

# ZERTIFIKAT

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

## Hawanger Käsegenuss GmbH

Ringstraße 30, 87749 Hawangen

Veterinärkontrollnummer: DE-BY-70536-EG

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 23. November 2020 bis 25. November 2020 durchgeführt.

Elmshorn, den 13. Januar 2021



Dr. Thomas Claußen  
Leiter der Zertifizierungsstelle

auditpartner GmbH  
Hamburger Straße 137  
25337 Elmshorn



**Gültigkeit der Zertifizierung:**

12. Februar 2022

**Zeitraum nächstes Audit:**

24.10.2021 - 02.01.2022

**Zeitraum unangekündigt:**

29.08.2021 - 02.01.2022

**Zertifikats-Nr.:** IFS-A20-4274

# 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

veterinary registration number: DE-BY-70536-EG

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-permeat-concentrate, whey-fat and cream)*

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

meet the requirements set out in the

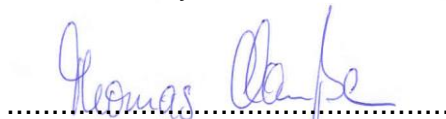
### International Featured Standard IFS Food, Version 6.1 November 2017

and other associated normative documents

### at Higher Level

The audit was performed from November 23, 2020 to November 25, 2020.

Elmshorn, January 13, 2021



Dr. Thomas Claußen  
Manager of the Certification Body

auditpartner GmbH  
Hamburger Straße 137  
25337 Elmshorn



**The certificate is valid until:**

February 12, 2022

**Next audit to be performed:**

24.10.2021 - 02.01.2022

**Next audit unannounced:**

29.08.2021 - 02.01.2022

**Certificate-Registration-No:**

IFS-A20-4274