



Standardy jakości Flavorika

Zasady odpowiedzialnego podejścia do produkcji skoncentrowanych aromatów spożywczych.

1 Cel i zakres

Flavorika, polski producent skoncentrowanych aromatów spożywczych, traktuje jakość, bezpieczeństwo i przejrzystość informacji o produktach jako istotne elementy współpracy z odbiorcami. Niniejszy dokument przedstawia zasady, które firma przyjmuje jako punkt odniesienia w organizacji i doskonaleniu procesów.

2 Surowce i dostawcy

Dążymy do stosowania surowców o określonej tożsamości i przeznaczeniu oraz do współpracy z dostawcami zapewniającymi odpowiednią dokumentację. Weryfikacja surowców powinna uwzględniać ich specyfikacje i wymagania dotyczące zamierzonego zastosowania.

3 Bezpieczeństwo żywności - system HACCP

Flavorika posiada wdrożony system HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli) w obszarze produkcji aromatów spożywczych. System ten służy identyfikowaniu, ocenie i kontrolowaniu zagrożeń istotnych dla bezpieczeństwa żywności. Jego stosowanie wspiera podejście oparte na analizie ryzyka i działaniach zapobiegawczych.

4 Kontrola procesu produkcyjnego

Proces wytwarzania aromatów powinien przebiegać według ustalonych receptur i instrukcji, z uwzględnieniem higieny, zapobiegania zanieczyszczeniom i ograniczania ryzyka pomyłek. Istotne jest dokumentowanie działań kontrolnych adekwatnie do procesu.



FLAVORIKA

Standardy jakości Flavorika

5 Identyfikowalność partii

Każda partia produktu powinna być możliwa do powiązania z właściwą dokumentacją produkcyjną i użytymi surowcami. Identyfikowalność wspiera analizę reklamacji oraz podejmowanie działań korygujących, gdy są potrzebne.

6 Pakowanie, oznakowanie i przechowywanie

Opakowania i etykiety powinny odpowiadać charakterowi produktu oraz zawierać wymagane informacje. Warunki przechowywania i transportu powinny ograniczać ryzyko pogorszenia jakości i uszkodzenia opakowań.

7 Dokumentacja i komunikacja z klientami

Dążymy do udostępniania odbiorcom aktualnych informacji o produktach w zakresie właściwym dla danego aromatu, jego zastosowania i wymagań prawnych. Zapytania jakościowe i reklamacje powinny być analizowane oraz wykorzystywane do usprawniania procesów.

8 Zgodność i ciągłe doskonalenie

Przy ocenie produktów i procesów należy uwzględniać odpowiednie przepisy prawa żywnościowego i wymagania rynku docelowego. Standardy i procedury powinny być okresowo przeglądane oraz aktualizowane w razie zmian prawnych, technologicznych lub organizacyjnych.
