



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 Ölsaaten sowie Auswahl des Transportunternehmens

Röstmühle: Aufbereitung (Röllen) von Dinkel und UrDinkel

Dieses Zertifikat hat Gültigkeit bis und mit 20. Januar 2028*

Ausgabedatum: 15. Januar 2025

ProCert AG
Christian Schwob
Direktor Zertifizierung