



CERTIFICATE

The Food Safety Management System of

Swissmill Division der Coop Genossenschaft

Sihlquai 306
8005 Zürich (Switzerland)

has been assessed and determined to comply with the requirements of



FSSC 22000

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 6).

Scope

Milling of Wheat, Semolina, Maize and Oats to Cereal Flours, Semolina and Flakes; Extrusion of Cereals, Preparation of Special Mixtures as Bulk, Big Bags or Consumer Packs, packed in small or big size Paper Bags or Multilayer Foil Bags



Food chain sub-category:

C IV Processing of ambient stable products

Audit type

unannounced

Audit date

15 - 16 September 2025

Last unannounced audit

15 September - 16 September 2025

Initial certification date

9 January 2026

Date of the certification decision

9 January 2026

Certificate issue date

9 January 2026 (Transfer)

Certificate validity until

10 December 2026 *



Christian Schwob

Director Certification

Olivier Traber

Member of certification commission

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.

* Subject to suspension or withdrawal of certification at any time. Only the FSSC 22000 database of certified organizations, available on www.fssc.com, and ProCert's public register (www.procert.ch, Certificates) attest the authenticity of this certificate.



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von

Swissmill Division der Coop Genossenschaft

Sihlquai 306
8005 Zürich (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



FSSC 22000

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

Mahlen von Weizen, Griess, Mais und Hafer zu Getreidemehl, Griess und Flocken; Extrusion von Getreide, Herstellung von Spezialmischungen als Bulk, in Big Bags oder verpackt in kleinen und grossen Papiersäcken oder Schlauchbeuteln aus Mehrschichtfolie für Endverbraucher



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

C IV Verarbeitung von bei Raumtemperatur haltbaren Lebensmitteln

Auditart	nicht angekündigt
Auditdatum	15. - 16. September 2025
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	15. September - 16. September 2025
Erstzertifizierungsdatum	9. Januar 2026
Datum Zertifizierungsentscheid	9. Januar 2026
Datum der Zertifikatsausstellung	9. Januar 2026 (Übertragung)
Zertifikatsgültigkeit bis	10. Dezember 2026 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Olivier Traber
Mitglied der Zertifizierungskommission

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

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.