

20 de março de 2019

COMUNICADO À IMPRENSA

Como obter qualidade e segurança alimentar a partir de um subproduto? A Arla Foods Ingredients desempenha um papel pioneiro nessa área

A Arla Foods Ingredients acaba de divulgar informações relativas a seus processos de qualidade e segurança alimentar. A iniciativa faz parte de uma nova campanha cujo objetivo é demonstrar que os mais elevados padrões são utilizados na sua linha de soluções à base de proteína do soro de leite que é líder de mercado.

Como o soro é um subproduto da fabricação de queijos, garantir a qualidade que é exigida pelos consumidores e órgãos reguladores é algo bastante complexo. Entre outros, a Arla Foods Ingredients atende clientes das áreas de nutrição clínica e infantil - categorias em que uma elevada qualidade e segurança alimentar são de grande importância. Para garantir a segurança dos alimentos em todas as etapas da cadeia de abastecimento e do processo de produção, a empresa aplica algumas das mais rigorosas normas do setor.

A Arla Foods Ingredients lançou uma estratégia de longo prazo que se refere a "Como proporcionar as maravilhas do soro de forma segura", destacando as medidas necessárias que devem ser adotadas para melhor atender nossos clientes. Confira abaixo algumas dessas medidas:

- **Rigorous controle de qualidade:** Uma série de verificações de qualidade que se iniciam na fazenda e se estendem até a fábrica são realizadas antes da chegada do soro às instalações de produção da empresa. Além disso, outras verificações são realizadas antes da obtenção do produto acabado. De modo geral, pode ser realizadas até 280 verificações.
- **Processamento a frio:** A utilização de controles upstream rigorosos permitem que a empresa utilize uma técnica de processamento a frio, o que preserva as qualidades nutricionais e funcionais das proteínas de uma forma que não é possível com processos de tratamento térmico em condições de temperatura extremamente elevadas.
- **Os mais importantes programas de garantia de qualidade agrícola do setor:** A empresa obtém matéria-prima exclusivamente de fornecedores confiáveis e possui programas de garantia de qualidade agrícola para cada um deles. Tais programas garantem não só o tratamento ético das vacas, bem como a qualidade do leite

- **Qualidade proativa e uma cultura voltada à segurança alimentar:** A importância da qualidade e segurança alimentar é constantemente estimulada nos colaboradores através de treinamento profissional intensivo. A empresa também mantém um contínuo processo de recrutamento que visa agregar um número crescente de colaboradores que tenham experiência em produtos farmacêuticos e biotecnológicos para aumentar sua expertise e melhorar ainda mais sua qualidade e seus procedimentos no que diz respeito à segurança alimentar.

Yvette Kaster, Diretora de Qualidade Global, Saúde e Segurança Ambiental da Arla Foods Ingredients, disse: “A segurança alimentar é uma das principais prioridades dos nossos clientes e uma grande preocupação para os consumidores. Basta apenas um incidente negativo para destruir completamente a reputação de uma marca. Para atender aos altos padrões que nossos clientes esperam, a Arla Foods Ingredients adotou uma mentalidade de qualidade proativa em toda a empresa. E é através da nossa nova campanha que pretendemos demonstrar nosso nível de responsabilidade para atender não só os clientes mas também os consumidores finais.”

Leia mais sobre a campanha aqui:

<https://www.arlafoodsingredients.com/about/quality--food-safety>

FIM