



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Steiner-Beck AG

Motorenstrasse 2
8623 Wetzikon (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

Herstellen und Verpacken von Backwaren und Konditoreiwaren (ungekühlt, gekühlt, tiefgekühlt) sowie Herstellen und Verpacken von Frischeartikeln (Sandwiches, Salate, Canapés). Es bestehen Ausschlüsse: Schokoladeprodukte inkl. Praliné und Truffes und Fertigménüs



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Auditart	angekündigt
Auditdatum	2. - 4. März 2026
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	9. Juli - 11. Juli 2025
Erstzertifizierungsdatum	27. April 2017
Datum Zertifizierungsentscheid	29. April 2026
Datum der Zertifikatsausstellung	29. April 2026
Zertifikatsgültigkeit bis	26. April 2029 *



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