



Die Zertifizierungsstelle QAL GmbH (VLOG-Anerkennungs-Nr. ZS-400011)

bestätigt aufgrund eines Anerkennungsvertrages mit dem VLOG e.V. und eines Audits vom 22.10.2021, dokumentiert in einem Bericht, dass die Produkte und Prozesse von

Hawanger Käsegenuss GmbH

Ringstraße 30

87749 Hawangen

VLOG-ID: 10-01063

am Standort

Hawanger Käsegenuss GmbH

Ringstraße 30

87749 Hawangen



Behördliche Zulassungsnummer: DE-BY 70536 EG

tätig auf der Stufe Lebensmittelverarbeitung/- aufbereitung

für den Geltungsbereich des Audits:

Milch (Vollmilch, Magermilch), Milch (Rohmilch), Sahne und Sahnerzeugnis, Molke und Molkenerzeugnis, Magermilch-/Molkenkonzentrat, Hartkäse, Schnittkäse, Halbfester Schnittkäse, Pasta filata Käse, Milchpermeat

die Anforderungen des Produktions- und Prüfstandards (Version 20.02, 01.09.2020)

VLOG „ohne Gentechnik“

basierend auf §3a und 3b des EGGenTDurchfG, erfüllen.

Bericht-Nr.: 1001367

Ausstellungsdatum: 09.11.2021

Zertifikatslaufzeit: 31.12.2022

Zertifikatsnummer: 77809-152-2021-1



i.A. Logemann, Sonja
Stellv. Leitung der Zertifizierungsstelle
Das Zertifikat bleibt im Eigentum der QAL GmbH (info@qal-gmbh.de) und wird bei Wegfallen der Voraussetzungen entzogen.