



A C R O D A B R A N D

POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

En el entorno actual de dificultades económicas y exigencias crecientes, los clientes demandan niveles cada vez más altos de seguridad, calidad y cumplimiento normativo. A ello se suma un contexto global cambiante que exige agilidad, responsabilidad y compromiso en toda la organización.

La Dirección SCENTIUM, como parte del grupo CRODA ha traducido esta realidad en la formulación de una Política Integrada de Calidad e Inocuidad Alimentaria, reflejada en el diseño e implantación de un Sistema de Gestión conforme a FSSC 22000, ISO 9001 y otros requisitos normativos aplicables, que permita garantizar productos seguros, auténticos, legales y de la más alta calidad. Los objetivos establecidos por la organización son medibles, evaluados periódicamente y alineados con esta política.

SCENTIUM FLAVOURS, S.L. establece como principios fundamentales:

La implicación y formación continua de todos los empleados del grupo CRODA, clave para fortalecer una cultura de inocuidad alimentaria basada en valores y comportamientos seguros.
La calidad y seguridad del trabajo de cada empleado repercuten en la satisfacción de clientes y filiales propias, extendiendo nuestro compromiso a toda la cadena de suministro.
La responsabilidad individual de cumplir requisitos técnicos, legales, del cliente y plazos para garantizar productos seguros, auténticos, legales, Halal y Kosher.
La preparación y adaptación constante al cambio, ajustándonos a nuevas normativas y riesgos emergentes que afectan la seguridad alimentaria.
El cumplimiento riguroso de requisitos legales, ambientales, de seguridad laboral y certificaciones ecológicas, Halal y Kosher, así como de los requisitos del cliente y voluntarios.
La entrega de productos y servicios de alta calidad a clientes y filiales, asegurando la inocuidad en toda la cadena y promoviendo un entorno seguro, ambientalmente responsable y eficiente.
El liderazgo de la Alta Dirección, garantizando recursos, promoviendo mejora continua y comunicación transparente interna y externa.
La gestión basada en riesgos y oportunidades, incluyendo la prevención de fraude, defensa alimentaria y trazabilidad según FSSC 22000.
El desarrollo de productos que cumplen con certificaciones Halal y Kosher, verificando autenticidad y legalidad.
La consideración de los impactos del cambio climático en nuestro sistema y la aplicación de medidas para mitigar sus efectos.
La prevención y reducción del desperdicio alimentario mediante la mejora continua de la eficiencia.

Las reglas básicas de nuestro funcionamiento diario son:

Priorizar la seguridad laboral.

Respetar el medioambiente.

Cumplir con la normativa aplicable.

Actuar conforme a nuestro código ético y valores.

Garantizar la inocuidad alimentaria y los requisitos Halal y Kosher en todo proceso.

Nuestro sistema de gestión de la calidad e inocuidad alimentaria facilita el acceso completo, transparente y estructurado a los procesos, registros e instrucciones que aseguran la conformidad de nuestros productos. Todos los empleados y colaboradores deben usarlo activamente para contribuir a la mejora continua.

Esta política se revisa periódicamente, se comunica a todo el personal y está disponible para las partes interesadas.