



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-Standardgeigners),
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, Herstellung von Lupinenprotein und Lupinenfasern // 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, production from luoine protein and lupine fibre"

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

die Anforderungen des

IFS Food, Version 6.1, November 2017

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

auf Basisniveau

erfüllen.

Zertifikat-Registrier-Nr.: IFSAGZ1091

Datum des Audits: 18.12.2018 und 19.12.2018

Datum der Zertifikatausstellung**: 29.01.2019

Gültigkeitsdauer des Zertifikats: 13.03.2020

Nächstes Audit ist innerhalb folgender

Zeitspanne durchzuführen: 23.11.2019 - 01.02.2020

Bonn, 29.01.2019



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



U. Hoffmann
Zertifizierungsstelle

* Die Aufschlüsselung der Technologiescopes finden Sie im IFS Food, V6.1
** Datum der Zertifikatausstellung entspricht dem Datum der
Zertifizierungsentscheidung.