

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



**Pastinella**  
**Orior Menu AG**  
**Industriestrasse 40**  
**5036 Oberentfelden**  
**Schweiz**

Scope

**Categories C2, C3**

Production of spätzli, gnocchi and filled as well as unfilled 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.  
 Production of cooked, marinated/unmarinated, frozen wet extrudates.

Herstellung von Spätzli, Gnocchi und gefüllten sowie ungefüllten 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.  
 Herstellung von gegarten, marinierten/unmarinierten, tiefgefrorenen Nassextrudaten.

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  
 Page 1 of 1

Validity 15.09.2022 – 14.09.2025  
 Issue 20.11.2022

First certification 15.09.2019  
 Decision 20.11.2022

The authenticity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of Certified Organizations available on [www.fssc22000.com](http://www.fssc22000.com)

A. Grisard, President SQS

F. Müller, CEO SQS



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

