

# Z E R T I F I K A T

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle LACON GmbH (akkreditiert nach der ISO 17065 für Zertifizierungen nach dem IFS sowie einen Vertrag mit den IFS-Standardgeignern geschlossen hat) dass die Verarbeitungstätigkeiten von

**Innstolz Käserei Roiner  
GmbH & Co. KG (COID: 56208)  
94094 Rothalmünster  
Molkereistr. 10  
Deutschland**



Veterinärkontrollnummer: DE BY 21265 EG

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

- 1 - Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte
- 4 - Milchprodukte

B, C, D, E, F

**Produktion von Schnittkäse, halbfestem Schnittkäse - auch geräuchert, auch mit Zutaten (Gemüse, Schinken, Salami u.a.), Schnittkäse, Pasta Filata Käse ("Kashkaval") - auch geräuchert; jeweils aus pasteurisierter Milch; Molkebutter als Rohware für Lebensmittelverarbeitung, Rahm und Molke für Versand Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen Produkte und / oder Prozesse ausgelagert.**

**Production of cut cheese, semisoft cheese - also smoked, also with further ingredients (vegetables, ham, salami a.o.), semihard cheese, pasta filata cheese ("Kashkaval") - also smoked; each from pasteurized milk; whey butter as raw material for food-processing; cream and whey in bulk**

**Beside own production, the company has outsourced products and / or processes  
die Anforderungen des**

**IFS Food  
Version 6, April 2014**

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

Zertifikats-Registrierungs-Nr.:	F-15849-2018-02
Tag des Audits:	01.02.2018
Datum der Zertifikatsausstellung:	02.03.2018
Zertifikat gültig bis:	30.03.2019
Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	09.12. – 17.02.2019

Offenburg, den 02.03.2018

*J. Schwarz*  
Jürgen Schwarz  
Kontrollstellenleitung



Geschäftsstelle: LACON GmbH, Moltkestraße 4, 77654 Offenburg