



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, tepelně 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.

(rozsah 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 6.1, listopad 2017

a dalších souvisejících normativních dokumentů

na Vyšší úroveň



Datum auditu: 10.11.2020 - 13.11.2020

Registrační č. certifikátu: 13.548.268

Příští audit musí proběhnout v období:

Datum vystavení certifikátu: 28.12.2020

20.09.2021 - 29.11.2021
nebo neohlášeně

Platnost certifikátu do: 09.01.2022



Kroutil

Milan Kroutil
Vedoucí certifikačního orgánu
Praha, 28.12.2020



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-ZE-19697-01-00



Czech

Příloha k certifikátu č.: 13.548.268

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.