



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 8, April 2023

**Höheres Niveau mit einer Bewertung von 96.61%
"IFS Star Status"**

Zertifizierungsbereich des Audits:



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 Vakuum oder unter modifizierter Atmosphäre in Beutel, Folie oder Eimer. Etikettierung von ganzen Käseläuben.

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 vacuum or with modified atmosphere in bags, foils or buckets. Labelling of whole cheese loaves

COID / GS1 GLN 78112 / 7640103580004

Behördliche Zulassungsnummer CH 2089

Produkt-Scopes 4 Milchprodukte

Technologie-Scopes

Auditart

Auditdatum

Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit (letzter Tag)

Zeitspanne für nächstes angekündigtes Audit

Zeitspanne für nächstes nicht angekündigtes Audit

Datum der Zertifikatausstellung

Zertifikatsgültigkeit bis

B, D, E, F

nicht angekündigt

2. - 3. April 2025

24. April 2024

09. März 2026 - 18. Mai 2026

12. Jan. 2026 - 18. Mai 2026

Bern, 8. Mai 2025

28. Juni 2026 *



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Gustav Gallasz

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.