

ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle auditpartner GmbH,
(akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17065 für IFS-Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardgeigners)
dass die Verarbeitungstätigkeiten von:



Hawanger Käsegenuss GmbH
Ringstraße 30, 87749 Hawangen
COID 34850

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

*Produktion von Hartkäse, Schnittkäse, Pasta Filata (schnittfester Mozzarella, Cagliata), Staubkäse, verpackt in Beuteln, auch vakuumiert, sowie von pasteurisierter Versandmilch (Bulkware) und Koppelprodukten (Molkekonzentrat, Magermilch, Milchpermeatkonzentrat, Molkenfett, Rahm).
(production of hard cheese, semi-hard cheese, Pasta Filata (firm mozzarella, Cagliata), powder cheese, packed in bags, also vacuumised, as well as pasteurised bulk milk and by-products (whey concentrate, skimmed milk, milk-permeat-concentrate, whey-fat and cream))*

Produktscope 4. Milchprodukte – Technologie-Scopes B, C, D, E, F

die Anforderungen des

**International Featured Standard
IFS Food, Version 6.1 November 2017**
und anderer zugehöriger, normativer Dokumente

erfüllen auf

Höherem Niveau

Das Audit wurde vom 04. Dezember 2019 bis 06. Dezember 2019 durchgeführt.

Elmshorn, den 30. Januar 2020

Dr. Thomas Claußen
Leiter der Zertifizierungsstelle



auditpartner GmbH
Hamburger Straße 137
25337 Elmshorn



Gültigkeit der Zertifizierung:

12. Februar 2021

Zeitraum nächstes Audit:

24.10.2020 - 02.01.2021

Zeitraum unangekündigt:

29.08.2020 - 02.01.2021

Zertifikats-Nr.: IFS-A19-3841

CERTIFICATE

Herewith the certification body auditpartner GmbH,
(accredited according to DIN EN ISO/IEC 17065 for IFS certifications and contract partner of IFS standard owner)
confirms that the processing activities of:



Hawanger Käsegenuss GmbH
Ringstraße 30, 87749 Hawangen
COID 34850

for the audit scope

Production of hard cheese, semi-hard cheese, Pasta Filata (firm mozzarella, Cagliata), powder cheese, packed in bags, also vacuumised, as well as pasteurised bulk milk and by-products (whey concentrate, skimmed milk, milk-permeate-concentrate, whey-fat and cream)

product scope 4. Dairy products – technology scopes B, C, D, E, F

meet the requirements set out in the

**International Featured Standard
IFS Food, Version 6.1 November 2017**
and other associated normative documents

at Higher Level

The audit was performed from December 04, 2019 to December 06, 2019.

Elmshorn, January 30, 2020

Dr. Thomas Claußen
Manager of the Certification Body

auditpartner GmbH
Hamburger Straße 137
25337 Elmshorn



The certificate is valid until:

February 12, 2021

Next audit to be performed:

24.10.2020 - 02.01.2021

Next audit unannounced:

29.08.2020 - 02.01.2021

Certificate-Registration-No:

IFS-A19-3841