

La tracciabilità non è una moda: Hendrix e Trouw Nutrition Italia l'assicurano con NuTrace®

Nutreco, gruppo multinazionale olandese, opera nel settore della nutrizione animale. In Italia è presente da oltre 40 anni con due società operative in provincia di Verona: Hendrix spa produce e distribuisce con il marchio Skretting alimenti per l'acquacoltura, Trouw Nutrition Italia spa produce e distribuisce integratori e additivi tecnici destinati al comparto zootecnico. Alle due aziende è riconosciuto un indiscusso contributo tecnologico garantito dal network internazionale di attività di ricerca. Per garantire la sicurezza e qualità alimentare delle proprie

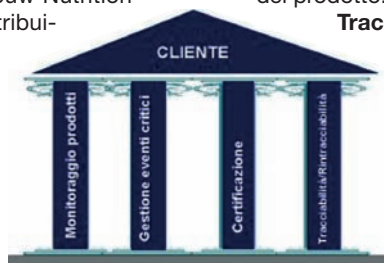
produzioni, le società, in stretta collaborazione con le strutture del gruppo Nutreco, hanno sviluppato e applicato NuTrace®, un sistema qualità evoluto che assicura la fornitura di mangimi sicuri. La struttura di NuTrace® si fonda su quattro pilastri fondamentali.

Monitoraggio. Le due aziende hanno adottato un sistema di monitoraggio accurato e dettagliato per il controllo delle materie prime e dei prodotti finiti, al fine di evitare qualsiasi presenza di sostanze indesiderate che possano compromettere la qualità e la sicurezza dei mangimi.

Gestione eventi critici. Identifica fasi potenzialmente vulnerabili del processo produttivo. Precauzioni minimizzano i rischi, mentre programmi di intervento considerano le situazioni impreviste. I manuali di crisi definiscono le azioni correttive, le procedure di comunicazione e la gestione di eventuali richiami di prodotto dal mercato.

Qualità certificata. La certificazione di base copre i sistemi di gestione della qualità dei mangimi e fa riferimento agli standard di qualità della serie ISO 9001:2000. I due impianti di produzione adottano an-

che un sistema HACCP per la sicurezza alimentare: il metodo HACCP mette in evidenza i punti critici da tenere sotto controllo nelle fasi del ciclo produttivo e per i quali sono state decise azioni preventive e correttive necessarie a garantire la qualità del prodotto.



I "pilastri" della struttura NuTrace®.

Tracciabilità e Rintracciabilità.

Un alimento sicuro è essenziale, ma lo è anche la certezza che deriva dal sapere che il produttore di mangime tiene traccia di tutto il processo produttivo e della destinazione dei propri prodotti. Per questo è fondamentale dispor-

re dei dati relativi alle materie prime, alla produzione e alle consegne dei prodotti finiti. I sistemi di tracciabilità e rintracciabilità di Hendrix e Trouw Nutrition Italia rispondono ai requisiti previsti dal Regolamento Ce 178/2002 e alle specifiche di gd, ristorazione e attività di trasformazione alimentare. Tali sistemi dispongono di procedure elettroniche automatizzate in grado di registrare e collegare i dati di tutto il ciclo produttivo, fornendo in pochissimi secondi la tracciabilità completa di ogni lotto produttivo al fine di rispondere immediatamente a richieste di informazioni da parte del consumatore.

La tracciabilità diventa sempre più importante dato che il cliente, il consumatore e il legislatore sono più consapevoli e sensibili alla sicurezza alimentare. Essi vogliono essere rassicurati sulla sanità dei prodotti disponibili sul mercato e Hendrix, Trouw Nutrition Italia e tutte le aziende del gruppo Nutreco, tramite l'operatività del sistema NuTrace®, esprimono concretamente la piena consapevolezza di tutto ciò e soprattutto del fatto che la tracciabilità non è una moda, ma uno standard cui uniformarsi in tutta la catena alimentare.

hendrix SpA
a nutreco company

Hendrix spa
Frazione S. Zeno
37060 Mozzecane (VR)
Tel. 045 63 40120 – Fax 045 63 40058
hendrixspa@nutreco.com
www.skretting.it

Trouw Nutrition
INTERNATIONAL

Trouw Nutrition Italia spa
Viale del Lavoro, 13
37012 Bussolengo (VR)
Tel. 045 6764311 – Fax 045 6767744
info@trouw.it
www.trouw.it