

20 de marzo de 2019

COMUNICADO DE PRENSA

¿Calidad y seguridad de los alimentos a partir de un subproducto? Arla Foods Ingredients marca el camino

Arla Foods Ingredients está revelando detalles de sus procesos de calidad y de seguridad alimentaria. La iniciativa forma parte de una nueva campaña para demostrar los estándares extremadamente altos detrás de su línea de soluciones con proteína de suero líder en el mercado.

Como el suero es un subproducto de la elaboración del queso, asegurar la calidad que los consumidores y los reguladores demandan es complejo. Los clientes de Arla Foods Ingredients provienen –entre otros– de los sectores de nutrición médica y para bebés, categorías en las que la calidad y la seguridad alimentaria son particularmente importantes. Para garantizar la seguridad alimentaria en cada paso de la cadena de suministro y del proceso de producción, la empresa aplica algunos de los estándares más rigurosos de la industria.

Arla Foods Ingredients se ha embarcado en una estrategia a largo plazo: "Ofrecemos las maravillas del suero con seguridad", en la que destaca las medidas que toma para cumplir con su deber de cuidar a los clientes. Estos son algunos ejemplos de estas medidas:

- **Control de calidad riguroso:** Se llevan a cabo numerosos controles de calidad del campo a la mesa antes de que el suero llegue a las plantas de producción de la empresa, y hay más controles antes de su salida como producto terminado. En total, puede haber hasta 280 controles
- **Procesamiento en frío:** Estrictos controles hacia arriba permiten que la empresa utilice una técnica de procesamiento en frío. Esto conserva las cualidades nutritivas y funcionales de la proteína de un modo que no es posible con los procesos con tratamientos a temperaturas ultra altas
- **Programas de garantía de los establecimientos agrícolas líderes en la industria:** La empresa solo utiliza suero suministrado por proveedores de confianza y ha implementado programas de garantía de los establecimientos agrícolas para todos ellos que aseguran el tratamiento ético de las vacas y la calidad de la leche
- **Cultura proactiva de calidad y de seguridad alimentaria:** La importancia de la calidad y la seguridad alimentaria se instila en los empleados mediante capacitaciones *in situ*. Asimismo, la empresa está reclutando cada vez más empleados que provienen de los sectores de farmacia y biotecnología, para que

amplíen los conocimientos existentes y mejoren aún más sus procedimientos de calidad y de seguridad alimentaria

Yvette Kaster, Directora de Calidad, Medio Ambiente, Seguridad y Salud Globales de Arla Foods Ingredients, dijo: "La seguridad alimentaria es una de las principales prioridades para nuestros clientes y una preocupación cada vez mayor para los consumidores. Un solo incidente adverso destruye completamente la reputación de una marca. Para satisfacer los altos estándares que nuestros clientes esperan con justa razón, Arla Foods Ingredients ha adoptado un modo de pensar enfocado en la calidad y proactivo en toda la empresa. A través de nuestra nueva campaña, pretendemos demostrar que nos tomamos muy en serio nuestro deber de cuidar tanto a los clientes como a los consumidores finales".

Hay más información sobre la campaña aquí:

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

FIN