



ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle ProCert AG (ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH), dass die Verarbeitungstätigkeiten der untenstehenden Organisation die Anforderungen des IFS Food und die anderen zugehörigen normativen Dokumente erfüllen.



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

LeSuperbe Services AG

Langrüti 1
6333 Hünenberg See (Schweiz)

Standard

IFS Food Version 8, April 2023

**Höheres Niveau mit einer Bewertung von 95.70%
"IFS Star Status"**

Zertifizierungsbereich des Audits:

Ausreifen, Schneiden oder Reiben, Verpacken (Folie, Vakuum oder unter Schutzatmosphäre) von Hart- und Halbhartkäsesorten

Maturing, slicing, or grating, packing (foil, vacuum or with a protective atmosphere) of hard and semi-hard cheese



COID / GS1 GLN	27657 / 7610563000008
Behördliche Zulassungsnummer	CH2115
Produkt-Scopes	4 Milchprodukte
Technologie-Scopes	D, E, F
Auditart	nicht angekündigt
Auditdatum	30. Januar - 1. Februar 2024
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit (letzter Tag)	23. März 2023
Zeitspanne für nächstes angekündigtes Audit	19. März 2025 - 28. Mai 2025
Zeitspanne für nächstes nicht angekündigtes Audit	22. Jan. 2025 - 28. Mai 2025
Datum der Zertifikatsausstellung	Bern, 7. März 2024
Zertifikatsgültigkeit bis	8. 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, Zertifikate) und von IFS (Zugang über QR-Code) bestätigen die Gültigkeit.