



ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle ProCert AG, akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardgeigners, dass die Verarbeitungstätigkeiten der untenstehenden Organisation die Anforderungen des IFS Food und anderer zugehöriger, normativer Dokumente erfüllen.

Alpenswiss AG

Gewerbestrasse 4
9562 Märwil (Schweiz)



Standard

IFS Food

Version 6.1, November 2017

Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktion von Käse-Fondue fertig Mischungen, von Reibkäse sowie Vorverpackung von Hart- und Halbhartkäse. Verpackt unter Vacuum oder MAP in Folie, Alubeutel oder Keramikschalen

**Production of cheese fondue ready mixes, grated cheese and packaging of hard and semi-hard cheeses.
Packed under vacuum or MAP in foil, aluminium bags or ceramic bowls**

COID	29712
Niveau	Höheres Niveau
Mit einer Bewertung von	95.09 %
Produkt-Scopes	4 Milchprodukte
Technologie-Scopes	B, D, E, F
Auditart	angekündigt
Tag des Audits	26. - 27. November 2019
Zeitspanne für nächstes Audit (oder nicht angekündigtes Audit)	5. Oktober 2020 - 14. Dezember 2020
Datum der Zertifikatausstellung	16. Dezember 2019
Zertifikatsgültigkeit bis	24. Januar 2021 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert (www.procert.ch, Zertifikate) und von IFS (Zugang über QR-Code) bestätigen die Gültigkeit