

Zertifikat AT14/1351

SGS

Das Management-System von

Gebrüder Woerle GmbH



Enzing 26, 5302 Henndorf, Österreich

wurde auditiert und hat den Nachweis erbracht, dass die folgenden Anforderungen erfüllt werden

HACCP Certification (Hazard Analysis and Critical Control Point) Based upon Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 (2020)

Für die folgenden Tätigkeiten

Produktion und Verpackung von Hart- und Schnittkäse (verpackt mit MAP/Vakuum in Kunststoff), Schmelzkäse (verpackt in Alufolien, Kunststoffolie mit MAP, Dosen, Becher), Frischkäse (verpackt in Becher/Großgebinden mit Siegelfolie und Deckel) und Sauermilchprodukten (verpackt in Becher mit Platine). Herstellung von Milch, Rahm, Molke und Molkekonzentrat im Bulk.

Dieses Zertifikat ist gültig vom 21 April 2026 bis 07 Mai 2027 und behält die Gültigkeit vorbehaltlich zufriedenstellender Überwachungsaudits.

Ausgabe 15. Zertifiziert seit dem 01 April 2014

Freigegeben durch	Freigegeben durch
Martin Hansi	Bernhard Binder
Business Development Manager	Division Manager Business Assurance

SGS Austria Controll-Co GmbH
Grünbergstrasse 15 A-1120 Wien Austria
t +43 (0)1512 25 67-0 f +43 (0)1 512 25 67-9 - www.sgsgroup.at



Dieses Dokument ist ein authentisches elektronisches Zertifikat, das nur für geschäftliche Zwecke des Kunden verwendet werden darf. Gedruckte Versionen des elektronischen Zertifikats sind zulässig und werden als Kopie betrachtet. Dieses Dokument wird von der Gesellschaft vorbehaltlich der Allgemeinen Bedingungen für Zertifizierungsdienstleistungen von SGS ausgestellt, die unter den [AGB von SGS](#) verfügbar sind. Es wird auf die darin enthaltenen Haftungsbeschränkungen, Entschädigungs- und Gerichtsstandsklauseln hingewiesen. Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt und jede unbefugte Änderung, Fälschung oder Verfälschung des Inhalts oder des Aussehens dieses Dokuments ist rechtswidrig.



This is a translation of the certificate AT14/1351

SGS

The management system of

Gebrüder Woerle GmbH

Enzing 26, 5302 Henndorf, Austria

has been assessed and certified as meeting the requirements of

HACCP Certification (Hazard Analysis and Critical Control Point) Based upon Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969 (2020)

For the following activities

Production and packaging of hard and semi-hard cheese (packaged with MAP/vacuum in plastic), processed cheese (packaged in aluminium foil, plastic film with MAP, tins, tubs), cream cheese (packaged in tubs/large containers with sealing film and lids) and sour milk products (packaged in tubs with blanks).
Production of milk, cream, whey and whey concentrate in bulk.

This certificate is valid from 21 April 2026 until 07 May 2027 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.
Issue 15. Certified since 01 April 2014

 

Authorised by	Authorised by
Martin Hansi	Bernhard Binder
Business Development Manager	Division Manager Business Assurance

SGS Austria Controll-Co GmbH
Grünbergstrasse 15 A-1120 Wien Austria
t +43 (0)1512 25 67-0 f +43 (0)1 512 25 67-9 - www.sgsgroup.at



This document is an authentic electronic certificate for Client' business purposes use only. Printed version of the electronic certificate are permitted and will be considered as a copy. This document is issued by the Company subject to SGS General Conditions of certification services available on [Terms and Conditions](#) | SGS. Attention is drawn to the limitation of liability, indemnification and jurisdictional clauses contained therein. This document is copyright protected and any unauthorized alteration, forgery or falsification of the content or appearance of this document is unlawful.

