



Die Zertifizierungsstelle **QAL GmbH** (VLOG-Anerkennungs-Nr. ZS-400011) bestätigt aufgrund eines Anerkennungsvertrages mit dem VLOG e.V. und eines Audits vom 04.10.2023, 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 Sahneerzeugnisse, Molke und Molkenerzeugnisse, Magermilchkonzentrat, Molkenkonzentrat, Hartkäse, Schnittkäse, Halbfester Schnittkäse, Pasta filata Käse, Milchpermeat, Käsestaub

die Anforderungen des Produktions- und Prüfstandards (Version 23.01, 01.09.2022)

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.:	1085445
Datum Zertifizierungsentscheidung:	13.10.2023
Zertifikatsgültigkeit bis:	31.12.2024
Zertifikatsnummer:	77809-152-2023-1



i.A. Nottensteiner Mathias
Stellv. Leitung der Zertifizierungsstelle

Das Zertifikat bleibt im Eigentum der QAL GmbH (info@qal-gmbh.de) und wird bei Wegfallen der Voraussetzungen entzogen.