



Management Service

# ZERTIFIKAT

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



**Goldsteig Käsereien 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. Das Verpackungsmaterial besteht aus  
PE, PP, PET, PA und kombiniertem Material mit Barrieren.

Annahme und Verladung von Rohmilch, Produktion und Verladung von  
pasteurisierter Milch, Rahm, Milchkonzentraten, Molkekonzentraten,  
WPC und Permeatkonzentrat als Bulkware.

Nicht im Zertifizierungsbereich sind Handelsprodukte

**Produktkategorien: 7**

**Erreichte Klassifizierung: A+**

**Auditprogramm: Unannounced**

Tag des Audits: 20.09.2022 - 21.09.2022

Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 020 5867 TMS

Bericht-Nr.: 70018306

Auditor Nr.: 21528

Fälligkeitsdatum Wiederholungsaudit: 14.02.2023 - 14.11.2023

Ausstellungsdatum: 21.10.2022

Ablaufdatum: 26.12.2023



Falls Sie Rückmeldungen zu dem BRCGS Standard oder zu dem Auditprozess  
direkt an BRC geben möchten, bitten wir Sie [www.tell.brcgs.com](http://www.tell.brcgs.com) zu kontaktieren.  
Besuchen Sie [www.brcdirectory.com](http://www.brcdirectory.com), um die Echtheit des Zertifikates zu prüfen.



*Paul Jank*

Leiter der Zertifizierungsstelle  
München, 21.10.2022



Dieses Zertifikat bleibt Eigentum von