



# ZERTIFIKAT



DQS CFS GmbH (BRC CB Nr. 038) zertifiziert, dass, nach Durchführung eines Audits bei

## Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG

Vinner Weg 3  
49624 Lönningen  
Deutschland

BRC Standortcode: 5705591

die in folgendem Dokument dargelegten Anforderungen erfüllt werden

## BRC GLOBAL STANDARD FOOD SAFETY

(Version 9: August 2022)

Für den Geltungsbereich der Aktivitäten:

Herstellung von tiefgefrorenen Kartoffelerzeugnissen durch Waschen, Sortieren, Schälen, Schneiden und eventuell weiteren Zerkleinerungsprozessen, Blanchieren, Kochen, Formen, eventuell Füllen, Panieren und Frittieren, Frosten, verpackt in Polybeutel, Faltschachteln und PE-Säcke.

Herstellung von tiefgefrorenen Gemüseerzeugnissen durch Blanchieren, Kochen, Formen eventuell Panieren und Frittieren, Frosten, verpackt in Polybeutel, Faltschachteln und PE-Säcke. Das Unternehmen führt zudem Broker Aktivitäten durch, die nicht nach einem GFSI-anerkannten Standard zertifiziert sind.

Einschließlich der zusätzlichen Module: Keine

Ausschlüsse vom Geltungsbereich: Keine

Produktkategorien: 06, 10

## Erreichte Klassifizierung: B+

Auditprogramm: Unangekündigt

BRC Auditor Nr.: 20784

Auditdatum	26.09.2024
Fälligkeit nächstes Audit	19.10.2025
Dieses Zertifikat ist gültig bis	30.11.2025
Zertifikat-Registrier-Nr.	004577 BRC9
Frankfurt am Main	05.11.2024



## DQS CFS GmbH

Deutsche Gesellschaft für Nachhaltigkeit

Guido Eggers  
Geschäftsführer

Akkreditierte Stelle: DQS CFS GmbH, August-Schanz-Straße 21, 60433 Frankfurt am Main, Deutschland



Dieses Zertifikat bleibt Eigentum der DQS CFS GmbH.

Für Rückmeldungen zum BRCGS-Standard oder zum Auditprozess direkt an BRCGS wenden Sie sich bitte an [brcs.enquiries@lgcgroup.com](mailto:brcs.enquiries@lgcgroup.com) oder nutzen Sie das BRCGS Reporting System unter [tell.brsgs.com](http://tell.brsgs.com) oder <https://tellusbrcs.whistleblownetwork.net>. Besuchen Sie <https://directory.brsgs.com> zur Prüfung der Echtheit des Zertifikats.

Die Gültigkeit der Zertifizierung kann nur durch den QR-Code verifiziert werden.

