



Z E R T I F I K A T

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

AGRIZERT Zertifizierungs GmbH

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

Goldschmidt Frischkäse GmbH

Karl-Marx-Str. 4

19288 Kummer

Veterinärkontrollnummer: DE MV 004 EG

COID: 29747

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

"Herstellung von Frischkäseprodukten aus Kuh- und Ziegenmilch, Herstellung von Schnittkäse (Paneer) sowie Herstellung von veganem Pudding, Dressings und Mayonnaise, Frischkäse und Feinkostsalaten sowie kombinierte Produkte wie Pesti, Chutneys und Mayonnaise-basierte Aufstriche //

Production of fresh cheese from goat and cow, production of indian cream cheese as well as production of vegan pudding, dressings and mayonnaise, cream cheese and gourmet salads as well as combined products like pesti, chutney, mayonnaise-based spreads"

Produktscope: 4. Milchprodukte, 5. Obst und Gemüse, 7. Kombinierte Produkte, 9. Öle und Fette
Technologiescope: B, C, D, E, F*

die Anforderungen des

IFS Food, Version 6, April 2014

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf Basisniveau

erfüllen.

Zertifikat-Registrier-Nr.: IFSAGZ1091

Datum des Audits: 16.01.2018 und 17.01.2018

Datum der Zertifikatausstellung**: 06.02.2018

Gültigkeitsdauer des Zertifikats: 13.03.2019

Nächstes Audit ist innerhalb folgender

Zeitspanne durchzuführen: 22.11.2018 - 31.01.2019



Bonn, 06.02.2018

AGRIZERT Zertifizierungs GmbH
Siebenmorgenweg 6-8, 53229 Bonn
Tel.: 0228/ 971496 0
www.agrizert.de



L. Hoffmann
Zertifizierungsstelle

* Die Aufschlüsselung der Technologiescopes finden Sie im IFS Food, V6
** Datum der Zertifikatausstellung entspricht dem Datum der
Zertifizierungsentscheidung.