



ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Angst AG Zürich

Herdernstrasse 61
8004 Zürich (Schweiz)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen Version 5.1

Tätigkeitsgebiet

Herstellung von Fleischerzeugnissen zum Gekochtesen und zum Rohessen (mit Fleisch der Tiergattungen: Schwein, Rind, Lamm, Geflügel und Wild) und Herstellung von pflanzenbasierten Fleischersatzprodukten, unter Anwendung von produktspezifischen Verarbeitungstechnologien wie: Kochen, Backen, Braten, Garen, Frittieren, Salzen, Trocknen und Räuchern. Herstellung von Fleischzubereitungen mit Fleisch der Tiergattungen: Schwein, Rind, Lamm, Geflügel und Wild sowie Herstellung von Mischprodukten mit Rohstoffen pflanzlichen Ursprungs. Zerlegen und/oder Portionieren von Fleisch der Tiergattungen: Schwein, Rind, Lamm, Geflügel und Wild. Verpackung aller Produkte unter Vakuum oder MAP. Hochdruckpasteurisieren (HPP) von Lebensmitteln



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

- C I Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs
- C II Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln pflanzlichen Ursprungs
- C III Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs (Mischprodukte)

Erstzertifizierungsdatum	7. Februar 2012
Datum Zertifizierungsentscheid	15. Februar 2024
Datum der Zertifikatsausstellung	15. Februar 2024
Zertifikatsgültigkeit bis	28. Februar 2027 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.



CERTIFICAT

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation



Angst AG Zürich

Herdernstrasse 61
8004 Zürich (Suisse)

a été évalué et satisfait aux exigences de



Food Safety System Certification 22000 (FSSC 22000)

Protocole de certification pour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires composé des éléments suivants : ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 et les exigences additionnelles FSSC 22000 Version 5.1

Domaine d'activité

Fabrication de produits à base de viande pour la consommation cuite et crue (avec de la viande des espèces animales : porc, bœuf, agneau, poulet et gibier) et fabrication de substituts de viande à base de plantes, en utilisant des technologies de transformation spécifiques aux produits comme : cuisson, cuisson au four, rôtissage, cuisson à la vapeur, friture, salage, séchage et fumage. Fabrication de préparations de viande avec de la viande des espèces animales : Porc, bœuf, agneau, poulet et gibier ainsi que la fabrication de produits mixtes avec des matières premières d'origine végétale. Découpe et/ou portionnement la de viande des espèces animales : Porc, bœuf, agneau, poulet et gibier. Conditionnement de tous les produits sous vide ou sous atmosphère modifiée. Pasteurisation à haute pression (HPP) des aliments



Sous-catégorie de la chaîne alimentaire :

- C I Transformation de denrées périssables d'origine animale
- C II Transformation de denrées périssables d'origine végétale
- C III Transformation de denrées périssables d'origine animale et végétale (produits mixtes)

Date de certification initiale	7 février 2012
Date de la décision de certification	15 février 2024
Date d'édition du certificat	15 février 2024
Validité du certificat jusqu'au	28 février 2027 *



Christian Schwob

Directeur certification

Philipp Ruckli

Membre de la commission de certification

* Sous réserve de suspension ou de retrait de la certification. Seule la base de données FSSC 22000 des organisations certifiées (disponible sur www.fssc22000.com) et le registre public de ProCert (disponible sous www.procert.ch, Certificats) attestent de l'authenticité du présent certificat.



CERTIFICATE

The Food Safety Management System of



Angst AG Zürich

**Herdernstrasse 61
8004 Zürich (Switzerland)**

has been assessed and determined to comply with the requirements of



Food Safety System Certification 22000 (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 5.1

Field of activity

Production of meat products for cooked and raw consumption (with meat of the animal species: pork, beef, lamb, chicken and game) and production of plant-based meat substitutes, using product-specific processing technologies such as: Boiling, baking, roasting, simmering, frying, salting, drying and smoking. Production of meat preparations with meat from the following animal species: Pork, beef, lamb, chicken and game as well as the production of mixed products with raw materials of plant origin. Cutting and/or portioning meat from the following animal species: Pork, beef, lamb, chicken and game. Packaging of all products under vacuum or MAP. High-pressure Pasteurization (HPP) of Food



Food chain sub-category:

- C I Processing of perishable animal products
- C II Processing of perishable plant products
- C III Processing of perishable animal and plant products (mixed products)

Initial certification date	7 February 2012
Date of the certification decision	15 February 2024
Certificate issue date	15 February 2024
Certificate validity until	28 February 2027 *



Christian Schwob
Director Certification

Philipp Ruckli
Member of certification commission

* Subject to suspension or withdrawal of certification at any time. Only the FSSC 22000 database of certified organizations, available on www.fssc22000.com, and ProCert's public register (www.procert.ch, Certificates) attest the authenticity of this certificate.