



CERTIFIKÁT

NEOHLÁŠENÝ AUDIT

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 auditu:

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. Výroba (rozmrazování, nastříkávání, masírování, zrání, tepelné

opracování, chlazení, zmrazování) tepelně opracovaných masných výrobků

zpracovaných technologií sous-vide. Balení výrobků do papírových obalů, plastových fólií a kelímků s nebo bez využití vakua.

Rozsah auditu 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 8, duben 2023

a dalšími souvisejícími normativními dokumenty

na **Vyšší úrovni** s hodnocením 95,69 %.



Datum auditu: 18.08.2025 - 19.08.2025

Registrační číslo certifikátu: 18.324.569

Datum posledního neohlášeného auditu (poslední den auditu):

19.08.2025

Datum vystavení certifikátu: 06.10.2025

Příští audit musí být proveden v období:
10.09.2026 - 19.11.2026 (ohlášeně) nebo
16.07.2026 - 19.11.2026 (neohlášeně)

Platnost certifikátu do: 30.12.2026



Milan Kroutil
Vedoucí certifikačního orgánu
Praha, 06.10.2025





Příloha k certifikátu č.: 18.324.569

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 (forming, filling) of frozen puff pastry and puff pastry products. Production (defrosting, injecting, tumbling, maturation, heat treatment, cooling, freezing) heat treated meat products processed by Sous-Vide technology. Product packing in paper packaging, plastic foils and cups with or without use of vacuum.