

www.100graus.net

SEGURETAT ALIMENTÀRIA 100% ON LINE
[un espai nou de 100°]



L'objectiu d'aquest espai és oferir a les empreses la possibilitat d'accedir a la documentació que els pot servir per, a posteriori, implantar una part o la totalitat d'un sistema de Gestió de la Qualitat (Prerequisits, APPCC, ISO 9000, ISO 22000, IFS, BRC).

Amb aquest suport, l'empresa disposarà de:

- La documentació necessària, contrastada i amb la bibliografia utilitzada.
- Una pauta de treball per a implantar i adaptar aquesta documentació a la seva realitats

Casos exemple pels quals podem sol·licitar el servei:

Treballo en una indústria formatgera, necessitaria conèixer tots els perills biològics que em puc trobar durant l'elaboració d'aquest producte per al desenvolupament de l'APPCC, me'ls podeu nomenar i bibliografiar ??

Quins acostumen a ser els perills químics i físics mes generals per la industria del peix ??

Durabilitats, Arrhenius..

Tinc un restaurant, em podrieu revisar els menús ??? i orientar-me dels plats quin aport nutritiu tenen, si son rics en fibra, cardiovasculars, hipocalòrics... Us podem fer una base de dades de manera que introduint tots els plats se't genera per cada menú la informació nutricional.

He fet un APPCC, em podrieu orientar amb millores o maneres de gestionar-lo ??

Necessitaria una revisió de: Sistema APPCC, que compleixi tots els requisits mínims per la Generalitat. Revisió de processos i indicadors definits per la ISO22000

Revisions de prerequisits Revisió d'etiquetes

Revisió de fitxes tècniques, què hi ha de constar ??

Què hem de sol·licitar als proveïdors de matèries primeres, a nivell legal, com els lots i a nivell tècnic intern per nosaltres ???

Estic dosificant be aquest additiu??

La satisfacció dels clients no l'hem duta mai be, em podeu fer un estudis de satisfacció del client

Com puc elaborar un plans de mostrejos estadístics ???

Resolució dubtes: Additius, legislació alimentària...

Teniu algun sistema de formació on-line per a manipuladors, que compleixi els requisits legals ?
Tenim Càpsules i sistemes d'autoavaluació Cursos per a manipuladors (entitat acreditada, REFMA 314/CAT)
Així com també cursos de diferents nivells d'APPCC, plans de mostrejos, estadística, altres, demaneu informació.

Necessito el desenvolupament del sistema APPCC, justificant l'anàlisi de perills i la seva avaluació a nivell bibliogràfic. (Junt amb l'APPCC elaborat s'adjunta tota la bibliografia), podeu venir a l'empresa i elaborar-lo ?

Què haig de fer per a obtenir el permís de la Generalitat per poder elaborar begudes/ pa/ o qualsevol altre aliment ??

Quin és el RD que haig de complir per a definir el lots??

Estudis de resultats analítics (plantilles i resums).

Avantatges:

- No cal desplaçar-se.
- Preu econòmic.
- Accés a un servidor comú.
- Adaptabilitat al volum de l'empresa.
- Assessorament continuat: Disponibilitat tècnics.
- Formació continuada (forums...)
- Servei tècnic amb mes de 14 anys d'especialització i coneixement d'empreses en el sector agroalimentari.

Condicions en que s'oferta el Servei.

- Absoluta confidencialitat
- Rigorositat
- Rapidesa

PRODUCTES NOUS DE 100°

GEPRIA: "Gestió de prerequisits a la industria alimentaria", un programa que ens facilitarà tota la gestió dels prerequisits de manera ràpida i còmoda...

MENU SALUT: " càlculs i aportos diaris de dietes, per establiments de restauració, per conèixer els vostres menús i transmetre tota la informació als comensals..."

