



ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle ProCert AG (ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH), dass die Verarbeitungstätigkeiten der untenstehenden Organisation die Anforderungen des IFS Food und die anderen zugehörigen normativen Dokumente erfüllen.

Hardegger Käse AG

Poststrasse 2
9243 Jonschwil (Schweiz)

Standard

IFS Food Version 7 (Oktober 2020)

Höheres Niveau mit einer Bewertung von 96.72%

Zertifizierungsbereich des Assessments:



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. Etikettierung von ganzen Käse Laibe.

Refining and portioning of semi-hard and hard cheeses and packaging in film under vacuum or modified atmosphere, Production of pasteurized processed cheese and fondue packed under modified atmosphere in bags, foils or buckets. Labelling of whole cheese loaves.



COID / GS1 GLN	78112 / 7640103580004
Behördliche Zulassungsnummer	CH2089
Produktausschlüsse	Herstellung von Halbhart-Käse
Produkt-Scopes	4 Milchprodukte
Technologie-Scopes	B, D, E, F
Assessmentart	nicht angekündigt
Assessmentdatum	21. - 23. März 2022
Letztes unangekündigt durchgeführtes Assessment	1. Juni 2021
Zeitspanne für nächstes angekündigtes Assessment	19. Jan. 2023 - 30. März 2023
Zeitspanne für nächstes nicht angekündigtes Assessment	24. Nov. 2022 - 30. März 2023
Datum der Zertifikatausstellung	2. Mai 2022
Zertifikatsgültigkeit bis	10. Mai 2023 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

José-Michel Perez
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert (www.procert.ch, Zertifikate) und von IFS (Zugang über QR-Code) bestätigen die Gültigkeit.