

Pautas generales

Es nuestra intención elaborar alimentos inocuos que satisfagan las expectativas de nuestros clientes, cumpliendo con los requisitos legales y reglamentarios.

Todo el personal de la *Planta de jugos y aceites esenciales* y áreas relacionadas se esforzarán para apoyar estos objetivos de manera de:

- Adoptar los principios de higiene y buenas prácticas de manufactura en cada una de las operaciones.
- Cumplir con las especificaciones y certificaciones solicitadas de nuestros clientes, como HALAL, KOSHER y SGF.
- Asumir el compromiso de la mejora continua en cultura de inocuidad y calidad.

Para implantar esta política, hemos puesto en marcha un sistema de inocuidad alimentaria basado en el estándar BRC GS, que busca proveer confianza a nuestros clientes sobre la calidad, inocuidad, autenticidad y legalidad de nuestros productos.

Version 04



Alejandro Blaquier
Presidente