



CARTA GARANTIA DE CALIDAD E INOCUIDAD



Friofood S.A. cumple con la normativa de calidad e inocuidad nacional e internacional, se encuentra con certificación ISO 9001:2008 Gestión de calidad y con implementación de la Norma NCh 2861 HACCP.

Nuestros procesos se llevan a cabo bajo procedimientos establecidos orientados a la calidad e inocuidad de nuestros productos.

Se realizan controles del producto en momento de la recepción de la materia prima verificando que cada lote cumple con todos los requisitos y parámetros, considerando los análisis de control de calidad e inocuidad necesarios para dar la seguridad y certeza que el producto se encuentra apto para consumo humano.

Garantizamos que fabricante cumple con especificaciones de calidad e inocuidad en sus procesos dando conformidad a requerimientos por Friofood S.A.

Es así que cada lote que provee Friofood cumple con lo siguiente:

- Cuenta con procesos y controles que garantizan el cumplimiento de las especificaciones.
- El producto suministrado cumple con los límites permitidos de residuos de plaguicidas, pesticidas y metales pesados así como con los parámetros microbiológicos, físicos y químicos establecidos por el Reglamento Sanitario de los Alimentos y en la Resolución 762 Exenta (del 21 de septiembre de 2011) - Fija tolerancias máximas de residuos de plaguicidas en alimentos.

Los controles internos implementados nos permiten asegurar que el producto no presenta riesgo de adulteración durante el proceso de elaboración, almacenamiento y distribución del producto.

Agregar que estamos continuamente trabajando en la mejora para asegurar la calidad e inocuidad de nuestros procesos y productos, de manera de satisfacer los requerimientos de nuestros clientes.

Atentamente.

Thiare de la Fuente Silva
Jefe de Aseguramiento de Calidad