

# Zertifikat

Hiermit wird bescheinigt, dass das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von:

## ALPAVIT Käserei Champignon Hofmeister GmbH & Co. KG

Kemptener Str. 17-24, 87493 Lauben, Deutschland

durch LRQA bewertet wurde und der folgenden Norm entspricht:

### Food Safety System Certification 22000, FSSC 22000

Zertifizierungsschema für Lebensmittelsicherheits-Managementsysteme bestehend aus folgenden Elementen:

ISO22000:2018, ISO/TS 22002-1:2009 und zusätzlicher FSSC 22000 Anforderungen (Version 5.1)

Lebensmittelkette (Unter-) Kategorie: CIV

Gültigkeits-Nr.: FSSC 22000 – 00016277

COID: DEU-1-9228-468025

#### Das Managementsystem ist anwendbar für:

Produktion von Molkenderivat-, Lactose-, Milch-Pulver und - Konzentrate, abgefüllt in Papiersäcken mit PE-Folie, PP Big Bags mit/ohne PE-Folie oder lose im Silotankzug. Dieses Audit umfaßte ebenso die folgenden ausgelagerten Tätigkeiten: Heisinger Strasse 47, 87437 Kempten (Fertigwarenlager)



Paul Graaf

Area Operations Manager, Europe

Ausgestellt von: LRQA Limited

