

NOTA DE PRENSA

Reconocimiento especial al Marrón Glacé y a las conservas de castaña

Cuevas obtiene la certificación IFS que acredita la máxima calidad y seguridad de sus productos

- IFS Food es una de las más exigentes certificaciones internacionales del sector alimentario
- Acredita que la empresa certificada ha establecido procesos apropiados para garantizar la seguridad de los productos que fabrica y respeta las especificaciones de sus clientes
- Es imprescindible para operar con las principales firmas de distribución del mundo

La fábrica del Grupo Cuevas acaba de superar las auditorías de International Food Standard (IFS) efectuadas en sus instalaciones. El certificado internacional recibido por la empresa ourensana, garantiza y asegura los más estrictos estándares en materia de seguridad y calidad alimentaria en sus procesos productivos, que en el caso de Cuevas y Cía. se centran en las conservas vegetales y de modo singular en la castaña y sus derivados. El sello IFS, que solo se concede tras un exhaustivo proceso de verificación de todos los elementos que intervienen en la cadena alimentaria, y que es exigido por las principales firmas de distribución internacionales, le permitirá al grupo Cuevas acceder a nuevos mercados y seguir su proceso de expansión con las máximas garantías exigidas en el sector.

La también conocida como Norma internacional para los alimentos (IFS por sus siglas en inglés) es una de las más exigentes en su ámbito, y vela por la seguridad alimentaria con el objetivo de permitir la evaluación de la seguridad de los proveedores de alimentos y sistemas de calidad, de acuerdo con un criterio uniforme. Este estándar IFS es de aplicación general para toda la cadena de suministro de alimentos con exclusión del sector agrícola.

El distintivo IFS cubre normas comunes de auditoría internacionalmente aceptadas, y da respuesta concreta y firme a las expectativas de alta seguridad de los consumidores. Su desarrollo se basa en la creciente demanda de los consumidores, las responsabilidades cada vez mayores de distribuidores y mayoristas, las crecientes exigencias a nivel legal y la globalización de los suministros de productos. Todos estos puntos hacen que sea imprescindible el certificado para desarrollar un control de calidad uniforme y estándar en la seguridad alimentaria.

Para las empresas del sector alimentario, la adopción de Normas de Calidad y Seguridad Alimentaria y en especial de la norma IFS, suponen importantes beneficios y ventajas, como facilitar el control de todas las etapas de producción, asegurando la inocuidad de los alimentos producidos o envasados. Asimismo, proporcionan a los clientes una visión panorámica de las fortalezas y debilidades de sus proveedores, aseguran una mayor facilidad para la comparación y transparencia a lo largo de toda la cadena de suministro y cara a los consumidores garantizan la calidad y la fiabilidad en los productos

Las estrictas auditorías IFS otorgan a los productos del grupo Cuevas la máxima seguridad y fiabilidad alimentaria