



POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

En PANCELIAC, la calidad y seguridad alimentaria han de estar completamente garantizadas, ofreciendo alimentos 100% sin gluten, elaborados con la mejor selección de materias primas y llevando a cabo estrictos controles de calidad en cada uno de nuestros procesos productivos.

Por esta razón hemos implantado nuestra propia política de calidad que cumple con todos y cada uno de los siguientes requisitos:

- ✓ Elaboración de productos seguros mediante la selección exhaustiva de materia prima sin gluten, análisis constantes y evaluación de forma continua de los peligros sanitarios y puntos de control crítico, estableciendo medidas correctivas, si fuera necesario.
- ✓ Cumplimiento de las necesidades expresados por nuestros clientes, para asegurar su satisfacción, y asumiendo nuestra responsabilidad frente a los mismos.
- ✓ Asegurar la gestión de recursos, cumpliendo con el compromiso de prevención de la contaminación y apostando por el uso eficiente y racional de los mismos.
- ✓ Cumplimiento con los requisitos legales propios del sector, en materia de calidad, seguridad e higiene alimentaria y medio ambiente.
- ✓ Sensibilización y formación de nuestro personal, fomentando el trabajo en equipo, la comunicación interna, el enfoque al cliente y el respeto por la higiene alimentaria.
- ✓ Mejora continua de nuestros productos y procesos mediante el empleo de la tecnología más adecuada, planificando y revisando periódicamente los procedimientos de trabajo.

La calidad de nuestros productos y procesos productivos es evaluada anualmente por organismos de Calidad nacionales e internacionales, que garantizan que los requisitos descritos se cumplen satisfactoriamente.

En la actualidad, Panceliac cuenta con los siguientes certificados:



En dos Hermanas, a 25 de Septiembre de 2018

Fdo: Dña. Cristina Marchan Bellido

Gerente.

HORNO VIRGEN DE LOS REYES, S.L.

B-41827027