

# Zertifikat

Prüfungsnorm

**IFS Food**

Version 8, April 2023

Zertifikat-Registrier-Nr.

01 181 1600595

Unternehmen:



**Milchverwertung Ostallgäu eG**

Milchwerkstr. 101

87494 Rückholz

Deutschland

COID: 55185

Geltungsbereich:

Herstellung (Pasteurisieren, Salzen, Fermentieren, Reifen, Schneiden, Mischen, Abfüllen) von Hartkäse und Schnittkäse. Herstellung (Pasteurisation, Rahmreifung, Verbutterung, Portionierung) von Butter, sowie von Molkenkonzentrat und Rahm. Butter wird in kaschierte Aluminiumfolie verpackt, Käse wird in Mehrschichtschlauchbeutel unter Vakuum verpackt. Produktausschluss: Staubkäse

Production (pasteurization, salting, fermentation, ripening, cutting, mixing, filling) of hard cheese and semi hard cheese. Production (pasteurization, cream ripening, buttering, portioning) of butter, as well as whey concentrate and cream. Butter is packed in laminated aluminum foil, cheese is packed in multilayer tubular bags under vacuum. Product exclusion: powder cheese

Die Anforderungen des IFS Food und anderer zugehöriger, normativer Dokumente sind auf Höherem Niveau mit einer Bewertung von 97,78 % erfüllt.

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

Art des Audits: unangekündigt

Datum des Audits: 30.07.2024 – 01.08.2024

Datum der Zertifikatsausstellung: 29.08.2024

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen (angekündigt): 31.08.2025 – 09.11.2025

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen (unangekündigt): 06.07.2025 – 09.11.2025

Gültigkeit:

Dieses Zertifikat ist gültig bis zum 20.12.2025.



Köln, 29.08.2024

Andrea Höfs  
TÜV Rheinland Cert GmbH  
Am Grauen Stein · 51105 Köln

# Anlage zum Zertifikat

Prüfungsnorm

**IFS Food**

Version 8, April 2023

Zertifikat-Registrier-Nr.

01 181 1600595

Nummer behördlicher Zulassung: DE BY 708 EG

GS1 GLN: 4033686000008

Datum des letzten unangekündigten Audits: 26.10.2023

Produkt-Scope(s):

4. Milchprodukte

Technologie-Scope(s):

B, C, D, E, F

