



Management Service

ZERTIFIKAT

Die TÜV SÜD Management Service GmbH (043)
bestätigt, dass nach Durchführung eines Audits
das Unternehmen



Goldsteig Käseereien Bayerwald GmbH
Siechen 11, 93413 Cham, Deutschland
Site code: 1950944

die Anforderungen des

GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY
Issue 8: August 2018

erfüllt.

Geltungsbereich: Produktion von Mozzarella mit und ohne Lake, Schnittkäse und Hartkäse sowie geriebenen, gewürfelten und geschnittenen Erzeugnissen daraus abgepackt in Folie, Beuteln, Bechern und Kunststoffschalen. Produktion und Abpackung von Schmelzrohware für die Schmelzkäseherstellung in Beuteln. Annahme und Verladung von Rohmilch, Produktion und Verladung von pasteurisierter Milch, Milchkonzentraten, Molkekonzentraten, WPC und Permeatkonzentrat als Bulkware

Produktkategorien: 7

Erreichte Klassifizierung: A+

Auditprogramm: Unannounced

Tag des Audits: 18.08.2020 - 19.08.2020

Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 020 5867 TMS

Bericht-Nr.: 70018306

Auditor Nr.: 043043

Fälligkeitsdatum Wiederholungsaudit:
14.02.2021 - 14.11.2021

Ausstellungsdatum: 24.09.2020

Ablaufdatum: 26.12.2021



Falls Sie Rückmeldungen zu dem BRCS Standard oder zu dem Auditprozess direkt an BRC geben möchten, bitten wir Sie www.tell.brcgs.com zu kontaktieren. Besuchen Sie www.brcdirectory.com, um die Echtheit des Zertifikates zu prüfen.



E. Koller
Product Compliance Management
München, 25.09.2020



Dieses Zertifikat bleibt Eigentum von