



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

Produktkategorien: 7

Erreichte Klassifizierung: A+

Auditprogramm: Unannounced

Tag des Audits: 30.08.2021 - 31.08.2021

Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 020 5867 TMS

Bericht-Nr.: 70018306

Auditor Nr.: 22122

Fälligkeitsdatum Wiederholungsaudit:

14.02.2022 - 14.11.2022

Ausstellungsdatum: 11.10.2021

Ablaufdatum: 26.12.2022



Falls Sie Rückmeldungen zu dem BRCGS 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.



Paul Jend

Leiter der Zertifizierungsstelle
München, 12.10.2021



Dieses Zertifikat bleibt Eigentum von

ZERTIFIKAT



CERTIFICADO



СЕРТИФИКАТ



認證證書



CERTIFICATE



ZERTIFIKAT