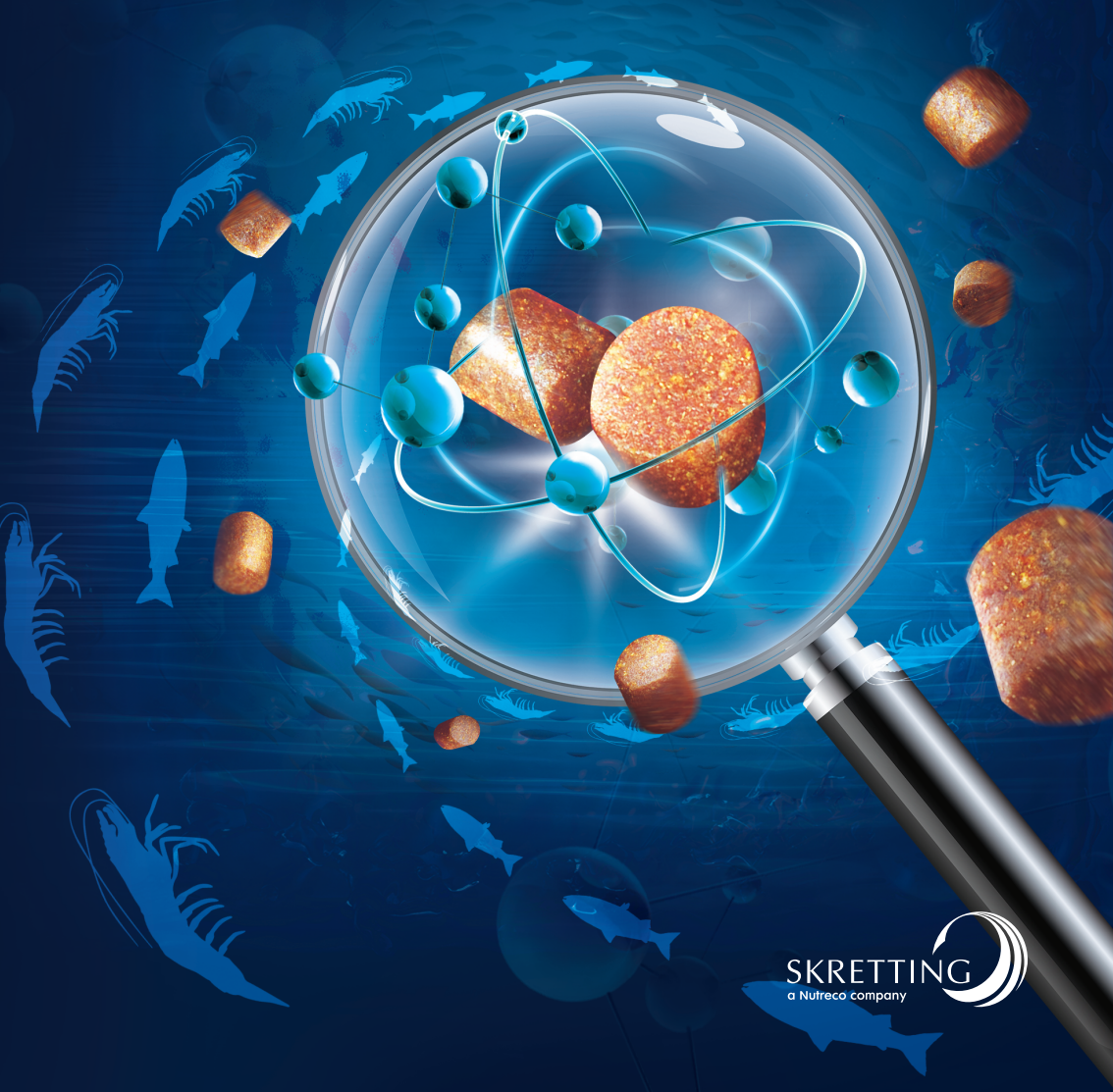




nutrace

DAL MANGIME AL CIBO QUALITÀ E SICUREZZA



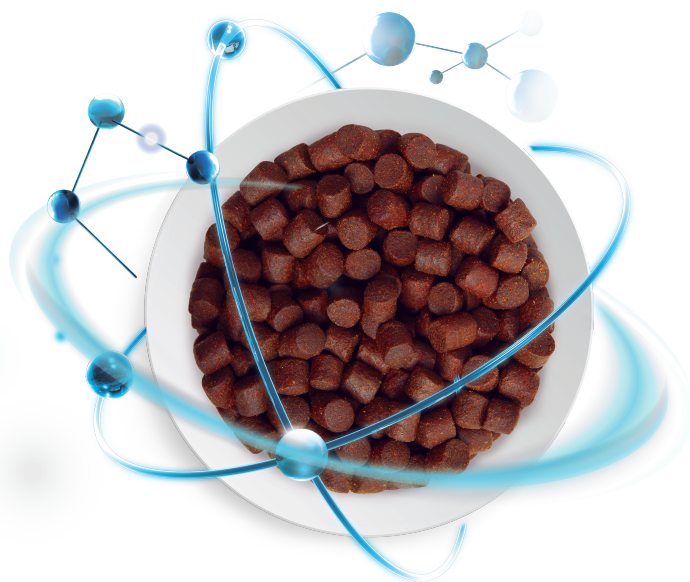
SKRETTING
a Nutreco company



L'affidabilità nei mangimi per pesci e gamberi d'allevamento

Nutrace® è l'esclusivo sistema globale di qualità e sicurezza dei mangimi Skretting. Garantisce affidabilità durante tutto il processo di produzione, dalle materie prime alle soluzioni finali.

Costruito su cinque solidi pilastri, Nutrace® garantisce che i nostri clienti e consumatori finali possano avere piena fiducia nei mangimi nella catena del valore del pesce e dei gamberi d'allevamento.



Qualità Certificata & Sicurezza Alimentare



Monitoraggio & Controllo



Valutazione e Gestione di Materie Prime e Fornitori



Gestione del Rischio

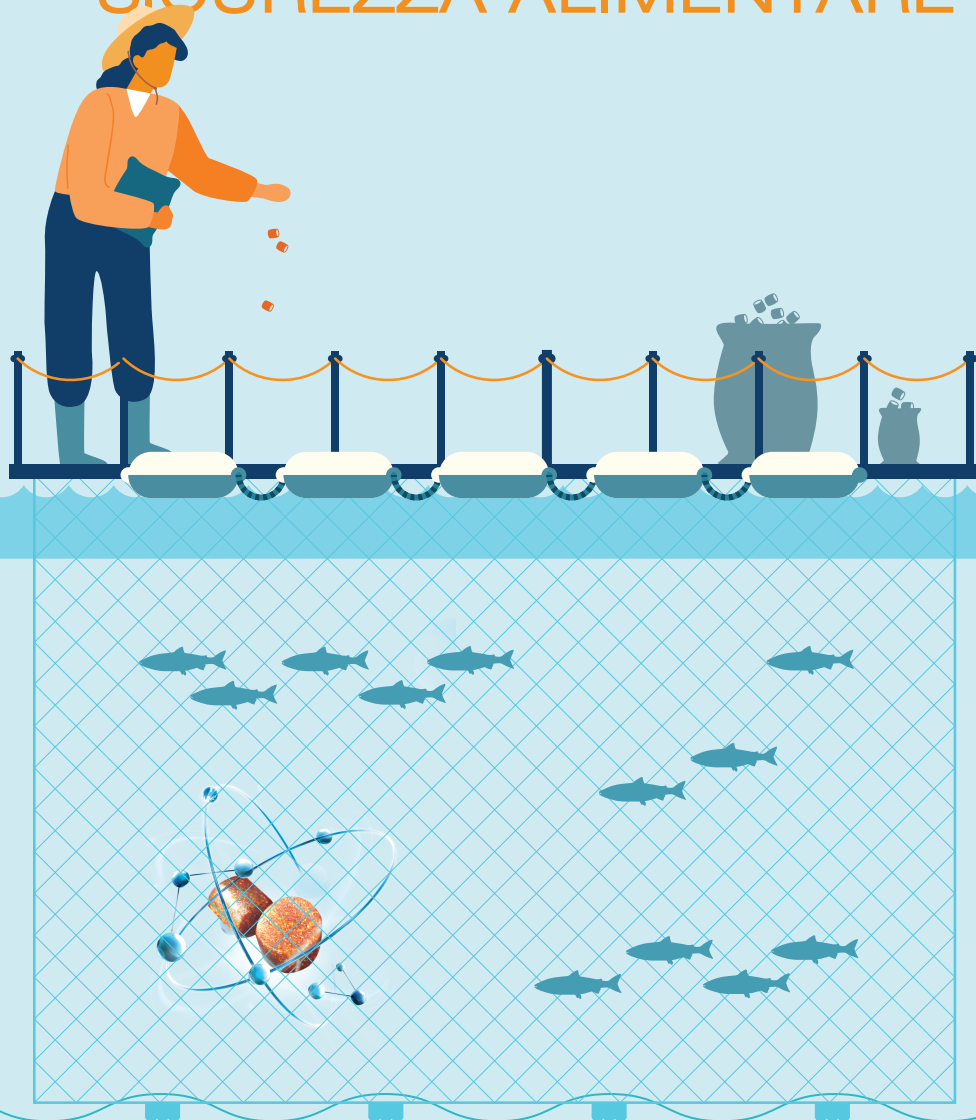


Tracciabilità & Rintracciabilità



— 01 —

QUALITÀ CERTIFICATA & SICUREZZA ALIMENTARE



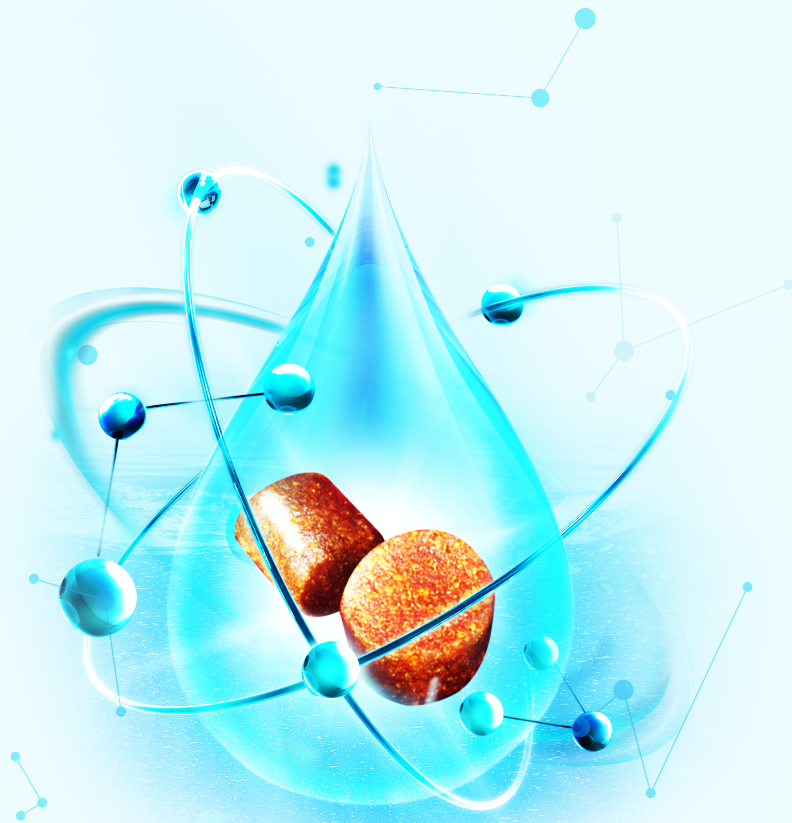
Il pilastro Qualità Certificata & Sicurezza Alimentare garantisce una formulazione stabile, una produzione di alta qualità e mangimi affidabili. Presso i propri stabilimenti, Skretting ha implementato schemi di certificazioni internazionali, sistemi e procedure interne. Gli organismi terzi indipendenti, i clienti di Skretting e il Gruppo Nutreco controllano ed eseguono audit regolari su questi standard.

La maggior parte degli stabilimenti Skretting è certificata ISO 9001 (Sistema di Gestione della Qualità - SGQ) e ISO 14001 (Standard di Gestione Ambientale - SGA), così come è conforme con lo standard Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici (HACCP).

Alcuni dei nostri stabilimenti sono certificati GLOBAL G.A.P. e/o Best Aquaculture Practices (BAP), mentre alcuni dei nostri laboratori sono anche accreditati ISO 17025.

In alcuni stabilimenti Skretting sono presenti ulteriori certificazioni: ISO 22000 (Sicurezza Alimentare) e OHSAS 18001 / ISO 45001 (Sistema di Gestione della Sicurezza per la Salute dei Lavoratori).

Molte unità Skretting sono conformi allo standard ASC e possono servire allevatori certificati ASC.



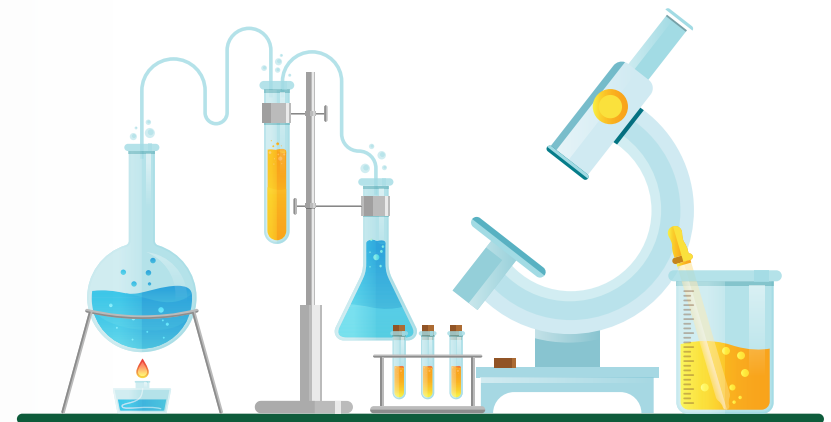
Il pilastro Valutazione e Gestione delle Materie Prime e dei Fornitori garantisce che vengano utilizzate solo materie prime sane, sicure e sostenibili per la produzione di mangimi per pesci e gamberi. Questo pilastro prevede l'utilizzo di procedure standard comuni per la valutazione e la gestione dei rischi derivanti da prodotto, produttore e fornitore

Tutte le informazioni relative alle materie prime dei mangimi e ai fornitori sono conservate in un database globale condiviso in tutto il Gruppo Nutreco.

Skretting ricorre solo a materie prime, produttori e fornitori approvati.

—02—

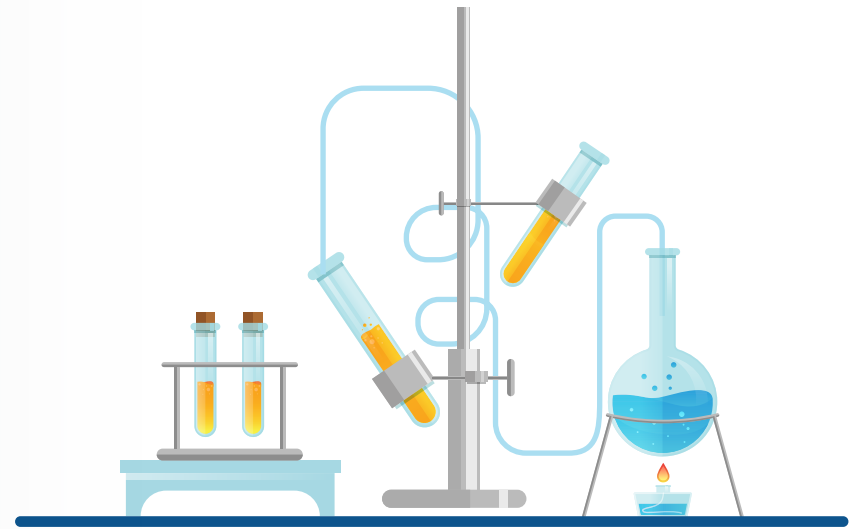
VALUTAZIONE E GESTIONE DI MATERIE PRIME E FORNITORI



03

MONITORAGGIO & CONTROLLO

Il pilastro Monitoraggio & Controllo garantisce che i mangimi Skretting siano sicuri. Dal 2002, tutte le unità operative Skretting seguono un programma di monitoraggio globale armonizzato, dettagliato e completo che riguarda le sostanze indesiderate a partire dalle materie prime fino al mangime finito. Questo vale anche per le nuove società acquisite che incorporano questo pilastro in un modo sistematico.



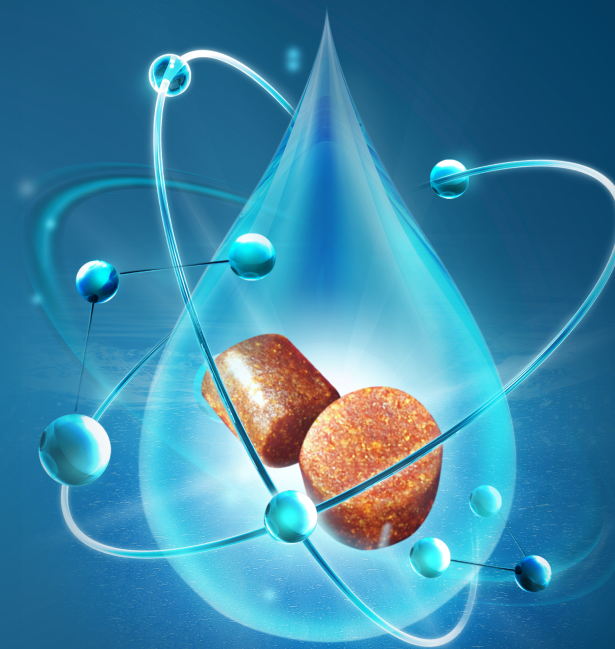
Tutti i nostri mangimi e le materie prime sono monitorati secondo un elenco definito di sostanze indesiderate. Gli ingredienti sono analizzati utilizzando procedure analitiche standardizzate. Solo i laboratori approvati sono autorizzati a condurre analisi. Tutti i dati analitici sono archiviati nel Sistema di Gestione Globale delle Informazioni di laboratorio di Skretting che viene condiviso tra tutte le società operative Skretting e stakeholder come, ad esempio, importanti autorità di controllo.

Il pilastro Monitoraggio & Controllo prevede anche una procedura interna standardizzata sia per la gestione delle allerte e dei follow-up che per la notifica all'esterno (Autorità di Controllo).

— 04 —

GESTIONE DEL RISCHIO

Il pilastro Gestione del Rischio garantisce un approccio professionale alla gestione della crisi in caso di emergenza. Copre la gestione di crisi dovute alla sicurezza alimentare in merito alle decisioni più corrette da prendere al fine di minimizzare i rischi e che le situazioni inaspettate siano gestite in maniera corretta.



Formazione e prove sull'efficacia del sistema sono condotte da tutte le unità di Skretting per assicurare di essere ben preparati a gestire situazioni indesiderate o crisi in modo efficace e adeguato.

— 05 —

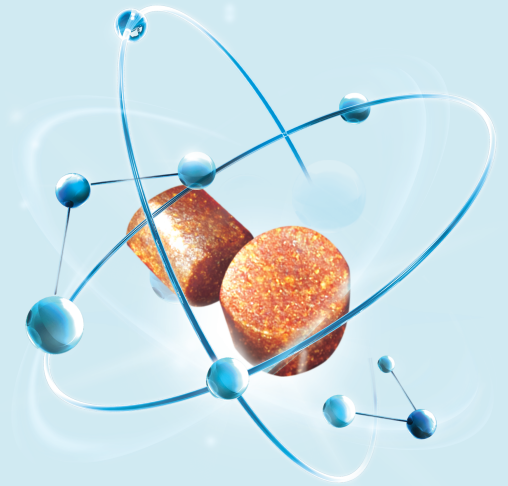
TRACCIABILITÀ & RINTRACCIABILITÀ



La Tracciabilità & Rintracciabilità assicura un efficiente flusso di informazioni tra Skretting, i suoi fornitori, gli allevatori di pesce e i consumatori finali.

Le aziende Skretting sono dotate di un sistema elettronico che traccia con precisione dai lotti di mangime alle materie prime.

Fornisce registri accurati e accessibili di tutte le materie prime, processi di produzione e trasporto del mangime. Questo sistema fornisce rapidamente informazioni da monte

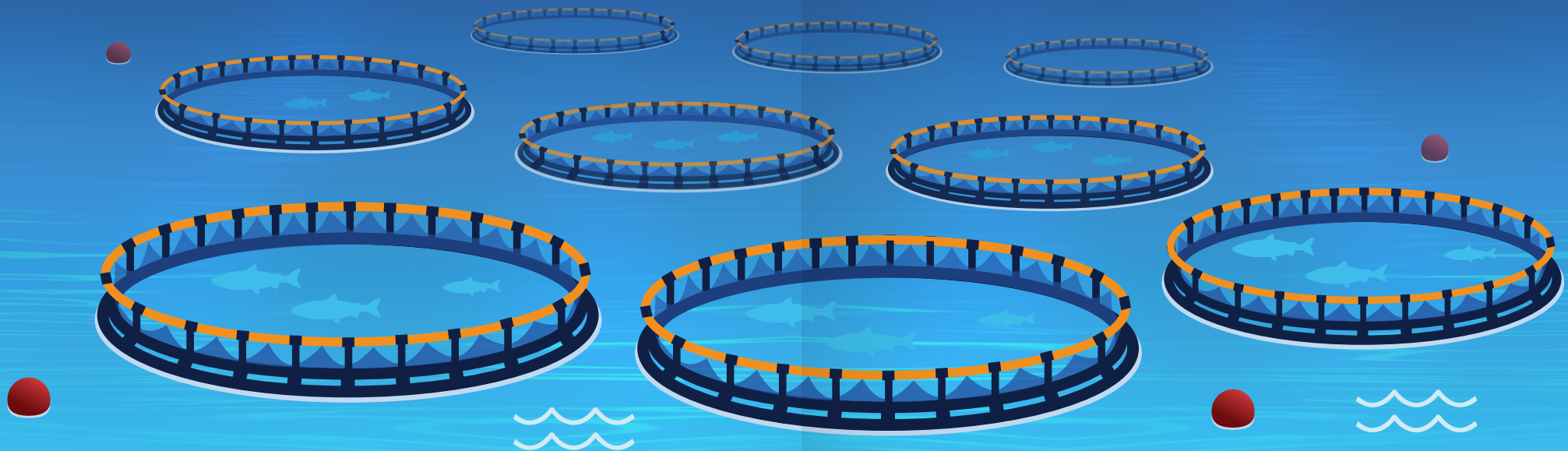


a valle e viceversa, indispensabili per un efficiente programma di richiamo. Il sistema di Tracciabilità & Rintracciabilità garantisce che siano seguiti i requisiti legali e tiene conto anche delle specifiche dei clienti.



OUR PURPOSE

Feeding the Future



Skretting è il leader globale nella fornitura di soluzioni e servizi nutrizionali innovativi e sostenibili per l'industria dell'acquacoltura. Skretting dispone di società operative in 18 paesi in cinque continenti che producono e forniscono mangimi di alta qualità per tutto il ciclo di allevamento per più di 60 specie. La produzione totale annua di mangimi supera i 2 milioni totali di tonnellate. La sede si trova a Stavanger, Norvegia.

Il nostro proposito è #FeedingTheFuture



www.skretting.it

