



SOLUCIONES DE CONFIANZA PARA LA SOSTENIBILIDAD, LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

SOSTENIBILIDAD, CALIDAD Y SEGURIDAD

La sostenibilidad, la calidad y la seguridad son los impulsores principales en la cadena de valor alimentaria. Cada uno de estos elementos afecta a la eficiencia del negocio y a la comercialización de sus productos.

Los consumidores esperan que los productos alimentarios que adquieran sean seguros, confían en que usted ofrezca este tipo de productos. Con SGS podrá ofrecer soluciones de calidad y seguridad alimentaria que aumenten la confianza del consumidor y la sostenibilidad de su negocio.

Desde formación e inspecciones hasta el control de comercios minoristas y servicios de cliente misterioso, pasando por auditorías, certificaciones, análisis y servicios de asesoramiento, nuestro equipo mundial de expertos en el sector le ayuda a garantizar que todas sus operaciones cumplan con las normas internacionales más exigentes.

EFICIENCIA, CALIDAD Y SEGURIDAD

Posiblemente, la alimentación sea uno de los sectores más importantes del mundo. Nuestra exhaustiva gama de servicios puede ayudarle a:

- Gestionar los riesgos, conseguir una mayor rentabilidad en sus negocios y satisfacer sus obligaciones: con soluciones independientes integradas para cada uno de los aspectos de la cadena de suministros alimentaria.
- Proteger a los consumidores: desde el sector primario al punto de venta.
- Cumplir con la compleja legislación: incluyendo las regulaciones y normas locales, regionales, nacionales e internacionales para la producción y comercialización de alimentos y productos alimentarios.

- Garantizar que el almacenamiento, envío, embalaje y distribución se haga correctamente.
- Asegurar la calidad y la seguridad en las distintas cadenas de suministros, incluidos los productos alimentarios crudos y semielaborados, así como los productos finales en toda la cadena alimentaria.

POR QUÉ ELEGIR A SGS?

Nuestra experiencia en gestión de la conformidad le ayudará a tomar las decisiones correctas para los distintos mercados nacionales e internacionales, a la vez que llevará a cabo la certificación y los análisis necesarios de forma rápida y profesional.

Nuestros expertos, independientes e innovadores, emplean tecnología e instalaciones de última generación para ofrecer servicios de valor añadido personalizados que ayudan a mejorar su empresa. Invertimos continuamente en desarrollar análisis de nivel internacional en los principales países de fabricación y consumo. Nuestra red de laboratorios y nuestras capacidades se estructuran para optimizar las sinergias entre laboratorios, para crear centros de competencia especializados, para compartir las buenas prácticas y para desarrollar nuevos métodos de análisis que beneficien tanto a nosotros como nuestros clientes.

Como líder mundial en auditorías y certificación de seguridad alimentaria, tenemos una red internacional de

auditores multilingües dispuestos a compartir sus conocimientos y a ayudarle a mejorar sus estándares. Le garantizamos que sus soluciones y sistemas de seguridad alimentaria se ajustan a los últimos estándares existentes y a las buenas prácticas, lo que hará de la calidad y la seguridad un sinónimo de su marca.

Nos esforzamos por proporcionar valor añadido a sus proyectos al ofrecer:

- rapidez en la prestación de los servicios.
- servicios de alto valor añadido.
- asistencias técnicas
- gestión de cuentas clave
- servicio personalizado
- elaboración de informes y gestión de datos.

ALCANCE MUNDIAL CON UN TOQUE LOCAL

Nuestro enfoque para ofrecer servicios a nuestros clientes está armonizado, y se beneficia de la mayor red independiente de expertos de ámbito mundial. Con presencia en casi cualquier región del mundo, nuestros expertos hablan el idioma y comprenden la cultura del mercado local, trabajando internacionalmente, de forma coherente, fiable y rentable.

Con más de 130 años de experiencia, comprendemos los retos a los que se enfrenta. Proteja su marca, genere la confianza del cliente y abra las puertas a un negocio más rentable con las soluciones para la industria alimentaria de SGS.



CONTACTE CON NOSOTROS

Para obtener más información sobre los servicios de seguridad alimentaria de SGS, póngase en contacto con su representante local de SGS o con nuestro equipo internacional a través de la dirección foodservices@sgs.com o bien visite www.foodsafety.sgs.com.

 SGS Agriculture & Food

CREACIÓN DE CONFIANZA EN TODA LAS CADENA DE SUMINISTROS

Garantice la calidad, la seguridad y la integridad en la cadena de suministros de alimentos con SGS.

Le ayudamos a proteger la calidad y la seguridad en todos los eslabones de la cadena de suministros. Nuestras soluciones a medida son exhaustivas, eficientes y de confianza:

- producción primaria.
- transporte, logística y comercio.
- fabricantes, procesadores y proveedores.
- minoristas y servicios alimentarios.

Diseñadas en estrecha colaboración con su organización, nuestras soluciones pueden incluir no sólo todos los sectores industriales, sino también el creciente interés de clientes y consumidores en el impacto social, económico y medioambiental de sus actividades diarias.

Nuestros servicios incluyen:

- servicios analíticos y ensayos de alimentos.
- servicios de inspección.
- certificación de seguridad alimentaria.
- auditorías de seguridad alimentaria.
- formación.
- soluciones técnicas.
- fumigación.
- ensayos medioambientales, de papel y de embalajes.
- medición y calibración.
- gestión de garantías.
- supervisión de existencias.
- soluciones de sostenibilidad.
- auditorías de responsabilidad social.
- evaluaciones de seguridad de la cadena de suministros.



Nuestra experiencia le ayudará a moverse por la combinación, cada vez más compleja, de acuerdos voluntarios y de legislación local y nacional, a garantizar la conformidad y a mejorar la eficiencia.

PRODUCCIÓN PRIMARIA

Nuestros servicios de producción primaria le ayudan a reducir sus riesgos y a mejorar la calidad y la seguridad de sus productos. Ofrecemos un amplio paquete de soluciones, incluyendo auditorías y certificación, ensayos y análisis, inspección, formación y servicios técnicos, en la fase de producción primaria de la cadena de suministros alimentaria. Estos servicios le ofrecen la garantía de que sus operaciones de cadena de suministros alimentaria funcionan de forma eficiente, según los más altos estándares de calidad y seguridad, y de manera eficiente.

TRANSPORTE, LOGÍSTICA Y COMERCIO

Reduzca los riesgos, mantenga la seguridad y mejore la eficiencia en el transporte y el almacenamiento de alimentos con nuestros servicios de transporte, logística y comercio.

Las cadenas de suministros complejas le exponen al riesgo en cada paso. Las cosechas estropeadas, los alimentos contaminados y los artículos dañados le cuestan tiempo y dinero. Gracias a una red mundial de expertos, ofrecemos servicios logísticos especializados que garantizan que sus productos se documentan, almacenan y transportan correctamente en cada etapa.

Podemos intervenir en cualquier momento para realizar una inspección y verificación física cuando sea necesario.

FABRICANTES, PROCESADORES Y PROVEEDORES

Protegemos de una forma rentable la calidad y la seguridad de los productos a lo largo de cadenas de suministros complejas. Auditamos y certificamos a las organizaciones a fin de que satisfagan normas reconocidas en todo el mundo para la seguridad alimentaria, la responsabilidad social y la seguridad de la cadena de suministros. Ello supone que protegemos sus marcas y mejoramos su aceptación en el mercado y ante los grupos de interés, lo que conlleva unas relaciones comerciales mejoradas y sostenibles. Ofrecemos un paquete completo de servicios a fabricantes, procesadores de alimentos y propietarios de marcas, así como a sus proveedores.

SERVICIOS ALIMENTARIOS Y MINORISTAS

Ofrecemos una serie completa de servicios para el sector minorista y hostelero que le ayudan a proteger las marcas, fomentar la confianza del cliente y desarrollar relaciones comerciales sostenibles.

Al aprovechar nuestra red mundial y amplia experiencia, le ofrecemos una fuente única y consolidada de servicios e información que puede ayudarle a reducir sus riesgos, mejorar la eficiencia y garantizar la conformidad.

Ofrecemos un paquete completo de servicios a minoristas, mayoristas, propietarios de marca privada, intermediarios, operadores turísticos y de servicios de catering, hosteleros, restauradores y proveedores de servicios de alimentación.

ANÁLISIS DE CALIDAD Y SEGURIDAD

Nuestros servicios de análisis alimentarios abarcan varios exámenes sensoriales, físicos, microbiológicos y químicos para analizar la seguridad y la calidad de los alimentos. Los análisis de seguridad y de calidad verifican la conformidad del producto con las distintas normas reglamentarias.

Trabajando en cada etapa de la cadena de suministros alimentaria, nuestros servicios de análisis para la seguridad alimentaria ayudan a garantizar la conformidad con los reglamentos nacionales e internacionales, así como con las normas específicas para clientes y empresas relativas a asuntos como pesticidas, residuos de antibióticos, contaminantes de procesos y medioambientales, microorganismos patógenos, alérgenos, aditivos y contenido nutricional.

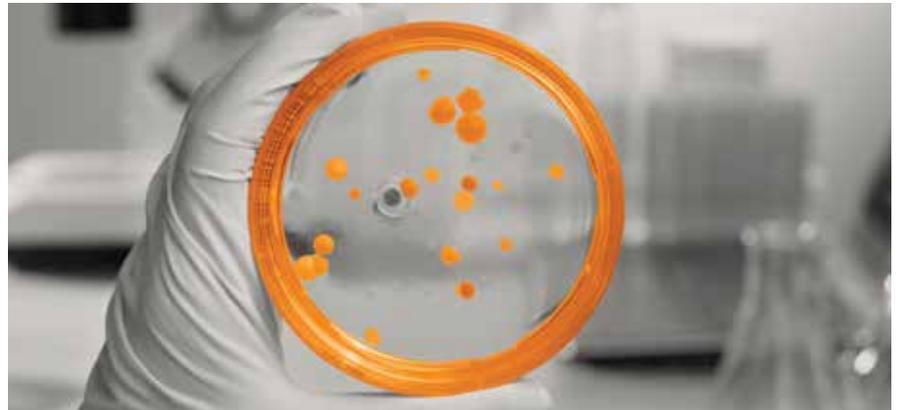
Gracias a nuestros avanzados servicios de laboratorio de análisis de alimentos, podemos minimizar los peligros potenciales y proteger su organización y su marca frente a las amenazas a la seguridad de los alimentos, a la reclamación de indemnizaciones y a la publicidad negativa.

Llevamos a cabo análisis en todos los grupos de alimentos, entre los que se incluyen:

- bebidas, vinos y licores.
- cereales, panes y pastas, alimentos en conserva.
- chocolate y productos de confitería.
- productos precocinados.
- productos lácteos.
- productos de charcutería.
- grasas y aceites.
- alimentos congelados.
- frutas, verduras, hierbas, té y especias.
- carnes y productos avícolas.
- mariscos.

MICROBIOLOGÍA

Los análisis microbiológicos de alimentos en búsqueda de patógenos y organismos en descomposición pueden garantizar la seguridad continua de sus productos alimentarios en toda la cadena de suministros. También deberán supervisarse los microbios



funcionales durante la producción y en el producto final. Los análisis le ayudan a evaluar la seguridad y la eficacia de los ingredientes, los alimentos semielaborados, los productos finales.

Con una red internacional de laboratorios de análisis microbiológicos, equipados con tecnología de vanguardia y de expertos que utilizan las normas de análisis más avanzadas, somos el socio perfecto para la ejecución de su plan analítico, independientemente de cuál sea su producto.

Puesto que su éxito viene determinado por la solidez del eslabón más débil de su cadena de suministros, adoptamos un enfoque dinámico que abarca toda la cadena. Gracias a nuestra precisión y continua vigilancia, puede confiar en nuestros análisis microbiológicos para alimentos, que tienen como objetivo detectar patógenos potencialmente peligrosos, organismos en descomposición y bacterias funcionales, para que nada le deje fuera del negocio.

Nuestros servicios de análisis microbiológicos para alimentos incluyen ensayos clásicos y rápidos para:

- Análisis de patógenos.
- Análisis para indicadores de higiene.
- Análisis de virus.
- Análisis funcionales de alimentos.

Como parte de nuestro servicio de laboratorio para alimentos, llevamos a cabo análisis para:

PATÓGENOS

- *Bacillus cereus*.
- *Campylobacter* spp.
- *Clostridium botulinum*.
- *Clostridium perfringens*.
- *Cronobacter* spp. (*Enterobacter sakazakii*).
- Enterohemorrhagic *Escherichia coli* (*E. coli* O157:H7, *E. coli* O104:H4).
- *Legionella pneumophila*.
- *Listeria* spp.
- *Listeria monocytogenes*.
- *Salmonella* spp.
- *Shigella* spp.
- *Staphylococcus aureus* (y su toxina).
- *Vibrio* spp.
- *Yersinia enterocolitica*.

INDICADORES DE HIGIENE Y ELEMENTOS EN DESCOMPOSICIÓN

- acidófilos (p. ej. *Alicyclobacillus acidoterrestris*).
- recuentos de placas aeróbicas o anaeróbicas.
- coliformes.
- *E. coli* genérico.
- mesófilos.
- psicotrópicos.
- formadores de esporas.
- bacterias reductoras de sulfatos.
- termófilos.
- hongos y moho.

CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA

Reduzca el riesgo de incumplimiento en relación con ingredientes crudos, alimentos semielaborados y productos finales mediante análisis de contaminación alimentaria. Gracias a nuestra experiencia en todos los segmentos alimentarios, disponemos de un profundo conocimiento de la legislación local, nacional e internacional, así como los acuerdos voluntarios que regulan las cantidades permitidas de sustancias restringidas en productos alimentarios. El efecto de la contaminación alimentaria en la salud del consumidor varía drásticamente según el contaminante. Es esencial evitar que lleguen al consumidor ingredientes y productos adulterados.

Nuestros laboratorios de análisis ofrecen una amplia gama de parámetros para analizar la conformidad de los ingredientes y productos alimentarios. Asimismo, seguimos invirtiendo en desarrollar capacidades para análisis de nivel internacional y en liderar la investigación. Esto es esencial en la batalla continua contra los contaminantes alimentarios que evolucionan constantemente.

Nuestros servicios de análisis y ensayos de contaminantes alimentarios le ayudan a mantener la calidad y cumplir con los servicios de normas reglamentarias medioambientales, de seguridad y de salud. Realizamos ensayos para una amplia gama de sustancias restringidas, entre las que se incluyen:

- alérgenos.
- identificación de especies animales y vegetales.
- dioxinas y bifenilos policlorados (PCB).
- radioactividad de los alimentos.
- prácticas fraudulentas (p. ej. melamina, adulteración de la miel).
- organismos genéticamente modificados (OGM).
- metales pesados.
- micotoxinas.
- migración del envasado.
- pesticidas.
- contaminantes de procesos (p. ej. acrilamida, 3-MCPD, HAP).
- residuos de medicamentos veterinarios.

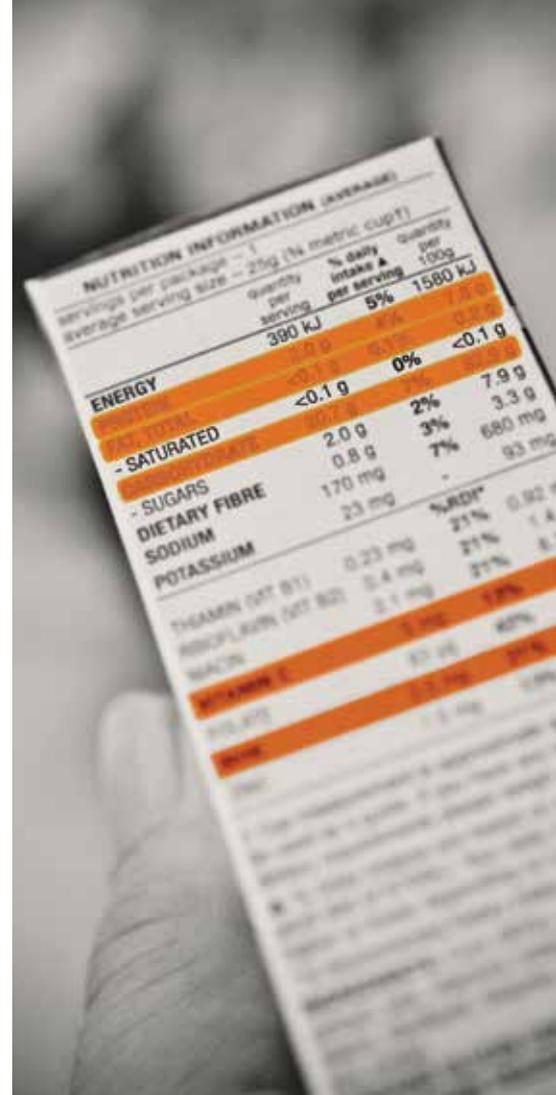
NUTRICIÓN Y COMPOSICIÓN

El análisis de nutrición alimentaria determina el contenido nutricional de los alimentos y los productos alimentarios. Realizamos ensayos nutricionales con el fin de considerar las reclamaciones sobre productos y garantizar la conformidad.

También recomendamos metodologías para garantizar que el análisis nutricional de los alimentos realizado para usted cumple con los requisitos de los mercados de destino deseados.

Entre nuestros ensayos nutricionales y de composición se incluyen (sin limitarse a estos):

- Análisis inmediato: humedad, grasas, cenizas, carbohidratos, proteínas (perfil de aminoácidos, nitrógeno y regular).
- Grasas: saturadas, monoinsaturadas, poliinsaturadas, trans, perfil de ácidos grasos.
- Carbohidratos: fibra detergente ácida (ADF), fibra detergente neutra (NDF), betaglucano, fibra cruda, fibra dietética total (TDF), almidón, polisacáridos.
- Aditivos alimentarios:
 - Colorantes: astaxantina, betacaroteno, azul brillante, carmoisina, carotenos, eritosina, verde sólido, licopeno, rojo para, azul patentado V, Ponceau 4R, amarillo quinoleina, rodamina B, sudán naranja G, sudán rojo, amarillo crepúsculo, tartrazina, zeaxantina.
 - Sabores: acetato cinámico, mentol, timol, vainillina.
 - Edulcorantes: aspartamo, acesulfamo de potasio, ciclamato, fructosa, glucosa, lactosa, maltosa, manitol, neotame, sacarina, sorbitol, sucralosa, sucrosa.
 - Conservantes: ácido benzoico, ácido dehidroacético, etoxiquina, galocatequina, polifenol, ácido sórbico.
- Vitaminas: A, C, D, E, B1, B2, B3, B5, B6, B7, B12, ácido fólico, betacaroteno.
- Minerales y elementos de trazas: calcio (Ca), cobre (Cu), fósforo (P), magnesio (Mg), zinc (Zn), hierro (Fe), sodio (Na), potasio (K), estroncio (Sr), níquel (Ni), manganeso (Mn), cobalto (Co).



ENSAYOS FÍSICOS Y ORGANOLÉPTICOS

Los ensayos físicos y la evaluación organoléptica de los alimentos y de su envasado garantizan que estos productos están libres de defectos o de contaminación, además medimos e interpretamos las respuestas de los seres humanos en función de los sentidos de la vista, el olfato, el tacto, el gusto y el oído.

La evaluación organoléptica de los alimentos es un aspecto importante en el desarrollo y marketing de productos ya que proporciona conocimientos tanto sobre el comportamiento de los consumidores como sobre la garantía de calidad. Nuestro servicio de análisis organoléptico de alimentos incluye ensayos de color, sabor, olor y textura que captan las reacciones de los consumidores.

Ofrecemos una gama incomparable de ensayos físicos en alimentos, piensos, envasados y embalajes. Nuestros técnicos examinan tanto materias primas como productos acabados para identificar imperfecciones e impurezas.

ENSAYOS DE CALIDAD Y SEGURIDAD

ENVASADO

Todo lo que entra en contacto con la comida tiene el potencial de contaminar. Una vez demostrada su seguridad, los materiales de envasado deben someterse también a rigurosos ensayos a fin de verificar que son adecuados para el uso deseado, ya sea envasado del alimento o envasado para el transporte.

ENSAYOS DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

Los ensayos de los materiales en contacto con los alimentos garantizan que estos no estén contaminados por su envasado. Llevamos a cabo ensayos de envasado y de materiales en contacto con los alimentos, para garantizar que los productos cumplan con los reglamentos pertinentes para los materiales que estén en contacto con los alimentos. El envasado no debe transferir sus componentes a un alimento en cantidades inaceptables.

Nuestros laboratorios llevan a cabo ensayos de los materiales que están en contacto con los alimentos conforme a los reglamentos de regiones y países, entre los que se incluyen la Unión Europea, Estados Unidos, Japón y China. También ofrecemos experiencia en ensayos analíticos y servicios de asesoramiento técnico para materiales plásticos y no plásticos, que deben entrar en contacto con productos alimentarios.

Entre los servicios de ensayos de envasado se incluyen:

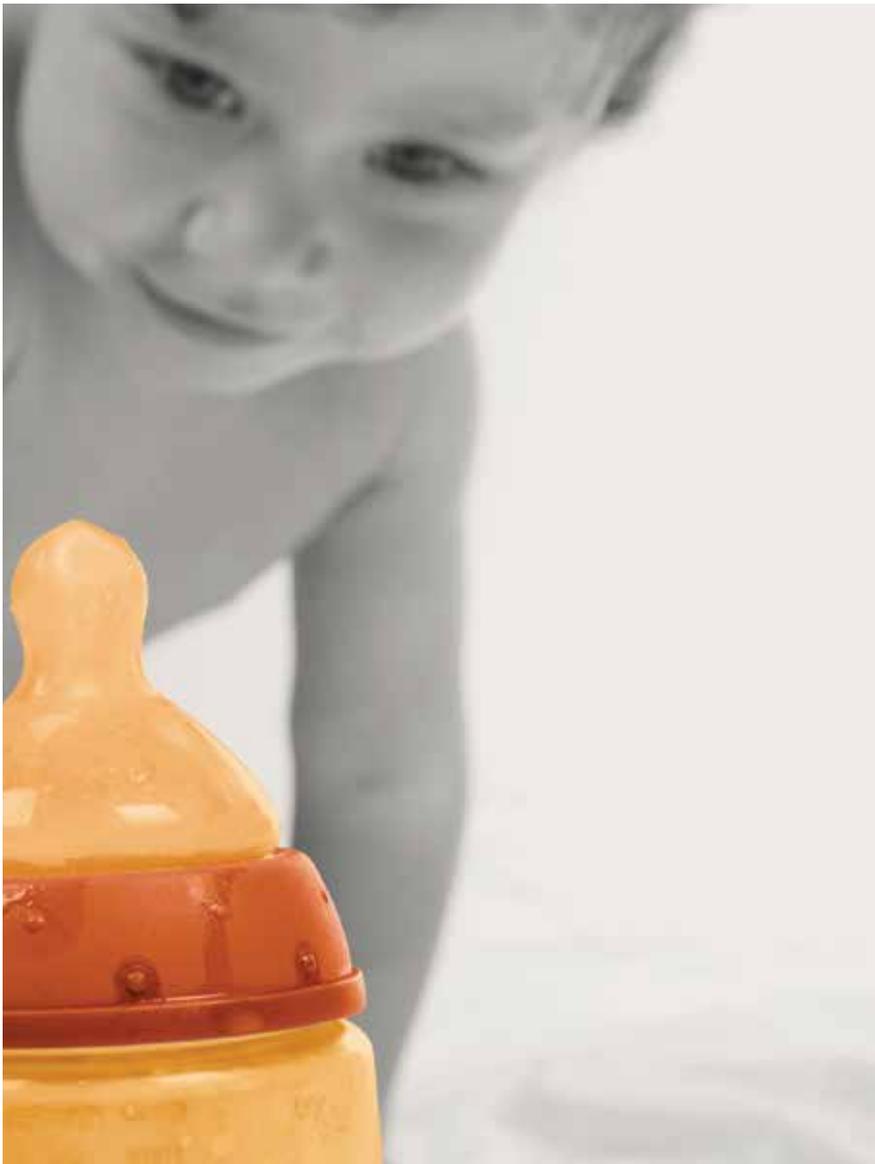
- Ensayos de contacto con los alimentos.
- Envasado de transporte.
- Ensayos de materiales.
- Ensayos físicos y mecánicos.

PROGRAMAS DE ENSAYOS ADAPTADOS

Todos nuestros servicios de ensayos alimentarios pueden realizarse solos o en combinación, como verificación de los hallazgos recogidos durante las auditorías e inspecciones de productos. Nuestros expertos en ensayos alimentarios pueden diseñar un programa de ensayos y análisis para satisfacer sus requisitos específicos.

Con varias docenas de instalaciones en todo el mundo dedicadas a los ensayos de alimentos, tenemos la experiencia, los conocimientos y el alcance geográfico para prestarles nuestra ayuda. Dondequiera que ustedes se encuentren y dondequiera que comercialicen sus mercancías, podemos colaborar con usted para reducir riesgos para la salud, satisfacer a sus consumidores y obtener una ventaja frente a la competencia.

Con una elevada reputación internacional por precisión e independencia, somos su socio ideal para realizar análisis y ensayos de seguridad alimentaria. Nuestra red de laboratorios y científicos especializados en alimentos garantiza que tenemos la experiencia en todos los segmentos de la cadena alimentaria y una presencia local, allí donde esté.



AUDITORÍAS Y CERTIFICACIONES

Las auditorías y las certificaciones conforme a los reglamentos nacionales e internacionales del sector tienen cada vez más importancia en el entorno empresarial internacional de hoy en día. Son obligatorias en algunos países y también abren las puertas a mercados nuevos y emergentes.

Es fundamental no sólo producir bienes y productos de mayor calidad para competir en el mercado, sino también garantizar que cumplen normas internacionales y nacionales, reglamentos del mercado y requisitos personalizados de los clientes.

Desde el procesado de los alimentos a la organización de la empresa, los servicios y los sistemas, ofrecemos la más amplia gama de servicios de certificación y auditorías de seguridad de la cadena de suministros, la calidad y la seguridad alimentaria. Con equipos de especialistas en cada industria o sector, aportamos las mejores prácticas mundiales para garantizar que sus procesos y operaciones cumplen y superan los reglamentos y normas requeridos por el mercado.

GLOBAL FOOD SAFETY INICIATIVE (GFSI)

Mejore el acceso a los mercados internacionales con la certificación GFSI. Este organismo ha autorizado o reconocido una serie de estándares:

BUENAS PRÁCTICAS DE ACUICULTURA (BAP)

Programa voluntario de certificación para las instalaciones acuícolas, las BAP abordan la responsabilidad social y medioambiental, el bienestar animal, la seguridad alimentaria y la trazabilidad. La certificación permite a piscifactorías, plantas de procesamiento, fábricas de alimentos y explotaciones acuícolas garantizar a los consumidores y a la industria que sus productos pesqueros se obtienen y se procesan conforme a las mejores prácticas de la industria.

Podemos auditar su negocio con arreglo a las normas BAP para demostrar la conformidad, identificar deficiencias y recomendar la certificación, según corresponda.

BRITISH RETAIL CONSORTIUM (BRC), NORMA INTERNACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La certificación conforme a la norma mundial de seguridad alimentaria BRC demuestra su nivel de conformidad en

APPCC, higiene, seguridad alimentaria y sistemas de calidad. Al mismo tiempo, demuestra su compromiso con la seguridad de consumidor y las relaciones con los grupos de interés.

Hemos recibido la autorización de BRC para ofrecer auditorías de certificación y poseemos la red mundial para ofrecer este servicio dondequiera que se encuentre su sede. La certificación le ayuda a satisfacer las expectativas de los clientes, al demostrar los planes, los programas y los sistemas que la norma exige.

GLOBALGAP (BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS)

Para los clientes y los consumidores finales, GlobalGAP significa la seguridad y sostenibilidad de su producción. La consecución de la certificación ofrece muchas ventajas:

- Mejor sistema de gestión de seguridad alimentaria
- Compromiso demostrable con la producción y comercialización de alimentos seguros
- Mayor confianza del consumidor y el cliente en la seguridad y la calidad de sus productos

GlobalGAP es una asociación entre productores agrícolas y comerciantes para establecer un conjunto de normas de certificación y procedimientos para las buenas prácticas agrarias. Ya sea usted un agricultor/ganadero independiente o parte de un grupo con una estructura de gestión, podemos evaluar y certificar sus sistemas y procesos empresariales de conformidad con GlobalGAP.

NORMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, IFS

La certificación de la Norma de seguridad alimentaria IFS puede mejorar la eficacia operativa y la calidad del producto, lo que le ahorrará dinero y reducirá los riesgos de responsabilidad. Nuestras auditorías IFS contribuyen a mantener seguros los productos alimentarios y, en consecuencia, a los consumidores.

Aplicamos la Norma de seguridad alimentaria IFS cuando auditamos a proveedores de productos alimentarios vendidos con la marca del mayorista y del minorista, por ejemplo compañías procesadoras de alimentos o aquellas que envasan alimentos a granel.

SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (SQF)

Creada como programa de seguridad alimentaria, SQF abarca también la calidad de productos (en el nivel 3), una característica que es única para este tipo de programa de certificación. Proporciona una solución de certificación sin complicaciones, que ofrece la gestión de la cadena de suministros para la producción primaria, la fabricación de alimentos y su distribución.

El código SQF, edición 7, le ofrece tres niveles de certificación:

- Nivel 1: Fundamentos de seguridad alimentaria
- Nivel 2: Planes de seguridad alimentaria con la certificación APPCC
- Nivel 3: Sistemas globales de gestión de la seguridad y la calidad alimentaria

La certificación SQF demuestra que su organización produce, procesa, prepara y manipula los productos alimentarios conforme a las normas más exigentes.

FSSC 22000 (CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA)

La certificación FSSC 22000, que incorpora los requisitos de la norma ISO 22000 y los programas de requisitos previos (PRP) específicos del sector, como ISO/TS 22002-1 y la especificación disponible al público (PAS) 223, cubre los requisitos clave de muchos programas y normas de seguridad alimentaria existentes, entre los que se incluyen: GMP, APPCC, SQF, BRC, IFS y GlobalGAP.

La certificación FSSC 22000 permite a las organizaciones usar la norma para satisfacer los requisitos de distintas empresas de alimentos de renombre mundial o distribuidores internacionales bajo un único sistema de gestión de seguridad alimentaria reconocido internacionalmente.

AUDITORÍAS Y CERTIFICACIONES

OTRAS AUDITORÍAS Y CERTIFICACIONES DEL SECTOR ALIMENTARIO

En cualquier punto de la cadena de valor alimentario, podemos auditar de forma independiente sus procesos o sistemas según los requisitos de estas normas mundialmente reconocidas.

BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN (GMP)

La certificación GMP demuestra la integridad del proceso de fabricación de alimentos y su conformidad con los reglamentos de la seguridad alimentaria, aumentando la confianza del cliente.

Muchas empresas de la industria alimentaria aplican el GMP como la base sobre la que desarrollan e implementan otros sistemas de gestión de seguridad alimentaria y de calidad, entre los que se incluyen la APPCC, la ISO 22000, SQF y la ISO 9001.

La certificación GMP ofrece la verificación y certificación independientes de que se siguen las prácticas de fabricación básicas y se cumplen los requisitos previos necesarios para la aplicación de un programa eficaz de seguridad alimentaria (APPCC).

APPCC (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS)

Nuestros expertos en alimentos realizan auditorías APPCC y le ayudan a identificar los peligros, mediante el establecimiento de límites de control en puntos críticos durante el proceso de producción alimentaria.

La conformidad con APPCC puede transformar su marca y actuar como una eficiente herramienta de entrada en el mercado, que abre oportunidades de negocio por todo el mundo.

Al centrarse en las amenazas que afectan a la higiene y la seguridad alimentaria, el APPCC es beneficioso cuando ante una inspección por parte de las autoridades reguladoras o interna.

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)

Asegúrese la conformidad con normas reconocidas internacionalmente que cubren la pesca sostenible y la trazabilidad de pescados y mariscos para la pesca extractiva. La certificación de pesca del MSC verifica la sostenibilidad de las reservas, el mantenimiento del ecosistema (agua dulce o salada) y la eficacia del sistema de mantenimiento de la pesca.

Los solicitantes de la certificación de la cadena de custodia del MSC deberán demostrar que disponen de sistemas de trazabilidad eficaces, para garantizar que solo los productos de pesquerías certificados lleven el logotipo del MSC.

PROGRAMAS DE SGS

Cumpla sus exclusivas necesidades empresariales con nuestros programas personalizados de certificación y auditorías. Al combinar nuestra experiencia y nuestros conocimientos, estos esquemas se basan en otros de certificación y normas existentes, para mejorar las normas de seguridad y calidad en todo el sector.

PROGRAMA DE EXCELENCIA PARA LA HOSTELERÍA (HEP)

Los sistemas de clasificación internacional varían de forma drástica en cuanto a formato, indicadores clave de desempeño (KPI) y transparencia. Este programa ofrece una verificación independiente de las prácticas de gestión medioambiental y de seguridad alimentaria de su establecimiento. Basado en evaluaciones periódicas sin previo aviso, este programa le ayuda a tener en cuenta los posibles riesgos y adopta las medidas adecuadas para reducirlos.

Los establecimientos que satisfacen los criterios pueden usar la marca de aprobación de SGS en las instalaciones y las herramientas de marketing.



PROGRAMA DE HOMOLOGACIÓN VERIFICADA DE HIGIENE (HYGIENE MONITORED)

Nuestro programa de homologación verificada de higiene es un sistema de auditorías de higiene que ofrece mejoras constatables en sus buenas prácticas de higiene. También contribuye a desarrollar su formación y a cumplir con los reglamentos internacionales en materia de higiene alimentaria, así como a obtener la suficiente flexibilidad para adaptarse a sus necesidades.

Nuestros especialistas están formados para elaborar auditorías de higiene allí donde se encuentre, porque disponemos de una red mundial y trabajamos conforme a un sistema documentado. El rendimiento se mide conforme a la referencia establecida proporcionada por nuestro programa, lo que permite establecer comparaciones según el área, la región o la marca y la supervisión de las tendencias de rendimiento en el transcurso del tiempo.



PROGRAMA FSMA DE EE. UU. (PROGRAMA DE EVALUACIÓN DE LA GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE EE. UU.)

Una sola auditoría llevada a cabo junto con los sistemas de certificación IMSA, el programa FSMA de EE. UU. verifica la conformidad con los reglamentos de seguridad alimentaria de EE. UU. (FSMA, FDA y USDA). Autorizado por el Instituto Nacional de Normalización de EE. UU. (ANSI), este programa agiliza el proceso de auditoría y evaluación de instalaciones de alimentos y reduce la necesidad de múltiples auditorías.

Los productores de alimentos que suministran al mercado de EE. UU., a nivel nacional e internacional, pueden agilizar su salida al mercado y lograr la conformidad con los reglamentos de FDA con este programa.

PROGRAMA DE HOMOLOGACIÓN VERIFICADA DEL CODEX

Nuestro programa de homologación de productos verificada del Codex es un proceso de auditorías de fábricas y análisis de productos, según las normas de productos recomendadas por la Comisión del Codex Alimentarius. La certificación satisfactoria le autoriza

a mostrar la marca de homologación verificada del Codex de SGS en el envasado del producto, lo que inspirará la confianza del mercado y reforzará su credibilidad. Además, la supervisión constante verifica que los consumidores continúen disfrutando del mismo nivel de calidad con cada compra.

Mediante auditorías y ensayos periódicos, podemos ayudarle a controlar y optimizar de forma continua sus procesos y sistemas de gestión de la seguridad alimentaria.

AUDITORÍAS DE 2.ª PARTE

Evalúan con precisión el rendimiento de sus proveedores y socios del sector según sus requisitos específicos o las normas de la industria. Nuestras soluciones personalizadas de auditoría alimentaria de segunda parte le ayudarán a que su negocio tenga éxito, al ser un par de ojos y oídos independientes que pueden supervisar las operaciones. Nos aseguramos de que su empresa y sus socios mantengan y mejoren las normas que usted haya especificado, dondequiera que se encuentre en el mundo.

AUDITORÍAS DE PROVEEDORES

Nuestro programa de auditoría de proveedores de alimentos evalúa, de forma independiente, la conformidad en la cadena de suministro. Nuestros expertos pueden evaluar la conformidad y el rendimiento de sus proveedores según sus criterios y código de buenas prácticas, además de las normas internacionales.

Además de mejorar su eficiencia y rentabilidad, nuestras auditorías de proveedores ayudan a su empresa a:

- Validar o cualificar a los proveedores en todo el mundo.
- Conseguir una red de proveedores cada vez más conforme a las normas y con un rendimiento continuo.
- Satisfacer las expectativas de los clientes. Proteger y mejorar sus marcas.
- Desarrollar relaciones más sostenibles con clientes y proveedores.
- Construir un sistema integral de trazabilidad.

AUDITORÍAS PERSONALIZADAS

Las distintas y complejas cadenas alimentarias internacionales exigen que las empresas estén certificadas conforme a muchas normas internacionales distintas. Somos expertos en la combinación de los requisitos paralelos de muchas de las normas y podemos cubrirlos de manera eficiente, a través de una única auditoría personalizada. Podemos responder a las necesidades específicas de su empresa, reducir el tiempo de la auditoría y la interrupción del funcionamiento, así como permitir el ahorro tanto de tiempo de gestión como de costes. Nuestra auditoría personalizada cubre cualquier combinación de las principales normas internacionales, como:

- ISO 9001
- ISO 14001
- OHSAS
- 18001 ISO
- 22000 FSSC
- 2200 GMP
- APPCC
- SQF
- BRC
- IFS
- Requisitos adicionales específicos del cliente

Con una sola auditoría alimentaria personalizada, podrá crear un solo sistema de gestión completo, que sea auditado mediante una lista de verificación de auditorías unificada.

SGS ofrece eficientes servicios para ayudar a garantizar la calidad y seguridad de los alimentos y contribuir al desarrollo sostenible en toda la cadena de suministros de alimentos, que incluye los productos alimentarios crudos y semielaborados, así como los productos finales en todos los sectores alimentarios principales.

INSPECCIONES DE LA CADENA DE SUMINISTROS

Los servicios de inspección ofrecen la reducción del riesgo junto con el control de calidad y cantidad, para garantizar que usted cumple las especificaciones del cliente y todos los requisitos reglamentarios pertinentes.



Desde la segunda mitad del siglo XX, los importadores han usado los servicios de empresas independientes de inspección, como SGS, para verificar la calidad y la cantidad de los productos que desean importar.

Las inspecciones independientes previas al envío de los bienes ayudan a identificar potenciales defectos del producto o inconsistencias en la calidad del lote. Es una forma simple y altamente eficaz de proteger a su empresa de los costosos riesgos de las importaciones y las retiradas de productos del mercado. Las inspecciones pueden llevarse a cabo en el emplazamiento antes, durante o después de la producción.

Nuestros programas de inspección le permiten desarrollar productos que cumplen de forma constante con los altos estándares que usted espera. También podemos ayudarle a cumplir con los complejos requisitos reglamentarios de la salud, la seguridad y el medioambiente en diferentes regiones y mercados.

Le ayudamos a identificar los defectos tan pronto como sea posible, de modo que podrá hacer cambios cuando sea necesario y evitar el coste de las interrupciones en la producción o suministro de sus productos. Esto significa que usted reduce el riesgo de retirada de productos del mercado u otros problemas que pueden dañar sus beneficios, así como la integridad de su marca a largo plazo.

SERVICIOS DE INSPECCIÓN

- Pueden realizarse en todos los productos de consumo.
- Cubren las necesidades de toda la cadena de suministros de productos.
- Implica la evaluación visual de muestras estadísticamente representativas en distintas fases del proceso de producción: comprobación del montaje, evaluación del envasado y del diseño del producto y evaluaciones del etiquetado.
- Ofrecido por la mayor red de inspectores del mundo para cumplir con sus necesidades cualitativas y cuantitativas, independientemente del origen.

ANTES DE LA PRODUCCIÓN/DURANTE LA PRODUCCIÓN

COMPROBACIÓN INICIAL DEL PRODUCTO

Comprobación visual de la calidad de los ingredientes al comienzo del proceso de producción (normalmente cuando se ha producido el 10 % de los bienes).

CONTROL DURANTE LA PRODUCCIÓN

Comprobación visual de la calidad de los productos durante la fabricación (normalmente cuando se ha producido el 25-40 % de los bienes).

VENTAJAS

Las medidas correctivas ante cualquier falta de conformidad detectada pueden adoptarse antes de que termine todo el lote. De esta forma se reduce el riesgo de que la producción se vea en peligro por un suministro de ingredientes de bajo nivel o un error en la fabricación.

DESPUÉS DE LA PRODUCCIÓN

INSPECCIÓN ALEATORIA FINAL

Inspección visual detallada de las muestras seleccionadas de forma aleatoria para comprobar que la calidad, la cantidad y el envasado se ajustan a las muestras y a las especificaciones. La inspección aleatoria final se ocupa de la evaluación de la calidad de los bienes terminados que están envasados y preparados para su envío (cuando, al menos, el 80 % está envasado y preparado para su entrega). La inspección aleatoria final se ocupa de la calidad, la cantidad, el envasado, el etiquetado y las marcas de envío, p. ej. la comprobación del código de barras (que sea legible y conforme) y el control de golpes durante el transporte.

VENTAJAS

Usamos los criterios estándar del procedimiento de toma de muestras estadísticas ANSI/ASQC Z1.4 (ISO 2859-1) o una norma similar, que emite informes de inspección detallados basados en los niveles definidos de calidad aceptable. Los certificados de inspección se emiten si se estipula así en la carta de crédito.

SUPERVISIÓN DE CARGA

La carga de los contenedores será supervisada para garantizar que los bienes comprobados mediante una inspección aleatoria final sean los que se envían al destino acordado.

VENTAJAS

Los contenedores se aseguran con sellos de SGS después de la carga, para reducir el alto riesgo de sustitución del producto.

LA INSPECCIÓN CUBRE:

- La inspección de la calidad del producto.
- La verificación de la cantidad.
- Trazabilidad: verificación de los códigos de producción, los números de planta y los números de existencias en relación con una lista de embalaje o una factura.
- Verificación de las condiciones de funcionamiento interno y externo de los contenedores.
- Inspección de limpieza de los remolques o contenedores en busca de basura, insectos, parásitos, etc.

- Inspección y supervisión de la temperatura para el mantenimiento de la cadena de frío de los productos congelados y refrigerados.
- El embalaje.
- El etiquetado.
- Marcas de envío, p. ej. la comprobación del código de barras (que sea legible y conforme).
- Documentar cualquier daño observado durante el proceso de carga.
- Fotografías del embalaje y de la carga.
- Documentación del número del contenedor, del buque y del precinto.

CONTROL DE COMERCIOS MINORISTAS

Nuestros servicios de control de comercios minoristas consisten en la evaluación visual de las condiciones de los productos de marcas privadas en los establecimientos minoristas conforme a los requisitos específicos del cliente. En estas inspecciones se incluyen la selección y la evaluación de muestras en los puntos de venta de los minoristas como:

Presentación de la unidad de ventas:

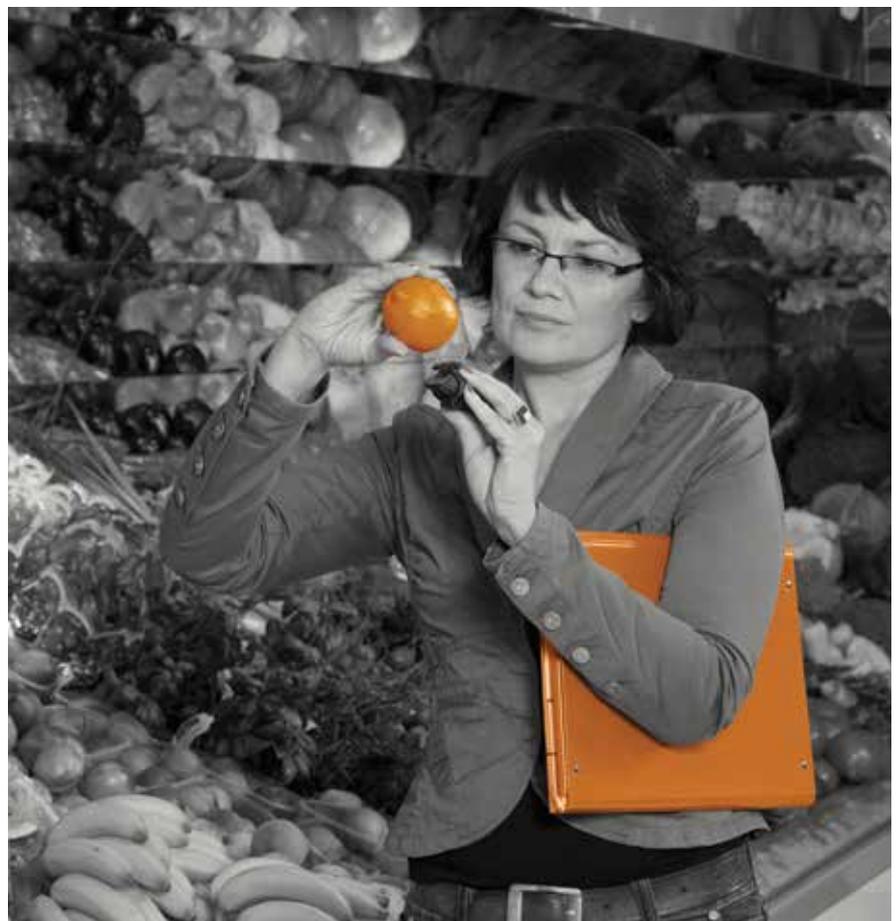
- diseño de envases.
- etiquetado.
- nivel de existencias en estantería.
- mensajes promocionales en envases.
- edad media del producto en el estante.
- control de fechas de caducidad.

Posicionamiento de la unidad de venta:

- En qué sitio de la estantería
- En qué sitio de la tienda
- Relevancia de las promociones y material del punto de venta.

NIVELES DE PRECIOS Y NIVELES DE PRECIOS DE LA COMPETENCIA

También podemos echar un vistazo a los productos de la competencia en las tiendas y otros puntos de venta especializados. Estos datos recogidos de forma sistemática pueden mejorar la gestión de los productos en el estante, donde se exponen a los consumidores y se enfrentan a la competencia.



SOSTENIBILIDAD Y RESPONSABILIDAD SOCIAL

Con la creciente concienciación y preocupación pública por el medioambiente, los consumidores toman sus decisiones cada vez en mayor medida basándose en aspectos medioambientales. Genere sostenibilidad y responsabilidad social en su empresa y recoja la recompensa.

ENVASES DE ECODISEÑO

Con una preocupación constante por nuestro impacto sobre el medioambiente, el envasado se ha convertido en una cuestión fundamental para un futuro sostenible. El diagnóstico de envases de ecodiseño es una vía rápida para evaluar el respeto al medioambiente de los productos envasados según los siguientes criterios:

- sistema de envasado de productos.
- eficiencia dimensional.
- reclamaciones e información.
- consumo y residuos.
- reciclaje.
- eco-participación.

Como proveedores y desarrolladores de larga tradición de soluciones sostenibles, hemos desarrollado una herramienta independiente y complementaria: PEAR (Clasificación de la evaluación del envase ecológico). Si usted necesita una rápida evaluación medioambiental de sus envases, sin pasar por el gasto y el tiempo necesario para un análisis del ciclo de vida completo, podemos ofrecerle un estudio de PEAR.



HUELLA DE CARBONO

Los análisis de la huella de carbono de SGS ayudan a minimizar la huella de carbono de su empresa o de su producto en beneficio de su empresa y el medioambiente. Para lanzar y entregar proyectos de reducción de carbono, ofrecemos una amplia gama de servicios hechos a medida para evaluar la organización, la cadena de suministros y las emisiones de los productos, entre los que se incluyen:

- Validación de diseños de proyectos.
- Verificación de los datos y sistemas de seguimiento de los proyectos y la empresa.
- Certificación de la reducción de emisiones para el registro y el comercio.

Nuestro análisis contribuye a que desarrolle un plan de reducción de carbono en sus operaciones y productos, con la posibilidad de proporcionar beneficios a su empresa, entre los que se incluyen:

- Mayor eficacia de los recursos y menos costes operativos.
- Identificación de oportunidades de mejora.
- Mejor imagen de marca y ventajas en el mercado.

Para beneficiarse de los regímenes de comercio de emisiones y de etiquetado de productos que suponen una ventaja con respecto a la competencia, deberá medir su huella de carbono.

COMPRA VERDE

Los consumidores incluyen cada vez en mayor medida criterios medioambientales en sus tendencias de compra. SGS puede informar a los directores de compras sobre la aplicación de prácticas sostenibles y ecodiseño en función de las tendencias de consumo. Nuestros expertos pueden:

- Evaluar la cadena de suministros actual e identificar los productos o proveedores de mayor riesgo.

- Definir su estrategia y política de compras verdes.
- Desarrollar programas de formación y sensibilización.
- Implementar herramientas para una evaluación medioambiental pragmática de productos y proveedores.
- Integrar los criterios medioambientales en las licitaciones, y en los términos y condiciones de proveedores.

EVALUACIÓN DE CICLO DE VIDA

Use la Evaluación del ciclo de vida (LCA) para entender mejor el impacto de los productos en el medioambiente. Para que pueda elegir el enfoque al medioambiente más adecuado y equilibrado, comparamos todos los impactos medioambientales de un producto. Entre estos se incluyen la producción, fabricación, distribución, uso y eliminación de materias primas. Nuestros servicios LCA proporcionan la herramienta ideal para mostrar los beneficios de un producto a los clientes y a las ONG. Podemos ayudarle a:

- Seleccionar la mejor tecnología o elegir entre dos opciones de diseño de productos.
- Impulsar la innovación.
- Demostrar que un producto es "más verde" mediante la comparación de datos concretos.
- Informar a los compradores y clientes del perfil medioambiental de un producto.
- Prestar apoyo a su política de compras verdes.
- Evitar el "lavado verde".

Nuestros consultores personalizan su enfoque para adaptarlo paso a paso a su compromiso de productos más ecológicos, a través de la gestión de ecodiseño y al ofrecer una LCA rápida o detallada para satisfacer sus necesidades específicas.

COMUNICACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Demuestre el compromiso medioambiental de su empresa: comunique a sus clientes el funcionamiento ético y ecológico de sus productos, de una manera clara y creíble. Debido a la creciente preocupación y concienciación pública sobre el medioambiente, existen muchas ventajas competitivas en la aplicación de la comunicación medioambiental:

PARA LOS MINORISTAS

- Comunicar a los consumidores el rendimiento ecológico de sus productos.
- Obtener una ventaja frente a la competencia al ofrecer alternativas medioambientales a sus clientes.
- Mejorar la imagen de marca.

PARA LOS FABRICANTES

- Comunicar mensajes de marketing mediante estándares y etiquetas reconocidos.
- Satisfacer las demandas de sus inversores, clientes y otras partes interesadas.
- Comunicar sus resultados ecológicos y de eficiencia en el mercado.

Ofrecemos una amplia gama de servicios.

EVALUACIÓN MEDIOAMBIENTE

Muestre la actividad de la responsabilidad social corporativa (RSC) de su empresa y de sus proveedores con nuestro servicio de evaluación medioambiental. Inspirado por el Programa mundial de cumplimiento social (GSCP), nuestro sistema reúne los requisitos y refleja las expectativas de los clientes y de los consumidores en un único programa de auditorías. El sistema abarca ocho áreas medioambientales:

- legislación medioambiental.
- sistema de gestión.
- conservación de recursos y control de la contaminación.
- disponibilidad y respuesta ante emergencias.
- uso de energía, transporte y gases de efecto invernadero (GEI).
- prevención de la contaminación de los acuíferos y del suelo o la tierra.
- uso de tierras e interferencias en la biodiversidad.

Independientemente de si elige la evaluación de la conformidad o la evaluación de la mejora continua y la conformidad, nuestro programa de mejora de proveedores (SIP) puede admitir ambos esquemas. De este modo se apoya y se impulsa la toma de conciencia y la comprensión de las leyes medioambientales por parte del proveedor, gracias a lo cual se asegurará de que satisfagan sus normas preferidas.

ESQUEMAS DE SOSTENIBILIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS

Los entornos marinos se ven sometidos a una presión cada vez mayor debido a la sobrepesca y a prácticas de pesca irresponsables. Los esquemas de sostenibilidad de los productos pesqueros demuestran su compromiso para ofrecer productos de origen seguro y sostenible. Trabajamos con organismos industriales para mitigar los riesgos y proteger su marca, entre los que se incluyen:

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL (MSC)

La certificación del Consejo de Administración del Mar (MSC) demuestra la conformidad con normas reconocidas internacionalmente, que cubren la pesca sostenible y la trazabilidad de pescados y mariscos (mediante la certificación de la cadena de custodia) para la pesca extractiva.

- certificación de pesca del MSC.
- cadena de custodia del MSC.

CERTIFICACIÓN BUENAS PRÁCTICAS DE ACUICULTURA

La certificación de Buenas Prácticas de Acuicultura (BAP) desarrollada por la Alianza Mundial de Acuicultura (GAA) permite a las piscifactorías, plantas de procesamiento y fábricas de alimentos garantizar a todos los participantes del sector, incluidos los consumidores, que sus productos marinos se crían y procesan conforme a las mejores prácticas del sector. Como organismo de certificación homologado para la certificación BAP de GAA, podemos auditar su negocio con arreglo a las normas BAP para demostrar la conformidad, identificar deficiencias y recomendar la certificación, según corresponda. Trabaje con nuestros expertos a fin de encontrar la solución correcta para su país y alcance de la operación.

RESPONSABILIDAD SOCIAL

El mundo empresarial está marcado por multitud de normas reglamentarias y de conformidad para proteger la sociedad, el medioambiente y fomentar un futuro sostenible. Con el fin de abrirse camino en nuevos mercados y cumplir con crecientes expectativas de sus inversores, debe asegurarse de que todos los aspectos de su negocio se desarrollan de forma socialmente responsable, desde la fase de I+D hasta las de producción y envío.

Las cadenas de suministros transparentes y responsables son un elemento esencial para garantizar los controles eficaces de la cadena alimentaria, así como la responsabilidad social respecto a las normas laborales.

Se han desarrollado una serie de iniciativas para reunir marcas, minoristas y fabricantes, con el fin de que trabajen en enfoques y normas comunes para impulsar la mejora continua. Asimismo, el Programa mundial de cumplimiento social trabaja en herramientas de referencia comunes para iniciativas medioambientales y sociales, además de desarrollar herramientas para los programas de mejora y los sistemas de gestión de proveedores y marcas.

CÓDIGOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

Ofrecemos una amplia gama de servicios de auditoría, formación y certificación para medir su rendimiento y el de su cadena de suministros conforme a los códigos de responsabilidad social y las directrices, entre los que se encuentran:

- Iniciativa de cumplimiento social de la empresa (BCSI).
- Iniciativa de comercio ético (ETI) y Auditoría de comercio ético de los miembros de SEDEX (SMETA).
- Iniciativa Cláusula Social (ICS).
- ISO 26000.
- SA 8000.
- Producción acreditada responsable mundial (WRAP).
- Esquemas de clientes adaptados a auditorías sociales

SOLUCIONES TÉCNICAS

Las soluciones técnicas ofrecen servicios de asistencia, consultoría y formación en toda la cadena de suministros alimentaria.

Nuestros experimentados asesores técnicos pueden ayudarle a establecer las mejores estrategias y a cumplir con sus requisitos legales y contractuales. Usando nuestra red mundial y experiencia, le ofrecemos una fuente única y consolidada de asesoramiento e información que puede ayudarle a reducir sus riesgos, mejorar la eficiencia y asegurar la conformidad regulatoria.



RESPUESTAS A EMERGENCIAS

Espera lo inesperado! Aunque pueda hacer todo lo que esté en su mano para garantizar que los productos sean seguros y estén fabricados conforme a sus normas de calidad y seguridad, las cosas pueden salir mal, y de hecho lo harán. Nuestros servicios de respuesta a emergencias le ayudan a hacer frente con eficacia y seguridad a los incidentes que amenazan a la población de alguna manera.

En cualquier etapa de la cadena de suministro, nuestros equipos de respuesta a emergencias de seguridad alimentaria pueden ofrecerle análisis rápidos de productos alimentarios, así como los siguientes servicios de gestión de la respuesta a emergencias:

- Inspecciones y auditorías de productos, fábricas, tiendas o restaurantes.
- Revisión de los planes y procedimientos de emergencia existentes, incluyendo los simulacros de retirada de productos.
- Muestreo en restaurantes, tiendas y fábricas.
- Supervisión y verificación de retirada de productos.
- Ensayos, incluidos químicos y microbiológicos.

Gracias a nuestra red mundial, operamos en más de 60 idiomas y ofrecemos estos servicios de respuesta a emergencias. Estamos a una sola llamada telefónica de distancia.

CLIENTE MISTERIOSO

Asegúrese de que sus clientes obtengan el servicio que tanto usted como ellos esperan. Los auditores de cliente misterioso le ayudarán a identificar las carencias respecto a sus expectativas y a adoptar las medidas necesarias para remediarlas. Estas auditorías resaltan la importancia de cumplir con los procedimientos y mejoran el rendimiento del personal. Como resultado, se mejoran los niveles de atención al cliente, lo que a su vez puede fomentar un incremento de las ventas.

Los minoristas y los propietarios de marcas comprenden el compromiso del cliente con su marca y su reputación. Como resultado, desean estandarizar la empresa, la fabricación y la comercialización de los productos. Al mismo tiempo, las marcas internacionales a menudo también se adaptan a las condiciones de los mercados locales sin perder su identidad de marca.

Desde el principio colaboramos con usted para asegurarnos de que ha adoptado las medidas correctas. A continuación nuestro auditor de incógnito visita sus tiendas para examinar sus puntos de venta y su servicio de atención al cliente. Seguidamente, se identificarán e informarán sobre el éxito del equipo a la hora de crear la experiencia de ventas perfecta.

ETIQUETA PROPIA

Los servicios de alimentos de etiquetas propias contribuyen a reforzar su marca y garantizan a los clientes y consumidores su conformidad con reglamentos internacionales y locales. Nuestros servicios de análisis y ensayos de marcas de etiqueta propia le ayudan a demostrar su conformidad regulatoria y a abordar las preocupaciones sociales y medioambientales.

Al ayudarle a comprender las dificultades que implica el desarrollo de sus propias gamas de productos, podemos realizar auditorías de productos alimentarios de etiqueta propia que garantizan que todos los artículos, nuevos y existentes, cumplen con los requisitos de todas las normas pertinentes del mercado. Nuestra red de campo, de laboratorio y de gestión de proyectos opera como parte integral de su equipo para ofrecer:

- protocolos de ensayos específicos de categorías y productos.
- auditorías y certificación.
- inspecciones.
- programas equivalentes de marcas nacionales.
- supervisión de las condiciones higiénicas de distribución.
- información y gestión de datos de proveedores.
- servicios de sostenibilidad.
- ensayos de alimentos, bebidas y envasados.

ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Las revisiones de etiquetado de alimentos garantizan que los alimentos y los productos alimentarios cumplen con los reglamentos nacionales e internacionales sobre el etiquetado y el contenido.

Muchos de los proveedores, importadores, exportadores y minoristas del mundo confían en nosotros para estar al día sobre el marco reglamentario, en constante cambio, tanto local como internacionalmente, y para realizar revisiones de etiquetas alimentarias.

Nuestros laboratorios están acreditados respecto a la ISO 17025 e ISO 9001:2008 (para ensayos de etiquetado nutricional y nuestro sistema de gestión de la calidad, respectivamente) y en ellos trabajan especialistas en etiquetado y nutrición. El personal de nuestros laboratorios de ensayos es experto en todos los requisitos de etiquetado pertinentes y pueden llevar a cabo revisiones de etiquetado alimentario, incluidas las reclamaciones sobre productos, conforme a las necesidades de los clientes y los reglamentos locales, lo que garantizará que una etiqueta sea compatible con el mercado al que está destinada.

Apoyamos todo el proceso de desarrollo de etiquetas. Estamos con usted en cada fase del proceso: desde una simple comprobación del etiquetado a verificar la conformidad con los reglamentos alimentarios, la traducción a todos los idiomas y la comprobación de las etiquetas para verificar la conformidad reglamentaria, así como la disposición de las etiquetas.

Para reducir el riesgo de no conformidad, podemos revisar las etiquetas con arreglo a todos los criterios pertinentes, entre los que se incluyen:

- Conformidad con los alérgenos.
- Reclamaciones descriptivas
- Declaración de identidad.
- Etiquetado de ingredientes.
- Disposición de la etiqueta.
- Cantidad neta en la declaración de contenido.
- Análisis nutricional.
- Panel de datos nutricionales.
- Sede y nombre de la empresa.



ETIQUETADO NUTRICIONAL

En todo el mundo, al menos 74 países y bloques comerciales tienen algún tipo de reglamento para el etiquetado nutricional o están en proceso de emitir reglamentos para el etiquetado nutricional. Sin embargo, no existe ninguna coherencia en los reglamentos o las normas. Estas variaciones indican que también hay diferencias en los métodos de ensayos recomendados u homologados para llevar a cabo un análisis.

Para lograr la total conformidad, los expertos que comprenden los reglamentos específicos para el etiquetado del país al que se exportará el producto deberán revisar las etiquetas. Nuestros expertos son competentes y conocen al detalle el marco normativo, en continuo cambio.

PUBLICIDAD SOBRE EL CONTENIDO DE NUTRIENTES Y RELACIONADOS CON LA SALUD

Hay una estricta reglamentación respecto a los alimentos y los productos alimentarios que muestran publicidad sobre el contenido en nutrientes o relacionados con la salud. Si desea promocionar un producto por su bajo contenido en grasas, dicha publicidad deberá comprobarse y permitirse. Entre los reguladores, que controlan de cerca la publicidad, se incluyen la Agencia Europea para la Seguridad Alimentaria (AESAs) en la UE y la Administración de Alimentos y Medicinas (FDA) en EE. UU.

REQUISITOS DEL ETIQUETADO DE OGM

En Europa, es necesario el etiquetado en todos los productos que se compongan de OGM o que contengan OGM y los productos derivados de estos, aunque ya no contengan OGM, si sigue habiendo ADN o proteínas como resultado de la modificación genética presente. En EE. UU., el etiquetado de las sustancias de OGM es optativo, siempre que no haya diferencias significativas entre los derivados de OGM y los alimentos que no contengan OGM. Sin embargo, la FDA de EE. UU. declara que deberá indicarse en la etiqueta o el etiquetado cualquier diferencia nutricional o de alérgenos.

Incluida la Unión Europea, hay en la actualidad 64 países que exigen el etiquetado de los productos OGM.

Este es el motivo por el cual proveedores, importadores y distribuidores confían en nuestra experiencia, ofrecida a través de nuestra amplia red internacional de laboratorios y especialistas en etiquetado, que mantienen la seguridad de los productos alimentarios y satisfacen los requisitos de etiquetado.

CONTACTE CON NOSOTROS

Para obtener más información sobre los servicios de seguridad alimentaria de SGS, póngase en contacto con su representante local de SGS o con nuestro equipo internacional a través del correo electrónico foodservices@sgs.com o bien visite www.foodsafety.sgs.com.

 SGS Agriculture & Food

WWW.SGS.COM

WHEN YOU NEED TO BE SURE

