



ZERTIFIKAT

ProCert, eine akkreditierte Zertifizierungsstelle, bescheinigt, dass ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit entwickelt und implementiert wurde durch:

Hardegger Käse AG / Alp Senn AG

Poststrasse 2
9243 Jonschwil (Schweiz)



Food Safety

CERTIFICATED

Standard

BRC Globaler Standard für Lebensmittelsicherheit

Version 8 (August 2018)

Umfang der Aktivitäten

Affinage und Portionierung von Halbhart- und Hartkäse und Verpacken in Folie unter Vakuum oder modifizierter Atmosphäre; Produktion von pasteurisiertem Schmelzkäse und Fondue, Portionierung und Verpacken unter modifizierter Atmosphäre in Beutel, Folie oder Eimer



Note

Produktkategorien
Ausschlüsse
Freiwillige Module
Auditprogramm
BRC Betriebs Code
Auditor-Nummer
Auditdatum
Periode für nächstes Audit
Zertifizierungsdatum
Zertifikatsgültigkeit

A+

7 Milchprodukte
Herstellung von Appenzeller Käse und Halbhartkäse
Keine
nicht angekündigt
3394682
20502
21. - 23. März 2022
6. März 2023 - 7. Juli 2023
2. Mai 2022
18. August 2023 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Alexander Grünenfelder
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert (www.procert.ch, Zertifikate) und von BRC (www.brcdirectory.com) bestätigen die Gültigkeit dieses Zertifikats.

Dieses Zertifikat bleibt Eigentum der ProCert AG. Wenn Sie Kommentare zum BRC Global Standard oder zum Auditprozess direkt an BRC senden möchten, rufen Sie BRC an unter +44 (0)20 3931 8148 oder kontaktieren Sie bitte TellUs@brcglobalstandards.com.