

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

(akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardesigners), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Spezialitäten-Käserei Wiegert GmbH (COID: 42941)

**Bahnhofstraße 61
46359 Heiden**

Veterinärkontrollnummer: EG 84017 NW

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktscope:

4 - Milchprodukte

Technology Scopes:

B, D, E, F *

Herstellung (Erhitzen, Käsefertigung, Formen, Schneiden, Frosten) und Abpackung von tiefgekühltem und gekühltem Mozzarella und frischer Mascarpone, Ricotta und Doppelrahmfrischkäse in Schlauchbeutel, Becher mit Deckel, Eimer mit Deckel und SB Verpackungen (Schale mit Oberfolie ohne Schutzgas)

Production (heating, cheese manufacturing, molding, cutting, freezing) and packaging of frozen and chilled fresh mozzarella and mascarpone, ricotta cheese and double cream into bags, cup with cover, bucket with cover and SB packaging (shell with top film without inert gas)

die Anforderungen des

IFS Food Version 6, April 2014 auf Basisniveau erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:

3518693

Tag des Audits:

01.03.2016 - 03.03.2016

Datum der Zertifikatsausstellung:

11.04.2016

Zertifikatsgültigkeit bis:

26.05.2017

Nächstes Audit innerhalb folgender Zeitspanne:

04.02.2017 - 15.04.2017



Taunusstein, 11.04.2016

i.V. Thomas Neuhaus
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH
Im Maisel 14
65232 Taunusstein
www.institut-fresenius.sgsgroup.de



SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS-GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.

* Die Aufschlüsselung der einzelnen Technology Scopes finden Sie im IFS Food Version 6.