

# 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:

Míchání 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. Míchání a pasterace gelových bujónů, tekutých kořenících přípravků, ochucovadel a marinád. Hydrolýza, detoxikace, odpařování a sušení hydrolyzovaných rostlinných proteinů a aromat. Míchání, vaření v páře a sušení dehydratovaného masa, masových polotovarů, extraktů a procesních aromat. Čištění, namáčení, předváření, sušení a mletí luštěnin. Balení kakaa a minerální soli. 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.

(rozsah 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 6.1, listopad 2017**

a dalších souvisejících normativních dokumentů

**na Vyšší úroveň**



Datum auditu: 06.02.2019 - 08.02.2019

Registrační č. certifikátu: 12.102.950

Příští audit musí proběhnout v období:

Datum vystavení certifikátu: 14.03.2019

02.01.2020 - 12.03.2020  
nebo neohlášeně

Platnost certifikátu do: 22.04.2020




Milan Kroutil  
Vedoucí certifikačního orgánu  
Praha, 14.03.2019





## Příloha k certifikátu č.: 12.102.950

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. Packaging of cocoa and mineral salt. 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.**