



Normes de qualité Flavorika

Principes d'une approche responsable de la production d'arômes alimentaires concentrés.

1 Normes de qualité Flavorika

Principes d'une approche responsable de la production d'arômes alimentaires concentrés. Objectif et champ d'application Flavorika, fabricant polonais d'arômes alimentaires concentrés, considère la qualité, la sécurité et la transparence des informations sur les produits comme des éléments essentiels de ses relations avec les clients. Ce document présente les principes servant de référence à l'organisation et à l'amélioration de ses processus.

2 Matières premières et fournisseurs

Nous cherchons à utiliser des matières premières dont l'identité et l'usage prévu sont définis, et à travailler avec des fournisseurs fournissant une documentation appropriée. La vérification des matières premières doit tenir compte de leurs spécifications et des exigences liées à leur utilisation prévue.

3 Sécurité alimentaire - système HACCP

Flavorika a mis en place un système HACCP (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) dans le domaine de la production d'arômes alimentaires. Ce système vise à identifier, évaluer et maîtriser les dangers pertinents pour la sécurité alimentaire. Il favorise une approche fondée sur l'analyse des risques et la prévention.

4 Contrôle du processus de production

La fabrication des arômes doit suivre des formulations et instructions établies, en tenant compte de l'hygiène, de la prévention des contaminations et de la réduction des risques d'erreur. Les contrôles doivent être documentés de manière adaptée au processus.



FLAVORIKA

Normes de qualité Flavorika

5 Traçabilité des lots

Chaque lot de produit doit pouvoir être relié à la documentation de production correspondante et aux matières premières utilisées. La traçabilité facilite l'analyse des réclamations et la mise en œuvre de mesures correctives si nécessaire.

6 Emballage, étiquetage et stockage

Les emballages et étiquettes doivent être adaptés au produit et comporter les informations requises. Les conditions de stockage et de transport doivent limiter les risques de dégradation de la qualité et de détérioration des emballages.

7 Documentation et communication avec les clients

Nous cherchons à fournir aux clients des informations actualisées sur les produits, adaptées à chaque arôme, à son utilisation et aux exigences légales. Les questions relatives à la qualité et les réclamations doivent être analysées afin d'améliorer les processus.

8 Conformité et amélioration continue

L'évaluation des produits et des processus doit tenir compte de la législation alimentaire applicable et des exigences du marché cible. Les normes et procédures doivent être réexaminées régulièrement et actualisées en fonction des évolutions juridiques, technologiques ou organisationnelles.
