

POLITICA DE CALIDAD

La empresa CHOCOLATE EXPRESS, S.L. orienta su actividad a la fabricación y comercialización de productos derivados del cacao. Fundada en el año 1930, la empresa acomete el compromiso de elaboración artesanal desde sus inicios, suministrando productos de alta calidad y competitividad.

GARANTIA DE CALIDAD- APPCC

La Dirección de CHOCOLATE EXPRESS, S.L, consciente de la importancia de la calidad a la hora de satisfacer las necesidades de los clientes y consumidores, tiene implementado un Sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (**APPCC**) que garantiza la seguridad e inocuidad de sus productos.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Esta garantía de calidad de los alimentos, se basa en la prevención y eliminación de los riesgos físicos, químicos y biológicos que pudiesen afectar al producto en la totalidad del proceso: desde la elección de los proveedores de las materias primas hasta la distribución de los productos finales, pasando por cada una de las etapas de fabricación en las instalaciones de CHOCOLATE EXPRESS.

OBJETIVO

El objetivo final de esta garantía es mantener la coherencia con un **compromiso**: asegurar que los productos CHOCOLATE EXPRESS cumplan e incluso excedan las expectativas de clientes y consumidores.

Y este compromiso implica una **filosofía de empresa** basada en:

- Mejora continua global adaptada a la satisfacción del cliente y a la fidelidad a la tradición y al sabor artesanal.
- Evaluación pormenorizada de riesgos potenciales en instalaciones y distribución.
- Realización de un análisis permanente de la información, tanto propia recabada de nuestros clientes, para prevenir fallos y mejorar continuamente la eficacia de la organización.
- Aseguramiento de la capacitación y formación continua del personal involucrado en el proceso.
- Cumplimiento de los requisitos legales en cada fase del proceso.

La evaluación y gestión de los riesgos que podrían afectar a la inocuidad de los alimentos se lleva a cabo a través de los siguientes programas descritos en el manual APPCC:

- Buenas Prácticas de Fabricación (BPF).
- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM).
- Limpieza y Desinfección (L+D) de equipos, enseres, superficies e instalaciones.
- Control de plagas: Desratización, Desinsectación y Desinfección (DDD).
- Control bidireccional de la trazabilidad en la cadena de suministro.
- Gestión de Proveedores que asegure que los ingredientes, envases, materiales y equipos utilizados en la producción y distribución de los productos son adquiridos a partir de proveedores autorizados por CHOCOLATE EXPRESS y cumplen las especificaciones con carácter previo a su uso.

Asimismo, CHOCOLATE EXPRESS mantiene su compromiso de cumplir las leyes de aplicación a todos los niveles, desde las directivas comunitarias a las ordenanzas locales, pasando por las normativas nacionales y autonómicas.