

Le BRC, ou British Retail Consortium

QUALITE

Le BRC vise à garantir tous les aspects de la sécurité et de la légalité d'un produit. Il reprend les principes fondamentaux des mesures prises par les distributeurs en matière d'hygiène et de qualité et est constamment mis à jour afin de refléter les exigences tant des distributeurs que de leurs fournisseurs.

A son origine, on trouve une organisation anglo-saxonne représentant les intérêts des distributeurs britanniques de produits agro- alimentaires.

Cette certification a des exigences concernant les vergers : bonne pratique culturales, respect des arbres et de l'environnement, garanties sanitaires.

Concernant la station d'emballage, les exigences sont tout aussi strictes : hygiène des locaux et des personnes, règles de sécurité, traçabilité.

Les inspecteurs du BRC viennent une fois par an vérifier que CHANABEL répond aux exigences fixées par le référentiel. Les visites prévues dans le protocole d'évaluation BRC impliquent une revue détaillée des processus en accordant une importance particulière à la sécurité du produit.

Le BRC comporte 3 exigences principales :

- Un système HACCP basé sur le CODEX Alimentaire
- La mise en place d'un système de management de la qualité documenté.
- Des dispositions spécifiques liées aux processus, aux produits et au personnel.

Cette certification assure à nos clients et au consommateur final que CHANABEL maîtrise les questions de sécurité et que l'ensemble des mesures mises en œuvre pour contrôler les processus de fabrication atteint ses objectifs.



CHANABEL

204 rue d'Alembert - Salaise sur Sanne - 38 556 SAINT MAURICE L'EXIL - FRANCE
Tél. : 04 74 29 00 00 - Fax : 04 74 29 00 38