

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle LACON GmbH (akkreditiert nach der ISO 17065 für Zertifizierungen nach dem IFS sowie einen Vertrag mit den IFS-Standardesignern geschlossen hat) dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Innstolz Käserei Roiner GmbH & Co. KG
Molkereistr. 10
94094 Rotthalmünster
Deutschland
 Veterinärkontrollnummer: DE BY 21265 EG
 COID: 56208



für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktscope:
4 - Milchprodukte

Technology Scopes:
B, C, D, E, F*

Produktion von Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse - auch geräuchert, auch mit Zutaten (Gemüse, Schinken, Salami u.a.), Schnittkäse, Pasta Filata Käse ("Kashkaval") - auch geräuchert; jeweils aus pasteurisierter Milch; Molkebutter als Rohware für Lebensmittelverarbeitung, Rahm und Molke für Versand Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen Produkte und / oder Prozesse ausgelagert.

Production of cut cheese, semisoft cheese - also smoked, also with further ingredients (vegetables, ham, salami a.o.), semihard cheese, pasta filata cheese ("Kashkaval") - also smoked; each from pasteurized milk; whey butter as raw material for food-processing; cream and whey in bulk

Beside own production, the company has outsourced products and / or processes

die Anforderungen des

IFS Food
Version 6.1, November 2017
 und anderer zugehöriger, normativer Dokumente
auf Höherem Niveau
 erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:	F-15849-2021-01
Tag des Audits:	04.02.2021
Datum der Zertifikatsausstellung:	15.03.2021
Zertifikat gültig bis:	30.03.2022
Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	09.12.2021 - 17.02.2022

Offenburg, 15.03.2021

S. Schönberg
 Stefanie Schönberg
 Leitung Zertifizierung

Geschäftsstelle: LACON GmbH, Moltkestraße 4, 77654 Offenburg



* Die Aufschlüsselung der einzelnen Technology Scopes finden Sie im IFS Food Version 6.1
 Dieses Zertifikat ist Eigentum der Zertifizierungsstelle und muss auf Nachfrage zurückgegeben werden.