

# 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