



ZERTIFIKAT

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



Molkerei Fuchs + Co. AG

Greinastr. 10
9400 Rorschach (Schweiz)



Food Safety

CERTIFICATED

Standard

Global Standard Food Safety

Version 9 (August 2022)

Umfang der Aktivitäten

Produktion und Abfüllung von pasteurisierter und fermentierter (teilweise hydrolysiertes) Milch, Rahm und Frischmilchprodukten (Sauermilch, Joghurt, Buttermilch, Molkegetränk, Quark, Frischkäsezubereitung „Blanc battu“, Eiscrème-Basis) in verschiedenen Kunststoffverpackungen, Bag-in-Box-Verpackungen und Behältern mit 5 und 10 l Fassungsvermögen. Produktion und Verpackung von Butter, verpackt in Folie



Note

Produktkategorien
Ausschlüsse

AA+

7 Milchprodukte
Reifung, Schneiden, Mischen, Portionieren und Verpacken von Käse. Handelswaren wie Käse, Eier, hermetisch versiegelte Produkte für den Frischwarenbereich wie Nudeln, Saucen, Café Latte und andere

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

Keine
nicht angekündigt
4434865
21747
8. - 10. Juli 2025
8. Oktober 2026 - 5. November 2026
15. August 2025
17. Dezember 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.