



ZERTIFIKAT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle ProCert AG, akkreditiert für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner des IFS-Standardesigners, dass die Verarbeitungstätigkeiten der untenstehenden Organisation die Anforderungen des IFS Food und anderer zugehöriger, normativer Dokumente erfüllen.

Hefe Schweiz AG

Hauptstrasse 11
9507 Stettfurt (Schweiz)



Standard

IFS Food

Version 6.1, November 2017

Zertifizierungsbereich des Audits:

Fermentation auf Zuckerrübenmelasse, Separation, Kühlung und Lagerung des Heferahms geliefert in Containern, Vakuumfiltration und Extrudieren von Backhefen, geformt und verpackt mit Wickelpapier und kühlgelagert. Mischung von Vorteigen, verpackt in Folie oder Eimer

Fermentation on sugar beet molasses, separation, cold storage of yeast cream delivered in containers, vacuum filtration and extrusion of baker's yeast, formed and packed with wrapping paper and cold storage. Mixing of doughs, packed in foil or buckets

COID	15160
Niveau	Höheres Niveau
Mit einer Bewertung von	97.92 %
Produkt-Scopes	10 Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z. B. Nahrungsergänzungsmittel)
Technologie-Scopes	B, C, D, F
Auditart	angekündigt
Tag des Audits	26. - 27. Oktober 2020
Zeitspanne für nächstes Audit (oder nicht angekündigtes Audit)	6. September 2021 - 15. November 2021
Datum der Zertifikatausstellung	18. November 2020
Zertifikatsgültigkeit bis	26. Dezember 2021 *



Christian Schwob
Direktor Zertifizierung

Alexander Grünenfelder
Mitglied der Zertifizierungskommission

* Vorbehaltlich der Aussetzung oder des Entzugs der Zertifizierung. Nur das öffentliche Register von ProCert (www.procert.ch, Zertifikate) und von IFS (Zugang über QR-Code) bestätigen die Gültigkeit