



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 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 97,09 %.**



Datum posouzení: 24.10.2023 - 25.10.2023

Registrační číslo certifikátu: 15.746.694

Datum posledního neohlášeného posouzení (poslední den posouzení): 21.10.2022

Datum vystavení certifikátu: 18.12.2023

Příští posouzení musí být provedeno v období:  
10.09.2024 - 19.11.2024 (ohlášeně) nebo  
16.07.2024 - 19.11.2024 (neohlášeně)

Platnost certifikátu do: 30.12.2024

Milan Kroutil  
Vedoucí certifikačního orgánu  
Praha, 18.12.2023





Czech

## Příloha k certifikátu č.: 15.746.694

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**