



Czech

CERTIFIKÁT

Tímto certifikační orgán

TÜV SÜD Czech s.r.o.

Akreditovaný podle normy ISO/IEC 17065 pro certifikace IFS a na základě smlouvy uzavřené s IFS Management GmbH potvrzuje, že výrobní činnosti společnosti

Bidfood Opava s.r.o.

Těšínská 1006/1, 746 01 Opava

Česká republika

COID 47516

GS1 GLN(s) 8594001040001

Číslo zákonného schválení CZ771

Sídlo: V Růžovém údolí 553, 278 01

Kralupy nad Vltavou, Česká republika



pro rozsah posouzení:

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 technologií Sous-Vide. Výroba (formování, plnění) mraženého listového těsta a mražených výrobků z listového těsta. Balení do papírových obalů, plastových fólií a kelímků.

Rozsah posouzení v anglickém jazyce je uveden v příloze certifikátu.

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

Obory technologií: B, D, E, F

splňuje požadavky stanovené normou

IFS Food

verze 7, říjen 2020

a dalšími souvisejícími normativními dokumenty

na **Vyšší úrovni** s hodnocením 95,78 %.



Datum posouzení: 20.10.2021 - 21.10.2021

Registrační číslo certifikátu: 14.233.038

Datum posledního neohlášeného posouzení (poslední den posouzení): N/A

Datum vystavení certifikátu: 16.12.2021

Příští posouzení musí být provedeno v období:
10.09.2022 - 19.11.2022 (ohlášeně) nebo
16.07.2022 - 19.11.2022 (neohlášeně)

Platnost certifikátu do: 30.12.2022

Milan Kroutil
Vedoucí certifikačního orgánu
Praha, 16.12.2021





Czech

Příloha k certifikátu č.: 14.233.038

Rozsah posouzení 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. Packing in paper packaging, plastic foils and cups.