



CERTIFICAT

N° 11682-62

ProCert SA, organisme certificateur accrédité, certifie qu'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires a été élaboré et mis en œuvre par :



Saline de Bex SA
1880 Bex (Suisse)

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires a été évalué et satisfait aux exigences du dispositif suivant:



FOOD SAFETY SYSTEM
CERTIFICATION 22000

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires basant sur **ISO 22000:2005**, **ISO TS 22002-1:2009** et les **exigences supplémentaires FSSC 22000**. Ce certificat est fourni sur la base du protocole de certification FSSC 22000, version 3.2, publié le 26 février 2015. Le système de certification consiste, au minimum, en une vérification annuelle du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et une vérification annuelle des programmes prérequis (PRP) selon ISO TS 22002-1 pour les PRP du secteur et des exigences supplémentaires inclus dans le protocole.

Ce certificat est applicable pour:

Extraction, transformation et conditionnement de sel alimentaire

Catégorie de la chaîne alimentaire:

E Transformation 3 (denrées à longue durée de conservation à température ambiante)

Ce certificat est valable jusqu'au 21 octobre 2018*

Date d'attribution du certificat : 22 octobre 2015

ProCert SA

Richard SCHNYDER
Directeur de la certification

Ismail SAADI
Membre de la commission de certification



SCESm N° 39

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification entre-temps. Seul le registre public de ProCert (accessible sous www.procert.ch) atteste de la validité du présent certificat.