

La SQS (accrédité selon la norme ISO/CEI 17065 pour la certification IFS et ayant signé un accord avec IFS Management GmbH) atteste par la présente que l'organisation indiquée ci-après répond aux exigences du standard mentionnée.

Louis Ditzler AG
Bäumlimattstrasse 20
Industriezone
4313 Möhlin
Suisse

Champ d'application

Fabrication et conditionnement de légumes, fruits, mélanges de légumes surgelés avec/sans champignons/marrons, mélanges de fruits/baies sous film plastique.
 Fabrication et conditionnement de purée de marrons réfrigérée surgelée ou pasteurisée dans des boyaux en plastique et du papier d'emballage (ALU/PE/WC/PE)).
 Fabrication et conditionnement de produits de base (fruits/noix/chocolat/préparations salées) pour l'industrie alimentaire dans des conteneurs en acier inoxydable et des emballages en plastique.
 Fabrication et conditionnement de produits convenance surgelés (comme les soupes de légumes, les épinards à la crème) dans des films plastiques.
 En plus de sa propre production, la société a des procédés partiellement sous-traités.
 La société dispose de ses propres activités de broker, qui ne sont pas certifiées IFS Broker/selon un autre référentiel reconnu par la GFSI.

Production and packaging of frozen vegetables, fruits, vegetable mixtures with/without mushrooms/chestnuts, fruit/berry mixtures in Plastic film.
 Production and packaging of frozen or pasteurized chilled chestnut puree in plastic film and wrapping paper (ALU/PE/WC/PE)).
 Production and filling of basic products (fruit/nuts/salty preparations) for the food industry in stainless steel containers and Plastic containers.
 Production and packaging of frozen convenience products (such as vegetable soups, Cream spinach) in plastic film.
 Besides own production, the company has partly outsourced processes.
 The company has own broker activities which are not IFS Broker/other GFSI recognised standard certified.

Scope/s produit / Scope/s technologie

5 Fruits et légumes
 6 Céréales, semoulerie, boulangerie et pâtisserie, confiserie, snacks
 7 Produits combinés

B Pasteurisation avec pour objectif de réduire les dangers liés à la sécurité des aliments (plus procédé UHT)
 D Systèmes, traitements pour maintenir l'intégrité et/ou la sécurité du produit
 E Systèmes, traitements pour empêcher la contamination du produit
 F Toute autre manipulation, traitement, transformation n'étant pas listé(e) dans A, B, C, D, E

Base normative

IFS Food Version 8, avril 2023

et autres documents normatifs liés

Niveau supérieur avec le Score de: 96.43%

Évaluation annoncé

No d'enreg. 43848
 COID: 3226
 Numéro(s) d'agrément officiel(s): n/a
 GS1 GLN(s): 7610247000003
 Page 1 de 1

Validité 21.07.2024 – 20.07.2025
 Décision de la certification 08.07.2024
 Emission 21.07.2024
 Date de l'évaluation 13.–15.05.2024

Audit de renouvellement entre 31.03.2025 et 09.06.2025 en cas d'audit annoncé et entre 03.02.2025 et 09.06.2025 en cas d'audit non annoncé.
 Date du dernier audit non annoncé 09.09.2022

A. Grisard, Présidente SQS

F. Müller, CEO SQS

