

SERTİFİKA



Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi

Sertifika No: SZT.2024.SB.2.2.015

TRAKYA ET VE SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Kaleiçi Mah. Kızılca Sokak No:13/A ÇATALCA İSTANBUL/TÜRKİYE

ISO 22000:2018

Sığır, Hindi, Tavuk Hayvanlarına ait etlerin Teknolojisine Göre Fermente Edilerek, Emülsifiye Edilerek, Pastörize Edilerek, Kurutularak, Fümelenerek veya Isıl İşlem Uygulanarak Üretilmesi, Vakumlu veya Modifiye Atmosfer Paketlemede Dilimli veya Dilimsiz Şekilde Tasarlanması, Geliştirilmesi, Paketlenmesi, Depolanması

Kategori: CI

Szutest yukarıda ayrıntıları belirtilen bu sertifika ile kuruluşun ilgili standart şartlarına uygun bir yönetim sistemine sahip olduğunu onaylar. Bu belge; belge geçerlilik süresince gerçekleştirilecek gözetim denetimleri sonucunda yönetim sisteminin başarılı bulunması şartı ile aşağıda belirtilen belge periyot bitiş tarihine kadar geçerlidir.

İlk Yayın Tarihi	02.12.2024
Yayın Tarihi	02.12.2024
Geçerlilik Tarihi	01.12.2025
Periyot Bitiş Tarihi	01.12.2027



MSCB-114

Sistem Belgelendirme Departman Müdürü

Bu belgenin sorgulanması, belge üzerinde bulunan kare kodların mobil cihazlara okutulması veya <http://public.szutest.com.tr> linkinden doğrulanması yoluyla gerçekleştirilir.

FR.SB.74 R:9

SERTİFİKA



İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi

Sertifika No: SZT.2024.SB.2.14.027

TRAKYA ET VE SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Kaleiçi Mah. Kızılca Sokak No:13/A ÇATALCA İSTANBUL/TÜRKİYE

ISO 45001:2018

Sığır, Hindi, Tavuk Hayvanlarına ait etlerin Teknolojisine Göre Fermente Edilerek, Emülsifiye Edilerek, Pastörize Edilerek, Kurutulularak, Fümelenerek veya Isıl İşlem Uygulanarak Üretilmesi, Vakumlu veya Modifiye Atmosfer Paketlemede Dilimli veya Dilimsiz Şekilde Tasarlanması, Geliştirilmesi, Paketlenmesi, Depolanması

IAF Kodu: 3-29

Szutest yukarıda ayrıntıları belirtilen bu sertifika ile kuruluşun ilgili standart şartlarına uygun bir yönetim sistemine sahip olduğunu onaylar. Bu belge; belge geçerlilik süresince gerçekleştirilecek gözetim denetimleri sonucunda yönetim sisteminin başarılı bulunması şartı ile aşağıda belirtilen belge periyot bitiş tarihine kadar geçerlidir.

İlk Yayın Tarihi	02.12.2024
Yayın Tarihi	02.12.2024
Geçerlilik Tarihi	01.12.2025
Periyot Bitiş Tarihi	01.12.2027



MSCB-114

Sistem Belgelendirme Departman Müdürü

Bu belgenin sorgulanması, belge üzerinde bulunan kare kodların mobil cihazlara okutulması veya <http://public.szutest.com.tr> linkinden doğrulanması yoluyla gerçekleştirilir.

FR.SB.74 R:9

CERTIFICATE

Environmental Management System

Certificate No: SZT.2024.SB.2.1.032



TRAKYA ET VE SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Kaleiçi Mah. Kızılca Sokak No: 13 /A Çatalca / İSTANBUL/TÜRKİYE

ISO 14001:2015

Design, Development, Manufacture, Storage and Packaging of Meat and Meat Products in Vacuum or Modified Atmosphere Packaging with or without Slices Beef, Turkey, Chicken and Poultry Meat, Heat Treated in Accordance with the Technology of Fermented, Emulsified, Pasteurized, Dried, Smoked

IAF Code: 3-29

Szutest confirms with the certificate details given above, that the organization has an appropriate management system complying with the relevant standard principles. This certificate is valid until the date of certification period expiry date only provided that the management system is found successful as a result of surveillance audits.

First Issue Date	02.12.2024
Issue Date	02.12.2024
Expiry Date	01.12.2025
Period Finish Date	01.12.2027



MSCB-114

Manager of System Certification

This certificate can be examined by scanning the square codes on the certificate with a mobile device or by verifying the numbers on the square code from the <http://public.szutest.com.tr>.

FR.SB.74 R:9

SERTİFİKA

Çevre Yönetim Sistemi

Sertifika No: SZT.2024.SB.2.1.032



TRAKYA ET VE SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Kaleiçi Mah. Kızılca Sokak No: 13 /A Çatalca / İSTANBUL/TÜRKİYE

ISO 14001:2015

Sığır, Hindi, Tavuk Hayvanlarına ait etlerin Teknolojisine Göre Fermente Edilerek, Emülsifiye Edilerek, Pastörize Edilerek, Kurutularak, Fümelenerek veya Isıl İşlem Uygulanarak Üretilmesi, Vakumlu veya Modifiye Atmosfer Paketlemede Dilimli veya Dilimsiz Şekilde Tasarlanması, Geliştirilmesi, Paketlenmesi, Depolanması

IAF Kodu: 3-29

Szutest yukarıda ayrıntıları belirtilen bu sertifika ile kuruluşun ilgili standart şartlarına uygun bir yönetim sistemine sahip olduğunu onaylar. Bu belge; belge geçerlilik süresince gerçekleştirilecek gözetim denetimleri sonucunda yönetim sisteminin başarılı bulunması şartı ile aşağıda belirtilen belge periyot bitiş tarihine kadar geçerlidir.

İlk Yayın Tarihi	02.12.2024
Yayın Tarihi	02.12.2024
Geçerlilik Tarihi	01.12.2025
Periyot Bitiş Tarihi	01.12.2027



MSCB-114

Sistem Belgelendirme Departman Müdürü

Bu belgenin sorgulanması, belge üzerinde bulunan kare kodların mobil cihazlara okutulması veya <http://public.szutest.com.tr> linkinden doğrulanması yoluyla gerçekleştirilir.

FR.SB.74 R:9

CERTIFICATE

Food Safety Management System

Certificate No: SZT.2024.SB.2.2.015



TRAKYA ET VE SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Kaleiçi Mah. Kızılca Sokak No:13/A ÇATALCA İSTANBUL/TÜRKİYE

ISO 22000:2018

Design, Development, Manufacture, Storage and Packaging of Meat and Meat Products in Vacuum or Modified Atmosphere Packaging with or without Slices Beef, Turkey, Chicken and Poultry Meat, Heat Treated in Accordance with the Technology of Fermented, Emulsified, Pasteurized, Dried, Smoked

Category: CI

Szutest confirms with the certificate details given above, that the organization has an appropriate management system complying with the relevant standard principles. This certificate is valid until the date of certification period expiry date only provided that the management system is found successful as a result of surveillance audits.

First Issue Date	02.12.2024
Issue Date	02.12.2024
Expiry Date	01.12.2025
Period Finish Date	01.12.2027



MSCB-114

Manager of System Certification

This certificate can be examined by scanning the square codes on the certificate with a mobile device or by verifying the numbers on the square code from the <http://public.szutest.com.tr>.

FR.SB.74 R:9

CERTIFICATE

Quality Management System

Certificate No: SZT.2024.SB.2.0.094



TRAKYA ET VE SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Kaleiçi Mah. Kızılca Sokak No:13/A ÇATALCA İSTANBUL/TÜRKİYE

ISO 9001:2015

Design, Development, Manufacture, Storage and Packaging of Meat and Meat Products in Vacuum or Modified Atmosphere Packaging with or without Slices Beef, Turkey, Chicken and Poultry Meat, Heat Treated in Accordance with the Technology of Fermented, Emulsified, Pasteurized, Dried, Smoked

IAF Code: 3-29

Szutest confirms with the certificate details given above, that the organization has an appropriate management system complying with the relevant standard principles. This certificate is valid until the date of certification period expiry date only provided that the management system is found successful as a result of surveillance audits.

First Issue Date	02.12.2024
Issue Date	02.12.2024
Expiry Date	01.12.2025
Period Finish Date	01.12.2027



MSCB-114

Manager of System Certification

This certificate can be examined by scanning the square codes on the certificate with a mobile device or by verifying the numbers on the square code from the <http://public.szutest.com.tr>.

FR.SB.74 R:9

SERTİFİKA

Kalite Yönetim Sistemi

Sertifika No: SZT.2024.SB.2.0.094



TRAKYA ET VE SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Kaleiçi Mah. Kızılca Sokak No:13/A ÇATALCA İSTANBUL/TÜRKİYE

ISO 9001:2015

Sığır, Hindi, Tavuk Hayvanlarına ait etlerin Teknolojisine Göre Fermente Edilerek, Emülsifiye Edilerek, Pastörize Edilerek, Kurutularak, Fümelenerek veya Isıl İşlem Uygulanarak Üretilmesi, Vakumlu veya Modifiye Atmosfer Paketlemede Dilimli veya Dilimsiz Şekilde Tasarlanması, Geliştirilmesi, Paketlenmesi, Depolanması

IAF Kodu: 3-29

Szutest yukarıda ayrıntıları belirtilen bu sertifika ile kuruluşun ilgili standart şartlarına uygun bir yönetim sistemine sahip olduğunu onaylar. Bu belge; belge geçerlilik süresince gerçekleştirilecek gözetim denetimleri sonucunda yönetim sisteminin başarılı bulunması şartı ile aşağıda belirtilen belge periyot bitiş tarihine kadar geçerlidir.

İlk Yayın Tarihi	02.12.2024
Yayın Tarihi	02.12.2024
Geçerlilik Tarihi	01.12.2025
Periyot Bitiş Tarihi	01.12.2027



MSCB-114

Sistem Belgelendirme Departman Müdürü

Bu belgenin sorgulanması, belge üzerinde bulunan kare kodların mobil cihazlara okutulması veya <http://public.szutest.com.tr> linkinden doğrulanması yoluyla gerçekleştirilir.

FR.SB.74 R:9

CERTIFICATE



Occupational Health and Safety Management System

Certificate No: SZT.2024.SB.2.14.027

TRAKYA ET VE SÜT ÜRÜNLERİ SAN. VE TİC. A.Ş.

Kaleiçi Mah. Kızılca Sokak No:13/A ÇATALCA İSTANBUL/TÜRKİYE

ISO 45001:2018

Design, Development, Manufacture, Storage and Packaging of Meat and Meat Products in Vacuum or Modified Atmosphere Packaging with or without Slices Beef, Turkey, Chicken and Poultry Meat, Heat Treated in Accordance with the Technology of Fermented, Emulsified, Pasteurized, Dried, Smoked

IAF Code: 3-29

Szutest confirms with the certificate details given above, that the organization has an appropriate management system complying with the relevant standard principles. This certificate is valid until the date of certification period expiry date only provided that the management system is found successful as a result of surveillance audits.

First Issue Date	02.12.2024
Issue Date	02.12.2024
Expiry Date	01.12.2025
Period Finish Date	01.12.2027



MSCB-114

Manager of System Certification

This certificate can be examined by scanning the square codes on the certificate with a mobile device or by verifying the numbers on the square code from the <http://public.szutest.com.tr>.

FR.SB.74 R:9