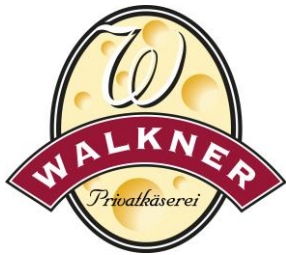




ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



Andreas Walkner GmbH

Asperting 8
5164 Seeham (Österreich)

wurde bewertet und die Einhaltung der folgenden Anforderungen wurde bestätigt:



FSSC 22000

Dispositiv für ein Lebensmittelsicherheits-Managementsystem basierend auf ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1:2019 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

Herstellung von Käse aus Rohmilch teilweise verpackt unter Vakuum. Ausschluss von Molkenrahmbutter

Dieses Audit beinhaltet die untenstehenden zentralen Prozesse des Lebensmittelsicherheits-Managementsystem, gelenkt von:

**Arbeitsgemeinschaft Heumilch Tirol, Brixner Strasse 1, 6020 Innsbruck
Qualitätsmanagement**



Unterkategorie in der Lebensmittelkette:

| | |
|---|--------------------------|
| C I Verarbeitung von verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs | |
| Auditart | angekündigt |
| Auditdatum | 17. - 18. September 2024 |
| Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit | 22. Juni - 22. Juni 2022 |
| Erstzertifizierungsdatum | 28. November 2018 |
| Datum Zertifizierungsentscheid | 21. Oktober 2024 |
| Datum der Zertifikatsausstellung | 21. Oktober 2024 |
| Zertifikatsgültigkeit bis | 27. November 2027 * |



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Philipp Ruckli
Mitglied der Zertifizierungskommission

Mindestens ein (1) Überwachungsaudit muss unangekündigt nach dem ersten Zertifizierungsaudit und danach in jedem Zeitraum von drei (3) Jahren durchgeführt werden.

* Mit Vorbehalt der Suspendierung oder des Rückzugs der Zertifizierung. Nur die FSSC 22000 Datenbank für zertifizierte Organisationen (unter www.fssc22000.com) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter www.procert.ch, Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.