



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 (formování, plnění) mraženého listového těsta a mražených výrobků z listového těsta. Balení do papírových obalů, plastových fólií a kelímků.****Vyloučení z rozsahu: maso zpracované technologií Sous-Vide**

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 z obilovin, obiloviny, průmyslové pekařské výrobky a pečivo, 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 97,09 %.**

Datum posouzení: 24.10.2023 - 25.10.2023

Datum rozšiřujícího posouzení: 28.02.2024

Datum posledního neohlášeného posouzení (poslední den posouzení): 21.10.2022

Příští posouzení musí být provedeno v období:

10.09.2024 - 19.11.2024 (ohlášeně) nebo

16.07.2024 - 19.11.2024 (neohlášeně)

Registrační číslo certifikátu: 15.746.694 (rev.1)

Datum vystavení certifikátu: 10.04.2024

Platnost certifikátu do: 30.12.2024

Milan Kroutil  
Vedoucí certifikačního orgánu  
Praha, 10.04.2024



Czech

## Příloha k certifikátu č.: 15.746.694 (rev.1)

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 (forming, filling) of frozen puff pastry and puff pastry products. Packing in paper packaging, plastic foils and cups.  
Exclusions: meat processed by Sous-Vide technology**