



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



Pastinella
Orior Menu AG
Industriestrasse 40
5036 Oberentfelden
Switzerland

Scope

Categories C2, C3

Production of spätzli, gnocchi and filled as well as unfilled pasta, spätzli and pasta, blanched and pasteurised or blanched and deep-frozen. Production of fresh egg noodles steamed and stuffed pasta al dente, steamed and dried. Production of cake dough MAP-packed.

Herstellung von Spätzli, Gnocchi und gefüllten sowie ungefüllten Teigwaren, Spätzli und Teigwaren, blanchiert und pasteurisiert oder blanchiert und tiefgefroren.

Herstellung von frischen Eiernudeln gedämpft und gefüllten Teigwaren al dente, gedämpft und getrocknet. Herstellung von Kuchenteig MAP-verpackt.

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. 45654

Validity 22.07.2021 – 14.09.2022
Issue 22.07.2021

First certification 15.09.2019
Decision 22.07.2021

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

