



## POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

En Horno Virgen de los Reyes, S.L., nos dedicamos a la elaboración de productos sin gluten, garantizando a nuestros clientes alimentos seguros, de alta calidad y con un excelente sabor. A través de esta declaración, comunicamos nuestro compromiso con el desarrollo e implantación de un Sistema de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria, así como proporcionar los recursos necesarios para su cumplimiento. Del mismo modo, comunicamos a todo el personal la importancia de satisfacer y superar los requisitos de nuestros clientes, así como asumir su responsabilidad frente a ellos y cumplir los requisitos reglamentarios y no reglamentarios, incluidos los éticos, laborales y medioambientales, aplicables a nuestra actividad 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 y seguridad alimentaria y mejora continua que se basa en los siguientes principios:

1. Garantía de productos 100% sin gluten

Elaboramos productos seguros mediante la selección exhaustiva de materias primas sin gluten, análisis constantes y evaluación de forma continua. Aplicamos estrictos controles para evitar la contaminación cruzada, estableciendo un análisis de peligros y puntos de control críticos.

2. Cumplimiento normativo y certificaciones



Nos comprometemos a cumplir con todas las normativas y requisitos legales del propio sector, en materia de calidad, seguridad alimentaria y medio ambiente. Así como con las normas y certificaciones internacionales como IFS Food y ELS.

3. Cultura de seguridad alimentaria

Fomentamos una cultura de calidad y seguridad alimentaria sensibilizando y formando a nuestro personal, fomentando tanto la responsabilidad individual como el trabajo en equipo mediante comunicaciones internas, el enfoque al cliente y el respeto por la higiene alimentaria.

4. Satisfacción del cliente

Nos esforzamos por ofrecer productos que no solo sean seguros para los consumidores sensibles al gluten, sino que también cumplan con altos estándares de sabor, textura y autenticidad.

5. Mejora continua

Evaluamos de forma constante nuestros procesos y productos, buscando siempre oportunidades de mejora que nos permitan innovar y garantizar la máxima seguridad y calidad en nuestros productos.

6. Compromiso con la trazabilidad y la transparencia

Aplicamos un riguroso sistema de trazabilidad para garantizar la seguridad de nuestros productos y brindamos información clara y precisa a nuestros clientes sobre los ingredientes y procesos utilizados.

7. Compromiso con el medio ambiente

Asegurar la sostenibilidad en aspectos tales como la gestión de recursos, cumpliendo con el compromiso de prevención de la contaminación, apostando por el uso eficiente y racional de los recursos y trabajando sin riesgos de contaminación.

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. La dirección se asegura que es difundida, comunicada y entendida por todas las personas de la empresa.

En Dos Hermanas, a 30 de enero de 2025

Fdo: Dña. Cristina Marchán Bellido (Gerente)

Horno Virgen de los Reyes, S.L.  
CIF B41827627