

PALANCARES ALIMENTACIÓN vuelve a obtener las máximas puntuaciones en las normas de calidad BRC e IFS

La compañía quesera reafirma su compromiso en lo que refiere a buenas prácticas destinadas a garantizar la calidad y seguridad en sus productos

25 de abril de 2024- PALANCARES ALIMENTACIÓN consolida su compromiso con la calidad alimentaria al renovar dos de los certificados más exigentes (BRC e IFS). Su apuesta se refleja en la implementación de sistemas de control que permiten identificar cualquier peligro o amenaza contra la protección de los alimentos.

La empresa pone de relieve su compromiso con el consumidor y la mejora continua de su catálogo y prácticas, iniciado años atrás con la elaboración de quesos curados, tiernos o frescos y con Denominación de Origen certificada, como Murcia al Vino y Queso de Murcia Curado.

La norma BRC (British Retail Consortium), representa a una organización internacional de carácter privado que elabora estándares de calidad en cuanto a alimentación, empaquetado, almacenaje y distribución. Mientras que, la norma IFS (International Food Standard) está centrada en los estándares de seguridad de los productos de marca propia en el mercado europeo. Ambas establecen una normativa de aplicación común para toda la industria alimentaria. La evaluación se realiza por parte de un organismo certificador independiente y acreditado, unificando así los criterios y procedimientos de control.

PALANCARES ALIMENTACIÓN, integrada en Grupo Fuertes, se dedica a la elaboración de quesos y productos lácteos, fundamentalmente a partir de leche de cabra, vaca y oveja, tanto en quesos frescos, prensados, cremas y formatos especialmente diseñados para cubrir las exigencias específicas del mercado. Su espíritu innovador ha llevado a la compañía a crear una línea de productos saludables bajo la marca Sannum.