

Zertifikat



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

Günter Aroma AG
Reinacherstrasse 21
CH-5712 Beinwil am See

begutachtet wurde und die Anforderungen gemäss



(Version 6.0, April 2023)

für die Produktkategorie K, Bio(Chemische) Produktion (gemäss ISO/TS 22002-1:2009) erfüllt.

Geltungsbereich

**Produktion von Aromen, Extrakten und Farben zur Verwendung
in der Lebensmittel-/Futtermittelindustrie.**

Managementsystem für Lebensmittelsicherheit einschliesslich ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlicher
Anforderungen gemäss FSSC 22000 Version 6.0

Dieses Zertifikat wird auf Basis des Zertifizierungsprogramms FSSC 22000 Version 6.0, veröffentlicht im April 2023, 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.fssc.com überprüft werden.

Registriernummer:	16-360-411	FSSC	SSC
COID-Nummer:	CHE-1-1908-786771		
Erstzertifizierung:	29.03.2016		
Zertifizierungsentscheid:	11.04.2025		
Ausstelldatum:	11.04.2025		
Letztes unangekündigtes Überwachungsaudit:	22.03.2024		
Gültig ab:	11.04.2025		
Gültig bis:	28.03.2028		

* Mindestens ein (1) unangekündigtes Überwachungsaudit muss nach dem ersten Zertifizierungsaudit
und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.



Heinrich A. Bieler
Leiter der Zertifizierungsstelle

Wallisellen, 11.04.2025

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

Günter Aroma AG
Reinacherstrasse 21
CH-5712 Beinwil am See

has been assessed and complies with the requirements of



(Version 6.0, April 2023)

for the product category K, Production of Bio/chemicals (according to ISO/TS 22002-1:2009).

Scope

Production of flavours, extracts and colours to be used in the food/feed industry.

Certification scheme for food safety management systems consisting of ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 And additional FSSC 22000 requirements version 6.0.

This certificate is issued on the basis of the certification program FSSC 22000 version 6.0 , published in april, 2023. 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. The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on www.fssc.com.

Registration number:	16-360-411	FSSC	SSC
COID-number:	CHE-1-1908-786771		
Initial certification:	29.03.2016		
Certification decision:	11.04.2025		
Issue date:	11.04.2025		
Last unannounced surveillance audit:	22.03.2024		
Valid from:	11.04.2025		
Valid until:	28.03.2028		



* At least one (1) surveillance audit is required to be undertaken unannounced after the initial certification audit and within each three (3) year period thereafter.



Heinrich A. Bieler
Head of the certification body

Wallisellen, 11.04.2025

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

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

