



Czech

CERTIFIKÁT

Certifikační orgán**TÜV SÜD Czech s.r.o.**

akreditovaný pro certifikace IFS a na základě smlouvy uzavřené s vlastníkem normy IFS potvrzuje, že výrobní činnosti společnosti

**MP Krásno, a.s.****Hranická 430/34, Krásno nad Bečvou, 757 01 Valašské Meziříčí
Česká republika
COID 7546**

v rámci rozsahu auditu:

Bourání červeného masa, mražení, výroba tepelně opracovaných masných výrobků (řezání, mělnění, míchání, solení, masírování, uzení, tepelné opracování), krájení trvanlivých fermentovaných a trvanlivých tepelně opracovaných masných výrobků a balení do sáčků a fólií v ochranné atmosféře a ve vakuu. Balení masa do sáčků a fólií v ochranné atmosféře a ve vakuu. Společnost má kromě vlastní výroby externě zajištěné procesy a/nebo výrobky.

(rozsahu auditu v anglickém jazyce je uveden v příloze certifikátu)

Obory výrobků: 1 - Červené a bílé maso, drůbež a masné výrobky**Obory technologií: B, C, D, E, F**

splňuje požadavky stanovené normou

IFS Food**verze 6, duben 2014**

a dalších souvisejících normativních dokumentů

na Vyšší úroveň

Datum auditu: 07.11.2017 - 10.11.2017

Registrační č. certifikátu: 11.463.091

Příští audit musí proběhnout v období:

Datum vystavení certifikátu: 28.12.2017

05.09.2018 - 14.11.2018 nebo neohlášeně

Platnost certifikátu do: 25.12.2018

Milan Kroutil
Vedoucí certifikačního orgánu
Praha, 28.12.2017Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-ZE-19697-01-00



Czech

Příloha k certifikátu č.: 11.463.091

Rozsah auditu v anglickém jazyce:

Red meat deboning, freezing, production of heat treated meat products (slicing, grinding, mixing, salting, tumbling, smoking, heat treating), slicing of durable fermented and durable heat treated meat products and packing in bags and foils in protective atmosphere and vacuum. Packing of raw meat in bags and foils in protective atmosphere and vacuum. Beside own production, company has outsourced processes and/or products.