

PROCESSOS COMPROVADOS NAS AUDITORIAS A FORNECEDORES



Gestão de compras

Avaliação dos seus próprios fornecedores, compras de aditivos que usem e que estejam exclusivamente autorizados para utilização em alimentos



Gestão do transporte

Regulamentação que aplicam ao transporte de ingredientes para alimentos e incompatibilidades com outro tipo de produtos que possam contaminar as matérias que nos sejam entregues



Controlos analíticos

que realizam nas matérias-primas antes de serem enviadas para as nossas fábricas de ração



Análise dos seus sistemas APPCC

Diagrama de fluxo do processo produtivo, pontos de controlo e equipamento disponível para os controlos dos ingredientes que nos forneçam



Formação

ministrada aos seus trabalhadores em matéria de qualidade e segurança alimentar dos ingredientes que manipulam; controlo da documentação



Rastreabilidade

Definir a origem exata de cada lote que é entregue em cada fábrica. Se a Nanta detetar uma não conformidade, o fornecedor poderá explicar a origem e descobrir a sua causa



Adequação das condições de armazenamento

desse ingrediente, no fornecedor, antes da sua expedição para qualquer uma das nossas fábricas



Avaliação dos equipamentos

que utilizam no processamento ou no manuseamento dos produtos que nos vendem