



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**VITANA, a.s.****Mělnická 133, 277 32 Byšice, Česká republika  
COID 51128**

v rámci rozsahu auditu:

**Michání dehydratovaných sypkých a pastovitých bujónů, vývarů, polévek, omáček a základů pokrmů, sypkých směsí pro přípravu knedlíků, moučníků, bramborových výrobků, směsí na pečení a zavařování, instantních kaší a nápojů v prášku. Michání a pasterace gelových bujónů, tekutých kořenících přípravků, ochucovadel a marinád. Hydrolyza, detoxikace, odpařování a sušení hydrolyzovaných rostlinných proteinů a aromat. Michání, vaření v páře a sušení dehydratovaného masa, masových polotovarů, extraktů a procesních aromat. Čištění, namáčení, předváření, sušení a mletí luštěnin. Balení v normální a ochranné atmosféře do plastových, papírových, kompozitních, hliníkových a skleněných obalů a do nerezových cisteren. 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  
5 - Ovoce a zelenina  
6 - Výrobky ze zrní, cereálie, pečivo a cukrářské výrobky, cukrovinky, snacky  
7 - Kombinované výrobky  
10 - Suché výrobky, další přísady a doplňky

**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: 13.02.2018 - 16.02.2018

Registrační č. certifikátu: 11.587.220

Příští audit musí proběhnout v období:

Datum vystavení certifikátu: 09.04.2018

01.01.2019 - 12.03.2019 nebo neohlášeně

Platnost certifikátu do: 22.04.2019

Milan Kroutil  
Vedoucí certifikačního orgánu  
Praha, 09.04.2018



## Příloha k certifikátu č.: 11.587.220

Rozsah auditu v anglickém jazyce:

---

**Mixing of dehydrated loose and pasty broths, bouillons, soups, sauces, meal bases, powder mixes for making dumplings, cakes, potato products, baking mixtures and preserving, instant porridges and drinks in powder. Mixing and pasteurization of gel stocks, liquid spice preparations, seasonings and marinades. Hydrolysis, detoxification, evaporation and drying of hydrolysed vegetable proteins and flavourings. Mixing, steaming and drying of dehydrated meat, meat preparations, extracts and slightly reacted processing flavours. Cleaning, soaking, parboiling, drying and milling of legumes. Packing, including MAP, in plastic, paper, composites, aluminium and glass containers and stainless steel tanks. Beside own production, company has outsourced processes and/or products.**