

MANUEL VILASECA SA

POLÍTICA DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

La Dirección de Manuel Vilaseca S.A. dentro de su actividad de elaboración y comercialización de colorantes alimentarios y para la industria en general apuesta por la Calidad y la Seguridad Alimentaria como pilares básicos de su actividad, poniendo todos los recursos necesarios para asegurar que se cumplen todos los requisitos de su sistema de gestión basado en las normas ISO 9001 y ISO 22000.

La Política del SGI, definida por la Gerencia tiene los objetivos siguientes:

- Calidad del producto suministrado a los Clientes.
- Garantía de seguridad alimentaria y de cumplimiento de toda la legislación alimentaria.
- Competitividad respecto a la competencia, ajustando la relación calidad / precio.
- Flexibilidad y rapidez en la entrega respetando constantemente los compromisos adquiridos con los Clientes.

Las directrices básicas que conforman nuestra Política de Calidad e Inocuidad se resumen en:

- El cumplimiento de los requisitos de nuestros Clientes.
- El establecimiento y revisión de los objetivos.
- El Compromiso del conjunto de la Empresa.
- La implicación y motivación a todo el personal.
- La formación del personal.
- La Prevención de los fallos y su corrección.
- La valoración cuantitativa de los fallos.
- La mejora continua conseguida a través del análisis exhaustivo de todos los datos obtenidos por la implantación del sistema de gestión.

Estas directrices se hacen llegar a todo el personal y colaboradores para que sean conscientes y partícipes.

Fecha 23/01/2020

MANUEL VILASECA SA

FOOD SAFETY AND QUALITY POLICY

The Management of Manuel Vilaseca S.A. within its activity of manufacturing and marketing dyes for food and for the industry in general, it is committed to Food Quality and Safety as basic pillars of its activity, putting all the necessary resources to ensure that all the requirements of its management system are met based on ISO 9001 and ISO 22000 standards.

The SGI Policy, defined by Management has the following objectives:

- * Quality of the product supplied to the Clients.
- * Food safety guarantee and compliance with all food legislation.
- * Competitiveness compared to the competition, adjusting the quality / price ratio.
- * Flexibility and speed in delivery, constantly respecting the commitments acquired with the Clients

The basic guidelines that make up our Quality and Safety Policy are summarized in:

- * Compliance with the requirements of our Clients.
- * Establishment and review of objectives.
- * Commitment of the Company as a whole.
- * Involvement and motivation of all staff.
- * Staff training.
- * Prevention of failures and their correction.
- * Quantitative assessment of failures.
- * Continuous improvement achieved through the exhaustive analysis of all the data obtained by the implementation of the management system

These guidelines are made available to all staff and collaborators so that they are aware and involved.

Date 23/01/2020