

PROFOOD

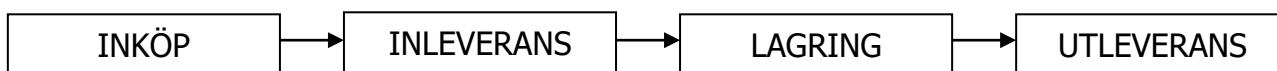
FRÅGA OSS FÖRST

HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Points)

Profood AB bedriver agent/grossistverksamhet av förpackningsmaterial, maskinutrustning, kryddor, tillsatser samt EU-ekologiska kryddor och tillsatser avsett för livsmedelsindustrin. All förpackningsmaterial, kryddor samt tillsatsmedel som hanteras av Profood AB är väl emballerat och Profoods personal kommer aldrig i direkt kontakt med materialet som används i kontakt med livsmedel. Förpackningsmaterial som hanteras är emballerat på följande vis: ytteremballage (wellpapp) och inner emballage (plast). Kryddor/Tillsatser är emballerat på följande vis: ytteremballage (wellpapp) och inner emballage (UV samt aromtäta påsar)

FLÖDE



INKÖP

Profood kontrollerar att leverantörer uppfyller för branschen gällande standarder enligt GFSI eller har ett likande certifierat kvalitetsarbete.

INLEVERANS

Kontroll att godset stämmer med beställd vara. Vid mottagning skall lageransvariga även kontrollera emballage av ekologiska livsmedel att märkning finns samt dess kod. Fel gods skickas åter till leverantör.

Kontroll att emballaget ej är skadat (fukt, öppnat, skadedjur, revor mm.). Skadat gods sänds till destruktion.

LAGRING

Kontrollerar att temperaturen i lagringsutrymmet stämmer med villkor (10-25°C).

Lager inspekteras och städas kontinuerligt enligt en fastställd skriftlig rutin för att upprätthålla hög standard.

Kontroll av skadedjursnärvaro utförs kontinuerligt av Anticimex och de är informerade om vad/vilka produkter vi lagerför.

EU-ekologiska kryddor, kryddblandningar och tillsatser förvaras på bestämda pallplatser och blandas aldrig med konventionella kryddor.

PROFOOD

FRÅGA OSS FÖRST

UTLEVERANS

Profood AB kontrollerar att godset stämmer med beställd vara.

Att emballaget ej är skadat (fukt, öppnat, skadedjur, revor mm.). Skadat gods skickas till destruktion.

Hållbarhetstid på godset kontrolleras.

RETURER

Produkter som skall returneras hämtas av transportföretag hos kund för vidare transport till Profood AB.

Ersättning för returnerade varor sker genom kreditering eller utbyte. Vid larm och återkallelse utfärdad av producerande leverantör vidtas rutiner som är skriftligt fastställda. Detta dokumenteras och förvaras på respektive avdelning samt i **GRÖN** pärm "Rutiner vid larm" på lagerkontor.

SPÅRBARHET

Varje individuellt kolli är spårbart via leverantörens batchnummer. För kryddor/tillsatser konventionella och ekologiska sparas dessutom ett prov för varje batch för sensorisk samt kemisk analys vid behov hos Frutarom Savory Solutions/NovaTaste (varumärken; Frutarom, Gewürzmüller, Nesse och Wiberg).

SPECIFIKATIONER

Vi tillhandahåller specifikationer på engelska och eller svenska för samtliga livsmedel vi distribuerar. Vårt mål att förse kunder med aktuell specifikation samt råda vi märkning av färdig produkt. Vid ändring av artikel där recept/ingredienser berörs, ser Profood till att kund får senast uppdaterad version av specifikationen.

ÖVRIGT

Personal som hanterar material iakttar god hygien.

Besökare tillåts ej vara i kontakt med materialet.

Göteborg 2025-09-19
PROFOOD AB
Peter Mårtensson
VD

