



ZERTIFIKAT

Nr. 10344-60

ProCert SA bescheinigt hiermit, dass die

neumühle Rickenbach GmbH
6221 Rickenbach (Schweiz)

ein HACCP-System eingeführt hat und es anwendet. Das durch die ProCert SA durchgeführte Zertifizierungsaudit bestätigt, dass dieses System die folgenden Forderungen erfüllt:

HACCP nach
Codex Alimentarius
Beilage zu CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003)

Das System umfasst folgende Bereiche:

Getreidesammelstelle: Beschaffung, Annahme, Aufbereitung (Reinigung, Trocknung), Lagerung, Umlagerung, Verlad von Getreide, Körnerleguminosen und Olsaaten sowie Auswahl des Transportunternehmens

Röstmühle: Aufbereitung (Röllen) von Dinkel und UrDinkel

Dieses Zertifikat hat Gültigkeit bis und mit 20. Januar 2025*

Ausgabedatum: 4. Februar 2022

ProCert AG

Richard SCHNYDER
Direktor Zertifizierung

*Mit Vorbehalt der Unterbrechung oder des Rückzuges der Zertifizierung durch ProCert. Nur das öffentliche Verzeichnis von ProCert (zugänglich auf www.procert.ch) gilt als Nachweis der Gültigkeit

ProCert AG, Zertifizierungsstelle, Marktgasse 65, CH-3011 Bern, Tel. +41 31 670 67 66, procert@procert.ch www.procert.ch
F31.6 HACCP – Version 3