



The SQS herewith attests that the organisation named below meets the requirements of the listed standard.

Gastronomics 

Gastronomics AG für die feine Küche Obstgartenstrasse 38 8302 Kloten Switzerland

Scope

Categories C3, C4

Development and production of meat/fish/poultry/vegetable dishes, pre-cooked side dishes, soups, hot and cold sauces, stocks/juices, spice/vegetable pastes, chutneys, spreads, herb butter, fruit juice/lemonade concentrates and desserts packaged, vacuumed or open in gastronomic units/trays.

Refining (roasting, coating) and mixing of dry products (cereals, nut and spice mixtures), production of fermented spice sauces packaged in different formats made of plastic, glass at Steinackerstrasse 11 in 8302 Kloten.

Entwicklung und Herstellung von Fleisch-/Fisch-/Geflügel-/Gemüse-Gerichten, vorgegarten Beilagen, Suppen, warmen und kalten Saucen, Fonds/Jus, Gewürz-/Gemüsepasten, Chutneys, Brotaufstrichen, Kräuterbutter, Fruchtsaft-/Limonadenkonzentrat und Süssspeisen abgepackt, vakuumiert bzw. offen in Gastronomieeinheiten/-schalen.

Veredeln (Rösten, Coaten) und Mischen von Trockenprodukten (Cerealien-, Nuss- und Gewürzmischungen), Herstellen von fermentierten Gewürzsaucen abgepackt in verschiedene Formate aus Kunststoff, Glas an der Steinackerstrasse 11 in 8302 Kloten.

Normative base

Food Safety System Certification (FSSC) 22000 (Version 5.1)

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

Reg. no. 41887

Validity 12.12.2021 – 11.12.2024
Issue 12.12.2021

First certification 12.12.2015
Decision 08.11.2021

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations available on www.fssc22000.com.


A. Grisard, President SQS


F. Müller, CEO SQS



sqs.ch



Swiss Association for Quality and Management Systems (SQS)
Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Switzerland

