

QAL GmbH
Am Branden 6b · 85256 Vierkirchen
www.qal-gmbh.de
akkreditiert nach
DIN EN ISO/IEC 17065



Die Zertifizierungsstelle **QAL GmbH** (VLOG-Anerkennungs-Nr. ZS-400011) bestätigt aufgrund eines Anerkennungsvertrages mit dem VLOG e.V. und eines Audits vom 18.07.2022 und einer Dokumentenkontrolle vom 12.10.2022, dokumentiert in einem Bericht, dass die Produkte/Futtermittel und Prozesse von

Hawanger Käsegenuss GmbH

Ringstraße 30

87749 Hawangen

Behördliche Zulassungsnummer: DE-BY 70536 EG

VLOG-ID: 10-01063

am Standort:

Hawanger Käsegenuss GmbH

Ringstraße 30

87749 Hawangen



tätig auf der Stufe Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung

für den Geltungsbereich des Audits:

Milch (Vollmilch, Magermilch), Milch (Rohmilch), Sahne und Sahneerzeugnis, Molke und Molkenzeugnisse, Magermilchkonzentrat, Molkenkonzentrat, Hartkäse, Schnittkäse, Halbfester Schnittkäse, Pasta filata Käse, Milchpermeat, Käsestaub

die Anforderungen des Produktions- und Prüfstandards (Version 22.01, 01.09.2021)

VLOG „ohne Gentechnik“

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

Die VLOG-Zertifizierung berechtigt - unter Voraussetzung eines Lizenzvertrags mit dem VLOG - zur Nutzung des „Ohne GenTechnik“- bzw. „VLOG geprüft“-Siegels.

Berichts-Nr.: 1040354

Datum Zertifizierungsentscheidung: 12.10.2022

Zertifikatsgültigkeit bis: 31.12.2023

Zertifikatsnummer: 7809-152-2022-2



Sonja Logemann
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.