



Czech

# CERTIFIKÁT

**Certifikační orgán****TÜV SÜD Czech s.r.o.**akreditovaný pro certifikace IFS a na základě smlouvy uzavřené s vlastníkem normy IFS  
potvrzuje, že výrobní činnosti společnosti**Bidfood Opava s.r.o.**Těšínská 1006/1, 747 01 Opava, Česká republika  
COID 47516**Sídlo: V Růžovém údolí 553, 278 01 Kralupy nad Vltavou, Česká republika**

v rámci rozsahu auditu:

**Výroba (pasterace, chlazení a mražení) hotových mražených pokrmů a polotovarů.  
Výroba (pasterace, homogenizace, zrání, šlehání, zmrazování) mražených krémů.  
Výroba (nastříkávání, tumblování, tepelné opracování, chlazení) masa zpracovaného  
technologii Sous-Vide. Výroba (formování, plnění) mraženého listového těsta a  
mražených výrobků z listového těsta. Výroba (řezání, marinování) míchaných  
zeleninových salátů v kyselém nálevu. Balení do papírových obalů, plastových fólií a  
kelímků.**

(rozsah auditu v anglickém jazyce je uveden v příloze certifikátu)

**Obory výrobků: 1 - Červené a bílé maso, drůbež a masné výrobky  
4 - Mléčné výrobky  
5 - Ovoce a zelenina  
6 - Výrobky ze zrní, cereálie, pečivo a cukrářské  
výrobky, cukrovinky, snacky  
7 - Kombinované výrobky**

**Obory technologií: B, C, D, E, F**

splňuje požadavky stanovené normou

**IFS Food****verze 6.1, listopad 2017**

a dalších souvisejících normativních dokumentů

na **Vyšší úroveň**

Datum auditu: 04.04.2019 - 05.04.2019

Registrační č. certifikátu: 12.210.872

Příští audit musí proběhnout v období:

Datum vystavení certifikátu: 12.05.2019

09.02.2020 - 19.04.2020  
nebo neohlášeně

Platnost certifikátu do: 30.05.2020

Milan Kroutil  
Vedoucí certifikačního orgánu  
Praha, 12.05.2019



## Příloha k certifikátu č.: 12.210.872

Rozsah auditu v anglickém jazyce:

---

**Production (pasteurization, cooling and freezing) of finished frozen meals and semi-finished products. Production (pasteurization, homogenization, maturation, whipping, freezing) of ice creams. Production (injecting, tumbling, heat treatment, cooling) of meat processed by Sous-Vide technology. Production (forming, filling) of frozen puff pastry and puff pastry products. Production (cutting, marinating) of mixed salads in sour pickle. Packing in paper packaging, plastic foils and cups.**