



ZERTIFIKAT

gemäß VLOG Produktions- und Prüfstandard



Das Unternehmen

Milchwerk Bad Wörishofen GmbH

Kirchdorfer Str. 25 , 86825 Bad Wörishofen

VLOG ID: **10-02953**

Auditiertes Standort: Milchwerk Bad Wörishofen GmbH, Kirchdorfer Str. 25 , 86825 Bad Wörishofen

wurde auf Grundlage eines Anerkennungsvertrags der ABCERT AG mit dem VLOG e.V. und der Kontrolle am 21.07.2022 zur Überprüfung der Einhaltung des „ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandards des Verbandes Lebensmittel Ohne Gentechnik e.V. (VLOG) in der aktuell gültigen Fassung 22.01, basierend auf §3a und 3b des EGGenTDurchfG, zertifiziert. Das Unternehmen wurde zertifiziert für

Stufe	Geltungsbereich
Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Hartkäse; Magermilchkonzentrat, Molkenkonzentrat; Milch (Rohmilch); Molke und Molkenerzeugnisse; Sahne und Sahneerzeugnisse; Schnittkäse

Zertifikat Nr. 14X9CGX5YQSCG

Die VLOG-Zertifizierung berechtigt – unter Voraussetzung eines Lizenzvertrags mit dem VLOG – zur Nutzung des „Ohne GenTechnik“-Siegels. Dieses Zertifikat gilt solange die festgelegten Voraussetzungen eingehalten werden, längstens bis **31.12.2023**.

Datum Zertifizierungsentscheidung: 25.07.2022

Esslingen, 25. Juli 2022

Simon Eisenhardt

Zertifizierer:in

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.