



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 96.27%
"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

Auditart

Auditdatum

Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit (letzter Tag)

Zeitspanne für nächstes angekündigtes Audit

Zeitspanne für nächstes nicht angekündigtes Audit

Datum der Zertifikatausstellung

Zertifikatsgültigkeit bis

D, E, F

nicht angekündigt

4. - 7. Mai 2026

7. Mai 2026

19. März 2027 - 28. Mai 2027

22. Jan. 2027 - 28. Mai 2027

Bern, 10. Juni 2026

8. Juli 2027 *



Christian Schwob

Direktor Zertifizierung

Gustav Gallasz

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.

Kunden-Nr.: 17324

ProCert AG

Marktgasse 65

CH-3011 Bern

Tel. +41 (0)31 560 67 66

quality@procert.ch

Zertifikats-ID: 101314

www.procert.ch