

# Zertifikat



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

**InterCheese AG**  
**Industriestrasse 22**  
**CH-6215 Beromünster**

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 5.1, November 2020)

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

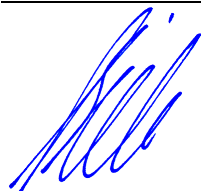
Geltungsbereich

**Käsepflege und Käsereifung, Verpackung von portioniertem und geriebenem Käse, Zubereitung und Verpackung von Käsemischungen für Fondue und andere Convenience Produkte, verpackt in begasten und nicht begasten Kunststoff-Beutel und -Tiefzugschalen**

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlicher Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 5.1.

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 5.1, veröffentlicht im November 2020, ausgestellt. Das Zertifizierungssystem umfasst eine mindestens jährlich stattfindende Prüfung der Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und eine mindestens jährlich stattfindende Überprüfung der Präventivprogramme sowie der zusätzlichen Anforderungen, die in den genannten Dokumenten dargelegt sind. Die Gültigkeit dieses Zertifikats kann in der FSSC 22000-Datenbank der zertifizierten Unternehmen unter [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com) überprüft werden.

Registriernummer:	<b>14-137-421</b>
COID-Nummer:	<b>CHE-1-1908-058577</b>
Erstzertifizierung:	<b>20.05.2014</b>
Zertifizierungsentscheid:	<b>12.05.2023</b>
Ausstelldatum:	<b>15.05.2023</b>
Gültig ab:	<b>20.05.2023</b>
Gültig bis:	<b>19.05.2026</b>



Heinrich A. Bieler  
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 15.05.2023

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

Ein Unternehmen der SVTI-Gruppe, Mitglied des TÜV-Verbands.



# Certificate



The certification body of Swiss Safety Center AG hereby confirms that the company

**InterCheese AG**  
**Industriestrasse 22**  
**CH-6215 Beromünster**

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 5.1, November 2020)

for the product category CI, Processing of perishable animal products (according to ISO/TS 22002-1:2009).

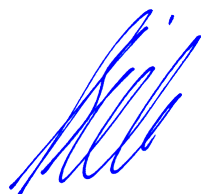
Scope

**Cheese care and maturation, packaging of portioned and grat-ed cheese, preparation and packaging of cheese mixes for fondue and other convenience products, packed in modified atmosphere and non-modified atmosphere plastic bags and thermoformed trays**

Certification scheme for food safety management systems consisting of ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 and additional FSSC 22000 requirements (version 5.1).

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 5.1 , published in November, 2020. The certification system shall include an annual review of food safety management systems and an annual review of the Prerequisite program (PRP) elements, as well as additional requirements set out in the mentioned documents. Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com).

Registration number:	<b>14-137-421</b>
COID-number:	<b>CHE-1-1908-058577</b>
Initial certification:	<b>20.05.2014</b>
Certification decision:	<b>12.05.2023</b>
Issue date:	<b>15.05.2023</b>
Valid from:	<b>20.05.2023</b>
Valid until:	<b>19.05.2026</b>



Heinrich A. Bieler  
Head of the certification body

Wallisellen, 15.05.2023

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

A company of the SVTI Group, member of TÜV Association.

