Zertifikat

Prüfungsnorm

IFS Food

Version 7, Oktober 2020

Zertifikat-Registrier-Nr.

01 181 1501498

Unternehmen:

Albert Herz GmbH

Landstr. 45 87452 Altusried Deutschland

COID: 29680



KÄSEMANUFAKTUI

Geltungsbereich:

Reifen, Aufschneiden, Portionieren, Reiben und Abpacken von Hart-, Schnitt-, halbfestem Schnitt- und Weichkäse sowie Pasta

filata aus Milch von Kuh, Schaf und Ziege.

Verpackt in Folie, teilweise mit Papier beschichtet. Einlage aus

Käseflies ist möglich. Mit und ohne MAP.

Maturing, slicing, portioning, grating and packaging of hard cheese, semi-hard cheese and soft cheese as well as Pasta Filata from cow's, ewe's and goat's milk. Packed in foil, partly coated with paper. Insert made of cheese fleece is possible. With and without MAP.

Die Anforderungen des IFS Food und anderer zugehöriger, normativer Dokumente sind auf Höherem Niveau mit einer Bewertung von 96,28% erfüllt.

Produkt-Scope(s) / Technologie-Scope(s): siehe Anlage

Art des Assessments: unangekündigt

Datum des Assessments: 28.11.2023 – 30.11.2023

Datum der Zertifikatausstellung: 08.01.2024

Zeitspanne nächstes Rezertifizierungsassessment

angekündigt: 09.10.2024 – 18.12.2024

Zeitspanne nächstes Rezertifizierungsassessment

unangekündigt: 14.08.2024 - 18.12.2024

Gültigkeit: Dieses Zertifikat ist gültig bis zum 28.01.2025.



Köln, 08.01.2024

Rita Hornberger TÜV Rheinland Cert GmbH

Am Grauen Stein · 51105 Köln







Anlage zum Zertifikat

Prüfungsnorm

IFS Food

Version 7, Oktober 2020

Zertifikat-Registrier-Nr. 01 1

01 181 1501498

Nummer behördlicher Zulassung: DE-BY-70576 EG

GS1 GLN: 4002699000008

Das Unternehmen führt zudem Broker Aktivitäten durch, die nicht nach IFS Broker oder

einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.

Datum des letzten unangekündigten Assessments: 24.08.2022

Produkt-Scope(s): 4. Milchprodukte

Technologie-Scope(s): C, D, E, F