



# 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

**Kostelecké uzeniny a.s.,  
provozovna Most  
Skyřická 1, 43401 Most - Velebudice  
Česká republika**

COID 6020  
GS1 GLN(s) 8595610500009  
Číslo zákonného schválení CZ 318

**Sídlo: č.p. 60, 588 61 Kostelec, Česká republika**



pro rozsah auditu:

**Výroba (křehčení, nastříkování, masírování, míchání, kutrování, narážení, tepelné opracování, uzení, chlazení, krájení a plátkování) tepelně opracovaných masných výrobků (dušené šunky, uzené šunky, uzené masné speciality, drobné masné výrobky a párky, salámy, vařené masné výrobky) a masných polotovarů a balení do plastových fólií a sáčků s využitím ochranné atmosféry nebo vakua.**

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 8, duben 2023**

a dalšími souvisejícími normativními dokumenty  
na **Vyšší úrovni s hodnocením 96,90 %.**



Datum auditu:	03.09.2024 - 05.09.2024	Registrační číslo certifikátu:	16.646.498
Datum posledního neohlášeného auditu (poslední den auditu):	30.08.2023	Datum vystavení certifikátu:	22.10.2024
Příští audit musí být proveden v období: 24.07.2025 - 02.10.2025 (ohlášené) nebo 29.05.2025 - 02.10.2025 (neohlášené)		Platnost certifikátu do:	12.11.2025

Milan Kroutil  
Vedoucí certifikačního orgánu  
Praha, 22.10.2024





## Příloha k certifikátu č.: 16.646.498

Rozsah auditu v anglickém jazyce:

**Production (tenderising, spraying, tumbling, blending, cutting, filling, heat treatment, smoking, cooling, portioning and slicing) of heat-treated meat products (ham, smoked ham, smoked meat specialties, sausages, salamis, cooked meat products) and packing into plastic films and bags with protective atmosphere or vacuum.**