

## PROCESOS COMPROBADOS EN LAS AUDITORÍAS A PROVEEDORES



### Gestión de compras

evaluación de sus propios proveedores, compras de aditivos que utilicen y estén exclusivamente permitidos para uso en alimentos



### Gestión del transporte

reglamentación que aplica al transporte de ingredientes para alimentos e incompatibilidades con otro tipo de elementos que puedan contaminar las materias que nos entregan



### Controles analíticos

que realizan sobre la materia prima antes de darle destino a nuestras fábricas de pienso



### Análisis de su sistema APPCC

diagrama de flujo de su proceso productivo, puntos de control y equipo disponible para todos los controles de los ingredientes que nos suministran



### Formación

impartida a sus empleados en cuanto a calidad y seguridad alimentaria de los ingredientes que manipulan; control de la documentación



### Trazabilidad

origen exacto de cada lote que entregan en cada fábrica. Si Nanta detecta una no conformidad, el proveedor podrá explicar el origen y descubrir la causa de la no conformidad



### Adecuación de las condiciones del almacenamiento

de ese ingrediente por parte del proveedor antes de su expedición a cualquiera de nuestras plantas



### Evaluación de los equipos

que utilizan en el procesado o manejo de los productos que nos venden