



## POLÍTICA DE LA INOCUIDAD

La Alta Dirección de Ingredients Solutions S.A. **ha establecido, para sus actividades de:**

“Producción de ingredientes (Jugo en polvo, crema en polvo, yogur en polvo, miel en polvo, dulce de leche en polvo, queso en polvo, grasa en polvo), aditivos (edulcorante, agente texturizante, espesantes, mezclas de vitaminas, conservantes, nutricionales, mezclas de enzimas, antioxidantes, colorantes, sabores, agentes de batido, agentes enturbiantes, emulsionantes), sabores, emulsiones líquidas y polvo (mezclado y secado por pulverización), para la industria alimentaria envasados en bolsa de papel kraft, polietileno de baja densidad y tambores de alta densidad ”.

Considerar la Calidad e Inocuidad de sus productos y servicios de soporte técnico como su mayor responsabilidad, siendo un compromiso prioritario en su estrategia.

Adoptar un Sistema de Gestión de la Inocuidad Alimentaria asegurando confianza a los clientes, garantizando la inocuidad de los productos. Enfocándonos en la mejora continua como elemento clave para conseguir la excelencia facilitando además la capacidad de reacción ante los cambios de contexto y la creación de nuevas oportunidades.

Cumplir con los requisitos pertinentes de las partes interesadas, los requisitos de inocuidad aplicables a los alimentos, los requisitos legales, reglamentarios y cualquier otro requisito aplicable a los productos y/o la actividad.

Garantizar la comunicación interna y externa que concierne a la inocuidad de los alimentos, hacia toda la cadena alimentaria.

Fomentar el compromiso y la toma de conciencia de nuestro personal a través de la mejora constante de sus competencias, para contribuir en la eficacia del sistema de gestión de Inocuidad.

La Alta Dirección se compromete a proveer los recursos necesarios para la comunicación de esta Política, su implementación, su adecuación al propósito y contexto de la organización, y su cumplimiento.

Alta dirección

*Enero de 2022*