

Das ist eine Übersetzung des Zertifikats DE17/819943395

Das Management-System von

Mich. Weyermann GmbH & Co. KG

Brennerstraße 17-19, DE 96052 Bamberg

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

Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von Brau-, Röst und Caramelmalzen, Bieren und Destillaten.

Handel mit Brauereizutaten.

Herstellung und Vertrieb von Malzmehlen, Röstmaltzbier und Malzextrakt.

Getreideerfassung und Lagerung.

Dieses Zertifikat ist gültig vom 15 September 2025 bis 25 Juli 2028 und behält die Gültigkeit vorbehaltlich zufriedenstellender Überwachungsaudits.

Ausgabe 7. Zertifiziert seit dem 27 Juni 2017

Zertifizierte Tätigkeiten, die von weiteren Standorten durchgeführt werden, sind auf den folgenden Seiten aufgeführt.



Freigegeben durch

Jan Meemken
Head of Business

SGS-International Certification Services GmbH
Heidenkampsweg 99, D-20097 Hamburg, Germany
t +49 (0)40 30.101.361 - www.sgsgroup.de



Freigegeben durch

Michael Rath
Head of Certification Body



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.



Das ist eine Übersetzung des Zertifikats DE17/819943395,
fortgeführt



Mich. Weyermann GmbH & Co. KG

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

Ausgabe 7

Standorte

Mich. Weyermann GmbH & Co. KG

Brennerstraße 17-19, DE 96052 Bamberg

Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von Brau-, Röst und Caramelmalzen, Bieren und Destillaten.

Handel mit Brauereizutaten.

Vertrieb von Malzmehlen, Röstmälzbier und Malzextrakt.

Getreideerfassung und Lagerung.

Mich. Weyermann GmbH & Co. KG

Am Hafen 1, DE 97437 Haßfurt

Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von Brau-, Röst und Caramelmalzen. Getreideerfassung und Lagerung.

Mich. Weyermann GmbH & Co. KG

Flattig 36, DE 99718 Clingen

Entwicklung, Herstellung und Vertrieb von Brau-, Röst und Caramelmalzen. Getreideerfassung und Lagerung.

Mich. Weyermann GmbH & Co. KG

Leesau 21, DE 95349 Thurnau

Getreideerfassung und Lagerung.

Heinz Weyermann GmbH Röstmälzbierbrauerei

Brennerstraße 17-19, DE 96052 Bamberg

Herstellung und Vertrieb von Malzmehlen, Röstmälzbier und Malzextrakt.



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.

