



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 Services 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

A+

7 Milchprodukte
Keine
Keine
nicht angekündigt
3845969
20502
17. - 20. März 2025
18. Januar 2026 - 21. Mai 2026
29. April 2025
2. Juli 2026 *



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Fiorenzo Bodrato

Mitglied der Zertifizierungskommission

* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert (www.procert.ch, Zertifikate) und von BRC (www.brcgsdirectory.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.