



Management Service

ZERTIFIKAT

UNANGEKÜNDIGTES AUDIT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle

TÜV SÜD Management Service GmbH

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



Henkelmann GmbH & Co. KG

Wetterweg 2, 34471 Volkmarsen, Deutschland

COID: 334 / GS1 GLN: 4003516000003

Behördliche Zulassungsnummer: DE EV 309 EG / DE HE EUZ 003 EG

für den Zertifizierungsbereich des Audits:

Produktion von Brühwurst, Rohpökelware, Rohwurst, Kochpökelware, Kochwurst, Aspik und veganen Fleischersatzprodukten sowie Verpacken der Produkte in Naturdarm, Kunstdarm und Mehrschichtfolien

Zusätzliche Informationen:

Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse. Das Unternehmen führt zudem Brokeraktivitäten durch, die nicht nach IFS Broker / einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.

Product Scope: IFS Food 1: Fleisch, Geflügel und Fleischprodukte

Technology Scopes: B, C, D, E, F

die Anforderungen des

IFS Food

Version 8, April 2023

und anderen zugehörigen, normativen Dokumenten

auf **Higher Level** mit einer Bewertung von 95,87% erfüllen.

IFS Star Status aufgrund eines unangekündigten Audits

Tag des Audits: 12.03.2024 - 14.03.2024

Datum des letzten unangekündigten Audits
(letzter Audittag): 15.02.2023

Nächstes Audit ist innerhalb
folgender Zeitspanne durchzuführen:
12.02.2025 - 23.04.2025 (angekündigtes Audit) oder
18.12.2024 - 23.04.2025 (unangekündigtes Audit)

Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 024 48906 TMS
Auftrags-Nr.: 707032786

Datum der Zertifikatsausstellung: 02.05.2024

Zertifikatsgültigkeit bis: 03.06.2025

Fred Wenke
Leiter der Zertifizierungsstelle
München, 06.05.2024

Seite 1 von 2





Management Service

ANLAGE ZUM ZERTIFIKAT

Zertifikat-Registrier-Nr.: 12 024 48906 TMS / Auftrags-Nr.: 707032786

Zertifizierungsbereich des Audits in Englisch:

Production of boiled sausages, raw cured products, raw sausage, cooked cured products, cooked sausage, jelly and vegan meat substitutes also packaging of these products in natural gut, synthetic gut and multilayer films

Fred Wenke
Leiter der Zertifizierungsstelle
München, 06.05.2024

Seite 2 von 2

