

ZERTIFIKAT

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

Kisslegg Käsefreunde GmbH
Wangener Straße 42, 88353 Kisslegg
COID 68117, Veterinärkontroll Nr: DE BW 08113 EG

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Herstellung von Mozzarella, frisch in Aufgussflüssigkeit (nicht gereift) - sowie die Koppelprodukte Rahm, Milchrahm, Molkenrahm, Molke, Molkenkonzentrat, Staubkäse (Versandmilch bei Überschüssen) - und schnittfester, geriebener Mozzarella oder andere geriebene Hartkäsesorten - verpackt in Folie (lose Ware über Tanklastzüge)

(production of mozzarella - fresh in liquid (not matured) - as well as their by-products cream, milk cream, whey cream, whey, whey concentrate, dust cheese. (dispatch of milk surplus) – and firm, grated mozzarella or other grated hard cheeses – packed in foils (liquid bulk products by tanker trucks))

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

Höherem Niveau

Das Audit wurde vom 14. Juni 2021 bis 16. Juni 2021 durchgeführt.
Letztes unangekündigtes Audit durchgeführt am: n / a

Elmshorn, den 04. August 2021


Gisela Küchler
Stellv. Leiterin der Zertifizierungsstelle

auditpartner GmbH
Hamburger Straße 137
25337 Elmshorn



Gültigkeit der Zertifizierung:

25. September 2022

Zeitraum nächstes Audit:

06.06.2022 - 15.08.2022

Zeitraum unangekündigt:

11.04.2022 - 15.08.2022

Zertifikats-Nr.: IFS-A21-4550

CERTIFICATE

Herewith the certification body auditpartner GmbH,
(accredited according to DIN EN ISO/IEC 17065 for IFS certifications and contract partner of IFS standard owner)
confirms that the processing activities of:

Kisslegg Käsefreunde GmbH
Wangener Straße 42, 88353 Kisslegg
COID 68117, Veterinary registration number: DE BW 08113 EG

for the audit scope

Production of mozzarella - fresh in liquid (not matured) - as well as their by-products cream, milk cream, whey cream, whey, whey concentrate, dust cheese. (dispatch of milk surplus) – and firm, grated mozzarella or other grated hard cheeses – packed in foils (liquid bulk products by tanker trucks)

product scope 4. Dairy products – technology scopes B, C, D, E, F

meet the requirements set out in the

International Featured Standard
IFS Food, Version 6.1 November 2017
and other associated normative documents

at Higher Level

The audit was performed from June 14, 2021 to June 16, 2021.
Last unannounced audit performed on: n / a

Elmshorn, August 04, 2021


Gisela Küchler
Deputy Certification Body Manager

auditpartner GmbH
Hamburger Straße 137
25337 Elmshorn



The certificate is valid until:
September 25, 2022
Next audit to be performed:
06.06.2022 - 15.08.2022
Next audit unannounced:
11.04.2022 - 15.08.2022
Certificate-Registration-No:
IFS-A21-4550