ZERTIFIKAT

ProCert, eine akkreditierte Zertifizierungsstelle, bescheinigt, dass ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit entwickelt und implementiert wurde durch:

Molkerei Fuchs + Co. AG

Greinastr. 10

9400 Rorschach (Schweiz)

Standard

Global Standard Food Safety

Version 9 (August 2022)

Umfang der Aktivitäten

Produktion und Abfüllung von pasteurisierter und fermentierter (teilweise hydrolysierter) Milch, Rahm und Frischmilchprodukten (Sauermilch, Joghurt, Buttermilch, Molkegetränk, Quark, Frischkäsezubereitung „Blanc battu“, Eiscreme-Basis) in verschiedenen Kunststoffverpackungen, Bag-in-Box-Verpackungen und Behältern mit 5 und 10 l Fassungsvermögen. Produktion und Verpackung von Butter, verpackt in Folie

Note	**AA+**
Produktkategorien	7 Milchprodukte
Ausschlüsse	Reifung, Schneiden, Mischen, Portionieren und Verpacken von Käse. Handelswaren wie Käse, Eier, hermetisch versiegelte Produkte für den Frischwarenbereich wie Nudeln, Saucen, Café Latte und andere
Freiwillige Module	Keine
Auditprogramm	nicht angekündigt
BRC Betriebs Code	4434865
Auditor-Nummer	21747
Auditdatum	8. - 10. Juli 2025
Periode für nächstes Audit	8. Oktober 2026 - 5. November 2026
Zertifizierungsdatum	15. August 2025
Zertifikatsgültigkeit	17. Dezember 2026 *

Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Fiorenzo Bodrato

Mitglied der Zertifizierungskommission

* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert (www.procert.ch, Zertifikate) und von BRC (www.brcgsdirectory.com) bestätigen die Gültigkeit dieses Zertifikats.

Dieses Zertifikat bleibt Eigentum der ProCert AG. Wenn Sie Kommentare zum BRC Global Standard oder zum Auditprozess direkt an BRC senden möchten, rufen Sie BRC an unter +44 (0)20 3931 8148 oder kontaktieren Sie bitte TellUs@brcglobalstandards.com.