

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.

**Eberle Spezialitäten AG**  
**Kühlhausstrasse 10**  
**9200 Gossau**  
**Schweiz**

**Geltungsbereich**

Herstellung von Käsespezialitäten auf der Basis von Frischkäse, Weichkäse, Halbhartkäse und veganem Analogkäse durch Beimischen, Bestreichen, Belegen mit Früchten, Gewürzen, Trockenfleisch und Nüssen oder Backen (Chips) der Käsetypen. Herstellung von Joghurtzubereitung (Tzatziki). Verpacken in Kunststoff-Folie und/oder Kunststoffschale, unter Vakuum oder modifizierter Atmosphäre. Herstellung und Verpacken von Frisch-Fertig Fondue in Kunststoff-Beutel unter modifizierter Atmosphäre. Herstellung von Latwergen, Zitronenschalenpaste und Konfitüren auf der Basis von Früchten, Honig und Zucker durch Mischen, Kochen und Heissabfüllen, Gläser und PE-Gebinde.  
 Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse.  
 Das Unternehmen führt zudem Broker Aktivitäten aus, die nicht nach IFS Broker oder einem anderen GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind.

Production of cheese specialities based on cream cheese, soft cheese, semi-hard cheese and vegan cheese analogues by mixing, coating, topping with fruit, spices, dried meat and nuts or baking (chips) the cheese types. Production of yoghurt preparations (tzatziki). Packaging in plastic film and/or plastic trays, under vacuum or modified atmosphere. Production and packaging of fresh ready-to-eat fondue in plastic bags under modified atmosphere. Production of fruit preserves, lemon peel paste and jams based on fruit, honey and sugar by mixing, cooking and hot filling, jars and PE containers.  
 Besides own production, the company has partly outsourced processes.  
 The company has own broker activities which are not IFS Broker/other GFSI recognised standard certified.

**Produkt- und Technologie-Scope/s**

4 Milchprodukte  
 5 Obst und Gemüse  
 7 Kombinierte Produkte  
 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: 95.02%**  
**unangekündigtes Audit**

Reg.-Nr. 47277  
 COID: 85177  
 Behördliche Zulassungsnummer: CH2446  
 GSI GLN(s): 7611357000006  
 Seite 1 von 1

Gültigkeit 27.05.2025 – 26.05.2026  
 Zertifizierungsentscheid 19.05.2025  
 Ausgabe 27.05.2025  
 Auditdatum 24.03.2025 – 27.03.2025

Das nächste angekündigte Audit ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen: 04.02.2026 und 15.04.2026 bzw. bei einem unangekündigten Audit zwischen dem 10.12.2026 und 15.04.2026 Datum des letzten unangekündigten Audits n/a

A. Grisard, Präsidentin SQS

F. Müller, CEO SQS

