



# ZERTIFIKAT

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



Feinste Schweizer Käsekunst seit 1862  
Fine Art of Swiss Cheesemaking since 1862

## LeSuperbe AG - Lustenberger & Dürst SA

Langrüti 1

6333 Hünenberg See (Schweiz)



Food Safety

CERTIFICATED

Standard

## Global Standard Food Safety

Version 9 (August 2022)

Umfang der Aktivitäten

**Ausreifen, Schneiden oder Reiben, Verpacken (Folie, Vakuum oder unter Schutzatmosphäre) von Hart- und Halbhartkäsesorten. Handel mit Käse**



### Note

Produktkategorien  
Ausschlüsse  
Freiwillige Module  
Auditprogramm  
BRC Betriebs Code  
Auditor-Nummer  
Auditdatum  
Periode für nächstes Audit  
Zertifizierungsdatum  
Zertifikatsgültigkeit

### B+

7 Milchprodukte  
Keine  
Keine  
nicht angekündigt  
3845969  
20502  
30. Januar - 1. Februar 2024  
18. Januar 2025 - 21. Mai 2025  
7. März 2024  
2. Juli 2025 \*



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Alexander Grünenfelder

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 BRC ([www.brcdirectory.com](http://www.brcdirectory.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](mailto:TellUs@brcglobalstandards.com).