



Die Zertifizierungsstelle **QAL GmbH** (VLOG-Anerkennungs-Nr. ZS-400011) bestätigt aufgrund eines Anerkennungsvertrages mit dem VLOG e.V. und eines Audits vom 21.03.2024, 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 Sahnerzeugnisse, Molke und Molkenzeugnisse, 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.: 1104745
Datum Zertifizierungsentscheidung: 25.04.2024
Zertifikatsgültigkeit bis: 31.12.2025
Zertifikatsnummer: 77809-152-2024-1



Logemann
Zertifizierungsstelle

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