



# ZERTIFIKAT

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

## Imlig Käserei Oberriet AG

Staatsstrasse 163  
9463 Oberriet (Schweiz)



Standard

## IFS Food

Version 6.1, November 2017

Zertifizierungsbereich des Audits:

**Herstellung von Hart- und Halbhartkäse aus pasteurisierter und nicht pasteurisierter Milch. Reifung von Hart- und Halbhartkäse aus pasteurisierter und nicht pasteurisierter Milch. Verpackung von Produkten in Folie unter Vacuum oder Schutzatmosphäre. Herstellung von Molkenkonzentraten und Rahmprodukten aus Milch in Containern oder lose**

**Production of hard and semi-hard cheeses from pasteurised and non-pasteurised milk. Maturation of hard and semi-hard cheeses from pasteurised and non-pasteurised milk. Packaging of products in foil under vacuum or modified atmosphere. Production of whey concentrates and cream products milk in container or bulk**



COID	46474
EWG Nummer	CH5417
<b>Niveau</b>	<b>Basisniveau</b>
Produkt-Scopes	4 Milchprodukte
Technologie-Scopes	B, C, D, E, F
Auditart	nicht angekündigt
Tag des Audits	23. - 25. November 2020
Zeitspanne für nächstes Audit (oder nicht angekündigtes Audit)	9. Oktober 2021 - 18. Dezember 2021
Datum der Zertifikatausstellung	22. Dezember 2020
Zertifikatsgültigkeit bis	28. Januar 2022 *



Christian Schwob  
Direktor Zertifizierung

José-Michel Perez  
Mitglied der Zertifizierungskommission

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