

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

## SAI Global Certification Services Pty Ltd

(ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

### frischli Milchwerk Weißenfels GmbH

Tagewerbener Straße 81, 06667 Weißenfels, Deutschland

GS1 GLN(s): 4045500000019

Nummer der behördlichen Zulassung: DE-ST 21111 EG

Nummer der behördlichen Registrierung: DE-ST 21111 EG

COID: 682

(frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547, Rehburg-Loccum, Deutschland)

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Herstellung (pasteurisieren, homogenisieren und aseptische Abfüllung) von H-Milch und H-Sahne in Verbundverpackungen oder Bag-in-Box. Herstellung (pasteurisieren, homogenisieren, fermentieren, mischen) von haltbaren oder kühlpflichtigen Milchprodukten (Desserts, Joghurt, Speisequark, Schmand, Creme fraiche, Saucen auf Milchbasis) abgefüllt in versiegelten Bechern, Eimern, Metall-Containern und Bag-in-Box. Herstellung (pasteurisieren, homogenisieren, fermentieren) von Magermilch, Sahne und Joghurt als lose Ware (Silofahrzeug). Production (pasteurisation, homogenisation and aseptic filling) of UHT milk and UHT cream in composite packaging or bag-in-boxes. Production (pasteurisation, homogenisation, fermentation, mixing) and filling of long-life or chilled dairy products (desserts, yogurts, skimmed curds, sour creams, crème fraiche, milk-based sauces) filled in sealed plastic cups, plastic buckets, metal containers and bags-in-boxes. Production (pasteurisation, homogenisation, fermentation) of skimmed milk, cream and yogurt in bulk (silo trucks).

Herstellung (pasteurisieren, homogenisieren und aseptische Abfüllung) von H-Milch und H-Sahne in Verbundverpackungen oder Bag-in-Box. Herstellung (pasteurisieren, homogenisieren, fermentieren, mischen) von haltbaren oder kühlpflichtigen Milchprodukten (Desserts, Joghurt, Speisequark, Schmand, Creme fraiche, Saucen auf Milchbasis) abgefüllt in versiegelten Bechern, Eimern, Metall-Containern und Bag-in-Box. Herstellung (pasteurisieren, homogenisieren, fermentieren) von Magermilch, Sahne und Joghurt als lose Ware (Silofahrzeug).

#### Produkt-Scopes:

4 Milchprodukte

#### Technologie-Scopes: B, C, D, E, F

die Anforderungen des

### IFS Food Version 8, April 2023

und anderen zugehörigen normativen Dokumenten

Bestanden auf höherem Niveau

mit einer Bewertung von 98,44% erfüllen

Zertifikat-Registrierungs-Nr.: 0112304

Datum des letzten unangekündigten Audits (letzter Audittag): 12.02.2026

Tag des Audits: 10.02.2026 - 12.02.2026

Datum der Zertifikatausstellung: 13.04.2026

Zertifikatgültigkeit bis: 08.04.2027

Nächstes Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:

Rezertifizierungsaudit zwischen dem 18.12.2026 und dem 26.02.2027 im Falle eines angekündigten

Audits und zwischen dem 23.10.2026 und dem 26.02.2027 im Falle eines unangekündigten Audits

Datum und Ort:



Name und Unterschrift des Verantwortlichen in der Zertifizierungsstelle:

Adresse der Zertifizierungsstelle:

Level 7 Suite 7.0145 Clarence Street, Sydney NSW 2000, Australia

