



ZERTIFIKAT

ProCert, eine akkreditierte Zertifizierungsstelle, bescheinigt, dass ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit entwickelt und implementiert wurde durch:

Züger Frischkäse AG

Industrie Haslen 9a
9245 Oberbüren (Schweiz)



Food Safety

CERTIFICATED

Standard

Global Standard Food Safety

Version 9 (August 2022)

Umfang der Aktivitäten

Herstellung (Thermisierung oder Pasteurisierung, teilweise Laktosehydrolyse, reiben) aus Kuh-, Ziegen- oder Büffelmilch von Käse, Frischkäse, Butter, Sauerrahm, Hüttenkäse, Paneer, mariniertem Käse, Reibekäse, und pflanzenbasierten Lebensmittelzubereitungen, verpackt in Kunststoffbeuteln, Folien (MAP und Vakuum), Eimern und Bechern. Gekühlt, IQF oder tiefgekühlt. Gekühlte flüssige lose Co-Produkte (Rahm, Molke, Konzentrate). Schneiden, Reiben und MAP-Verpackung von Mozzarella, Hartkäse und Mozzarella mit Hartkäse gemischt. Einschliesslich ausgelagerter Prozesse, Mischen und Überziehen mit Bratcreme, Panieren von gefrorenen Mozzarella-Sticks



Note

Produktkategorien
Ausschlüsse
Freiwillige Module
Auditprogramm
BRC Betriebs Code
Auditor-Nummer
Auditdatum
Periode für nächstes Audit
Zertifizierungsdatum
Zertifikatsgültigkeit

A

7 Milchprodukte
Handelsprodukte
Keine
angekündigt
1881177
20147
30. Oktober - 2. November 2023
2. November 2024 - 30. November 2024
13. Dezember 2023
11. Januar 2025 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Alexander Grünenfelder
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert (www.procert.ch, Zertifikate) und von BRC (www.brcdirectory.com) bestätigen die Gültigkeit dieses Zertifikats.

Dieses Zertifikat bleibt Eigentum der ProCert AG. Wenn Sie Kommentare zum BRC Global Standard oder zum Auditprozess direkt an BRC senden möchten, rufen Sie BRC an unter +44 (0)20 3931 8148 oder kontaktieren Sie bitte TellUs@brcglobalstandards.com.