



ZERTIFIKAT

gemäß VLOG Produktions- und Prüfstandard



Das Unternehmen

Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG

Karwendelstr. 6-16, 86807 Buchloe

VLOG ID: **10-00348**

Auditiertes Standort: Karwendel-Werke Huber GmbH & Co. KG, Karwendelstr. 6-16, 86807 Buchloe

wurde auf Grundlage eines Anerkennungsvertrags der ABCERT AG mit dem VLOG e.V. und der Kontrolle am 09.09.2024 zur Überprüfung der Einhaltung des „Ohne Gentechnik“ Produktions- und Prüfstandards des Verbandes Lebensmittel Ohne Gentechnik e.V. (VLOG) in der aktuell gültigen Fassung 23.01, basierend auf §3a und 3b des EGGentDurchfG, zertifiziert. Das Unternehmen wurde zertifiziert für

Stufe	Unterstufe	Geltungsbereich
Futtermittelherstellung	Futtermittelherstellung	Einzel Futtermittel

Stufe	Geltungsbereich
Lebensmittelverarbeitung/-aufbereitung	Frischkäse; Joghurtherzeugnisse; Magermilchkonzentrat, Molkenkonzentrat; Milch (Rohmilch); Milch (Vollmilch, Magermilch); Milchpermeat; Molke und Molkenerzeugnisse; Pflanzliche Brotaufstriche und Dips; Sahne und Sahnerzeugnisse; Sauermilcherzeugnisse; Speisequark

Zertifikat Nr. 18X2UEN2YIVWG

Die VLOG-Zertifizierung berechtigt – unter Voraussetzung eines Lizenzvertrags mit dem VLOG – zur Nutzung des „VLOG geprüft“-Siegels. Dieses Zertifikat gilt solange die festgelegten Voraussetzungen eingehalten werden, längstens bis **31.12.2025**.

Datum Zertifizierungsentscheidung: 02.10.2024

Esslingen, 2. Oktober 2024

Pia Rosenfelder-Kuon

Zertifizierer:in

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.