

akreditovaný podle ČSN EN ISO/IEC 17021:2007 Českým institutem  
pro akreditaci, o.p.s. a vedený pod registračním číslem 3081

vydává

# CERTIFIKÁT

shody systému kritických bodů (HACCP) s požadavky normativního dokumentu  
„Všeobecné požadavky na systém analýzy nebezpečí a stanovení kritických kontrolních bodů  
(HACCP) a podmínky pro jeho certifikaci“ (kapitola 1 až 4 Věstníku MZe č. 2/2010)  
a tím vytvoření předpokladů pro výrobu zdravotně nezávadné produkce  
ve smyslu zákona č. 110/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů

společnosti

## LAHŮDKY – PALMA spol. s r.o.

Litovická 448/27, 161 00 Praha 6

IČ: 61060208

Předmět certifikace:

**Výroba a distribuce lahůdkářských výrobků: studené emulgované omáčky  
– pro vlastní výrobu a prodej (majonéza a ochucené majonézy), saláty,  
pomazánky, aspiky, bagety, obložené chleby a chlebičky, zdobené saláty,  
výrobky v nálevu, upravená zelenina**

Registrační číslo certifikátu: 255/HACCP/2011

Datum prvotní certifikace: 19.11.2010

Platnost od: 07.11.2011

Platnost do: 18.11.2013

Vedoucí střediska certifikace systémů a výrobků:

Ing. Eliška Michálková



Certifikovaná společnost podléhá doзору certifikačního orgánu CSQ-CERT.  
V případě zjištění závažné neshody vůči výše uvedenému normativnímu  
dokumentu může být platnost certifikátu pozastavena nebo zrušena.

Místo vydání: CSQ-CERT, Novotného lávka 5, 116 68 Praha 1

