

ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle auditpartner GmbH,
(akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17065 für IFS-Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardgeigners)
dass die Verarbeitungstätigkeiten von:



Kisslegg Käsefreunde GmbH
Wangener Straße 42, 88353 Kisslegg
COID 68117

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Herstellung von Mozzarella - frisch in Aufgussflüssigkeit (nicht gereift) und schnittfester Mozzarella gerieben sowie deren Koppelprodukte (Rahm, Milchrahm, Molkenrahm, Molke, Staubkäse; Versandmilch bei Überschüssen)

(production of mozzarella - fresh in liquid (not matured) - and grated mozzarella as well as their by-products (cream, milk cream, whey cream, whey, dust cheese; dispatch of milk surplus (bulk))

Produktscope 4. Milchprodukte - Technologie-Scopes B, C, D, E, F

die Anforderungen des

International Featured Standard
IFS Food, Version 6.1 November 2017
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

erfüllen auf

Basisniveau

Das Audit wurde vom 30. Juli 2019 bis 01. August 2019 durchgeführt.

Elmshorn, den 02. September 2019

Dr. Thomas Claußen
Leiter der Zertifizierungsstelle

auditpartner GmbH
Hamburger Straße 137
25337 Elmshorn



Gültigkeit der Zertifizierung:
25. September 2020

Zeitraum nächstes Audit:
06.06.2020 - 15.08.2020

Zeitraum unangekündigt:
11.04.2020 - 15.08.2020

Zertifikats-Nr.: IFS-A19-3669