



CERTIFICAT

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

Baumann Käse AG

Zürichstrasse 9
3052 Zollikofen (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



FSSC 22000

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, BSI/PAS 221:2013 et les exigences additionnelles FSSC 22000 (Version 6).

Domaine d'application

Commerce de gros et distribution de fromages réfrigérés (y compris découpe, emballage et étiquetage)



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

F I Vente au détail /en gros

Type d'audit	annoncé
Date d'audit	28 - 29 octobre 2025
Dernier audit inopiné	N/A
Date de certification initiale	1 décembre 2025
Date de la décision de certification	1 décembre 2025
Date d'édition du certificat	1 décembre 2025
Validité du certificat jusqu'au	30 novembre 2028 *



Christian Schwob
Directeur certification

Helena Orlikowski
Membre de la commission de certification

Au moins un (1) audit de surveillance doit être effectué de manière inopinée après l'audit de certification initial et au cours de chaque période de trois (3) ans par la suite.

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.

COID: CHE-1-9591-290057

N° client : 12679

ID certificat: 131499

ProCert SA

Marktgasse 65

CH-3011 Berne

Tél. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

www.procert.ch