



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

**Kostecké uzeniny a.s.,
provoz Planá nad Lužnicí
Průmyslová 499, 399 11 Planá nad Lužnicí
Česká republika**

COID 9895
GS1 GLN(s) 8594013320009
Číslo zákonného schválení CZ 15

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



pro rozsah auditu:

Vepřová porážka. Výroba (bourání, krájení, mělnění, míchání, nastřikování, marinování), chlazeného a mraženého masa, drobů, mletého masa a masných polotovarů, grilovacích klobás určených k plnému tepelnému opracování a jejich balení s nebo bez ochranné atmosféry a vakua do plastových misek, flowpacků, a hliníkových misek s plastovou fólií. Výroba šunek a šunkových a masových specialit určených k přímé konzumaci (míchání, nastřikování, masírování, pasterace) a jejich balení do polyamidových fólií.

Rozsah auditu v anglickém jazyce je uveden v příloze certifikátu.

Obory výrobků: 1 - Červené a bílé maso, drůbež a výrobky z masa
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 95,78 %.



Datum auditu:	18.05.2026 - 19.05.2026	Registrační číslo certifikátu:	22.912.920
Datum posledního neohlášeného auditu (poslední den auditu):	21.05.2024	Datum vystavení certifikátu:	14.07.2026
Příští audit musí být proveden v období: 31.03.2027 - 09.06.2027 (ohlášeně) nebo 03.02.2027 - 09.06.2027 (neohlášeně)		Platnost certifikátu do:	20.07.2027

Milan Kroutil
Vedoucí certifikačního orgánu
Praha, 14.07.2026





Příloha k certifikátu č.: 22.912.920

Rozsah auditu v anglickém jazyce:

Pork slaughter. Production (deboning, slicing, mincing, mixing, injection, marinating) of chilled and frozen meat, offal, minced meat, and meat products, grilling sausages intended for full heat treatment, and their packaging with or without modified atmosphere and vacuum into plastic trays, flow packs, and aluminium trays with plastic film. Production of ready to eat hams and ham and meat specialties (mixing, injection, thumbling, pasteurization) and their packaging in polyamide foils.