

Die SQS (ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH) bescheinigt hiermit, dass nachstehend genannte Organisation die Anforderungen des aufgeführten Standards erfüllt.

Strähl Käse AG
Bahnhofstrasse 1
8573 Siegershausen
Schweiz

Geltungsbereich

Herstellung von Frisch-, Weich-, Halbhart- und Hartkäse aus pasteurisierter Kuhmilch und veganen Käsealternativen, verpackt in Verbundfolie (PE/ALU/PET), Siegelrandbeutel und Kunststoff-Schalen (MAP oder Vakuum). Schneiden und Reiben von Hartkäse (aus Rohmilch) und Halbhartkäsen verpackt in Kunststoffbeutel für Industriekunden. Herstellung von Zubereitungen aus Käse verpackt in Kunststofffolien. Herstellung von pasteurisiertem Fertigfondue, verpackt teilweise unter Vakuum in Aluverbundbeutel, PET-Becher und Kunststoff-Eimer. Herstellung von pasteurisiertem Schmelzkäse, verpackt in Alu-, Aluverbund- und Verbundfolie und Kunststoffhülle und Käseinschlagpapier. Herstellung von Rahm und Molkenkonzentrat, loseverladen.

Das Unternehmen führt zudem Broker Aktivitäten durch, die nicht nach IFS Broker/einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.

Production of fresh, soft, semi-hard and hard cheese from pasteurised cow's milk and vegan cheese alternatives, packed in composite film (PE/ALU/PET), sealed-rim bags and plastic trays (MAP or vacuum). Slicing and grating of hard cheeses (made from raw milk) and semi-hard cheeses packaged in plastic bags for industrial customers. Production of cheese preparations packaged in plastic film. Production of pasteurized ready-made fondue, packed partly under vacuum in aluminum composite bags, PET cups and plastic buckets. Production of pasteurised processed cheese, packed in aluminum, aluminum composite and composite foil and plastic wrapper. Production of cream and whey concentrate in bulk.

The company has own broker activities which are not IFS Broker/other GFSI recognised standard certified.

Produkt- und Technologie-Scope/s

4 Milchprodukte

- B Pasteurisation mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheitsrisiken zu reduzieren (und UHT Verfahren)
- C Verarbeitete Produkte
- D Systeme, Behandlungen zur Aufrechterhaltung der Integrität des Produktes und/oder dessen Sicherheit
- E Systeme, Behandlungen zur Verhinderung von Kontaminationen
- F Alle anderen Verfahren zur Handhabung, Behandlung, Verarbeitung, die nicht unter A, B, C, D, E aufgeführt sind

Normative Grundlage

IFS Food Version 8, April 2023
 und mitgeltende Normdokumente

Höheres Niveau mit einer Bewertung von: 98.33%
unangekündigtes Audit

Reg.-Nr. 44769
 COID: 35847
 Behördliche Zulassungsnummer(n):
 CH-5895, CH-5898
 GS1 GLN(s): 7610617000008,
 7610617999999
 Seite 1 von 1

Gültigkeit 29.06.2026–28.06.2027
 Zertifizierungsentscheid, Zollikofen 13.06.2026
 Ausgabe 29.06.2026
 Auditdatum 28.–30.04.2026

Das nächste angekündigte Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: 09.03.2027 und 18.05.2027 bzw. bei einem unangekündigten Audit zwischen dem 12.01.2027 und 18.05.2027
 Datum des letzten unangekündigten Audits 28.–30.04.2026


 A. Grisard, Präsidentin SQS


 F. Müller, CEO SQS



Schweizerische Vereinigung für Qualitäts- und Management-Systeme (SQS)
 Bernstrasse 103, 3052 Zollikofen, Schweiz



Member of

