlten Salatsaucen, Saucen  
und Dips verpackt in Kunststoffflaschen, Becher und Beutel (Bag in Box).**

Zertifizierungsprogramm für Lebensmittelsicherheitssysteme einschliesslich ISO22000:2005 und weitere  
Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 4.1 . Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms  
FSSC, Version 4.1, veröffentlicht im Juli 2017, ausgestellt. Das Zertifizierungssystem umfasst eine mindestens  
jährlich stattfindende Prüfung der Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und eine mindestens jährlich  
stattfindende Überprüfung der PRP-Elemente sowie zusätzliche Anforderungen, die in dem Programm und den  
vorgeschriebenen Programmen (Prerequisite Programmes, PRP) zur Lebensmittelsicherheit –  
Lebensmittelherstellung dargelegt sind.

Registriernummer: **18-307-403**  
Erstzertifizierung: **15.05.2018**  
Ausstelldatum: **22.05.2018**  
Gültig bis: **14.05.2021**



Heinrich A. Bieler  
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 22.05.2018

Swiss Safety Center AG, Certifications  
Richtistrasse 15, CH-8304 Wallisellen

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des VdTÜV

