



# ZERTIFIKAT

Das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem von



## Käserei Plangger GmbH

Sebi 26  
6342 Niederndorf (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 22002-1:2009 und den zusätzlichen FSSC 22000 Anforderungen (Version 6).

Geltungsbereich

**Herstellung von Käse aus pasteurisierter, thermisierter sowie aus Rohmilch teilweise verpackt unter Vakuum, sowie Herstellung von Butter aus gesäuertem pasteurisierten Rahm. Ausschluss von Trinkmilch und Joghurt**

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	18. - 20. November 2024
Letztes unangekündigt durchgeführtes Audit	18. Mai - 19. Mai 2022
Erstzertifizierungsdatum	21. Dezember 2012
Datum Zertifizierungsentscheid	17. Dezember 2024
Datum der Zertifikatsausstellung	17. Dezember 2024
Zertifikatsgültigkeit bis	20. Dezember 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.fssc.com](http://www.fssc.com)) und das öffentliche Verzeichnis von ProCert (unter [www.procert.ch](http://www.procert.ch), Zertifikate) gelten als Nachweis der Echtheit.