

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle  
**SGS Institut Fresenius GmbH**

(akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardaigners), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

Produktionsstätte:

**Etelser Käsewerk GmbH**  
**Delmenhorster Straße 22**  
**DE - 28816 Stuhr**

COID: 5398

Veterinärkontrollnummer: DE NI 20066 EG

**für den Zertifizierungsbereich des Audits:**

Produktscope: Technology Scopes:

4 - Milchprodukte

B, C, D, E, F

5 - Obst und Gemüse



Produktion und Abfüllung von Kochkäse, Schmelzkäse, Frischkäse, thermisierten Frischkäsezubereitungen und geriebenen und geschnittenen Käse sowie vegane Käsealternativen, ebenso Dip-Saucen auf Gemüse- oder Käsebasis. Verpackungen: Beutel und Schlauchbeutel, Becher, Eimer und Schalen (mit und ohne Versiegelung), Kunststoffflaschen, Tiefziehverpackung, Twist of Gläser und Kunststoffdärme.

Production and filling of cooked cheese, processed cheese, cream cheese, thermised cream cheese preparations and grated and sliced cheese as well as vegan cheese alternatives, also vegetable or cheese-based dip sauces. Packaging: Bags and tubular bags, cups, buckets and trays (with and without seal), plastic bottles, thermoformed packaging, twist of glasses and plastic casings.



die Anforderungen des

**IFS Food**

**Version 6.1, November 2017**

und anderer zugehöriger, normativer Dokumente  
**auf Basisniveau** erfüllen.

Zertifikats-Registrierungs-Nr.: 5387558

Tag des Audits: 27.04.2021 - 29.04.2021

Datum der Zertifikatsausstellung: 03.06.2021

Zertifikatsgültigkeit bis: 24.06.2022

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: 05.03.2022 - 14.05.2022

Letztes unangekündigtes Audit durchgeführt am: n/a

Ernstek, 03. Juni 2021



i. V. Betina M. Jahn  
Leiterin der Zertifizierungsstelle

SGS Institut Fresenius GmbH  
Europa-Allee 12  
49645 Ernstek  
www.institut-fresenius.sgs-group.de

