



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 Kralupy s.r.o.

V Růžovém údolí 553, 278 01 Kralupy nad Vltavou
Česká republika

COID 7348

GS1 GLN(s) 8593085058803

Číslo zákonného schválení CZ 9826 ES

pro rozsah auditu:

Kuchání, filetování, porcování, šokové zmrazování chlazených a mražených ryb a ostatních mořských živočichů. Bourání, porcování, mletí, míchaní, marinování, šokové zmrazování chlazeného a hluboce zmrazeného červeného masa, drůbeže a zvěřiny, mletého masa, masných polotovarů a tepelně neopracovaných masných výrobků. Balení hluboce zmrazených ryb a ostatních mořských živočichů, rybích výrobků, zmrazených polotovarů a zmrazených kombinovaných polotovarů. Krájení a balení potravin živočišného původu. Balení, vakuové balení a balení do ochranné atmosféry do plastových fólií, sáčků, vaniček a polystyrenových boxů.

Rozsah auditu v anglickém jazyce je uveden v příloze certifikátu.

Obory výrobků:

- 1 - Červené a bílé maso, drůbež a masné výrobky
- 2 - Ryby a výrobky z ryb
- 4 - Mléčné výrobky
- 7 - Kombinované výrobky

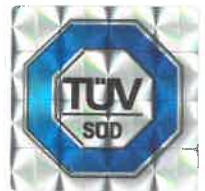
Obory technologií: D, E, F

splňuje požadavky stanovené normou

IFS Food
verze 8, duben 2023

a dalšími souvisejícími normativními dokumenty

na **Vyšší úrovni** s hodnocením 97,77 %.



Datum auditu:	29.07.2024 - 30.07.2024	Registrační číslo certifikátu:	16.305.514
Datum posledního neohlášeného auditu (poslední den auditu):	07.06.2022	Datum vystavení certifikátu:	09.09.2024
Příští audit musí být proveden v období: 06.06.2025 - 15.08.2025 (ohlášeně) nebo 11.04.2025 - 15.08.2025 (neohlášeně)		Platnost certifikátu do:	25.09.2025

Milan Kroutil
Vedoucí certifikačního orgánu
Praha, 09.09.2024





Příloha k certifikátu č.: 16.305.514

Rozsah auditu v anglickém jazyce:

Gutting, filleting, portioning, quick freezing and vacuum packing of chilled and frozen fish and seafood. Cutting, portioning, mincing, mixing decoration, quick freezing of chilled and frozen red and white meat, poultry and game, minced meat, meat preparations and non heat treated meat products. Slicing and packaging of food of animal origin. Packaging of deep-frozen fish and seafood, fish products, frozen semifinished products and frozen semifinished combined products. Packing, vacuum packing and MAP packing into plastic foils, bags, trays and polystyrene boxes.