



Management Service

# ZERTIFIKAT

Die TÜV SÜD Management Service GmbH (043)  
bestätigt, dass nach Durchführung eines Audits  
das Unternehmen



**Goldsteig Käsereien Bayerwald GmbH**  
Siechen 11, 93413 Cham, Deutschland  
Site code: 1950944

die Anforderungen des

## GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY Issue 9: August 2022

erfüllt.

**Geltungsbereich:** Produktion von Mozzarella mit und ohne Lake, Schnittkäse und Hartkäse sowie geriebenen, gewürfelten und geschnittenen Erzeugnissen daraus abgepackt in Folie, Beuteln, Bechern und Kunststoffschalen. Produktion und Abpackung von Schmelzrohware für die Schmelzkäseherstellung in Beuteln. Das Verpackungsmaterial besteht aus PE, PP, PET, PA und kombiniertem Material mit Barrieren. Annahme und Verladung von Rohmilch, Produktion und Verladung von pasteurisierter Milch, Rahm, Milchkonzentraten, Molkekonzentraten, WPC und Permeatkonzentrat als Bulkware. Nicht im Zertifizierungsbereich sind Handelsprodukte

**Produktkategorien:** 7

**Erreichte Klassifizierung:** A+

**Auditprogramm:** Unannounced

Tag des Audits: 06.11.2023 - 07.11.2023

Fälligkeitsdatum Wiederholungsaudit: 14.07.2024 - 14.11.2024

Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 020 5867 TMS

Bericht-Nr.: 70018306

Auditor Nr.: 20122

Ausstellungsdatum: 18.12.2023

Ablaufdatum: 26.12.2024



Falls Sie Rückmeldungen zu dem BRCGS Standard oder zu dem Auditprozess direkt an BRC geben möchten, bitten wir Sie [enquiries@brcgs.com](mailto:enquiries@brcgs.com) zu kontaktieren oder das BRCGS Rückmeldesystem unter <https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net> zu nutzen. Besuchen Sie <https://directory.brcgs.com>, um die Echtheit des Zertifikates zu prüfen.

Fred Wenke  
Leiter der Zertifizierungsstelle  
München, 19.12.2023



Dieses Zertifikat bleibt Eigentum von