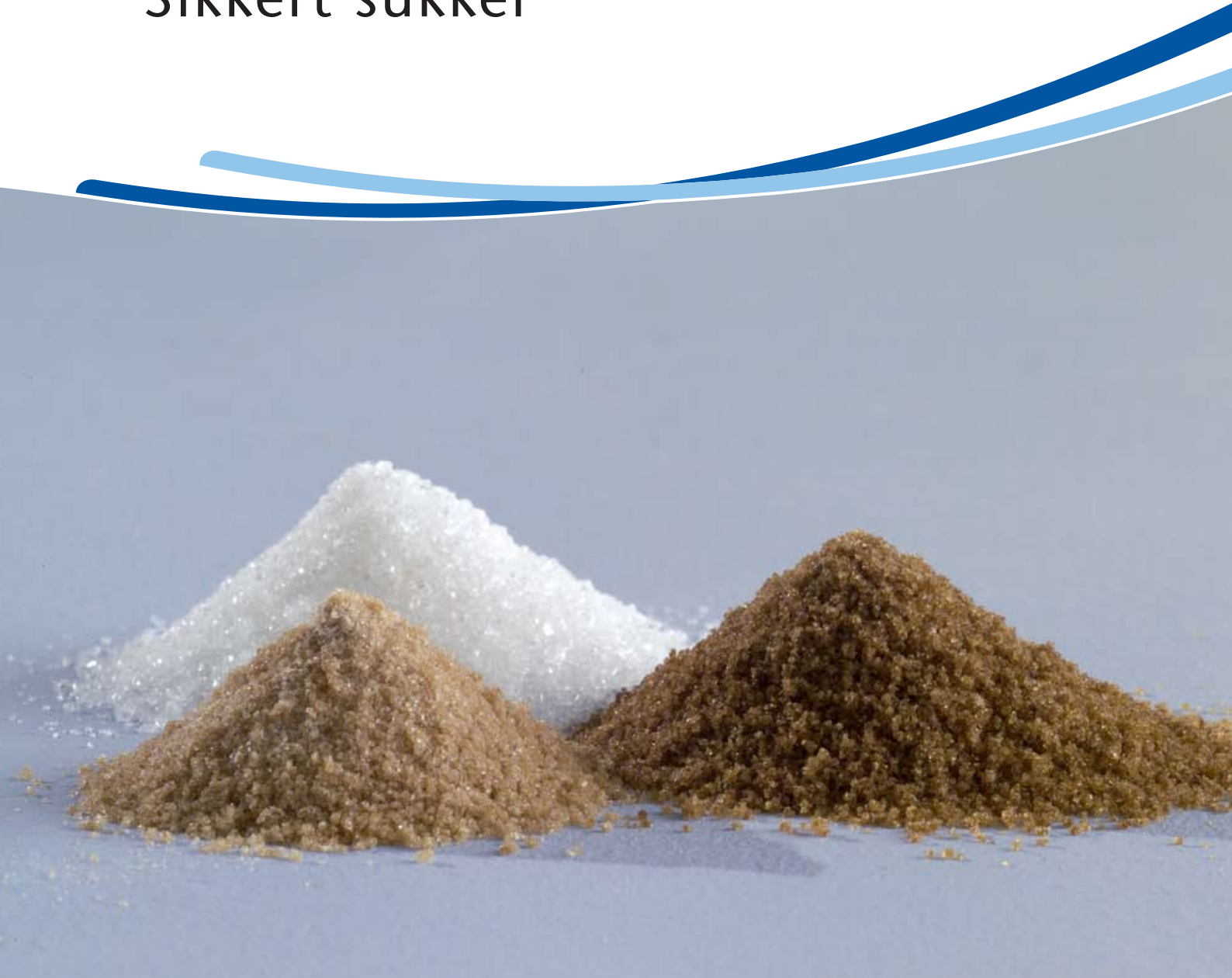




Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Sikkert sukker



Kravene til fødevarsikkerhed øges år for år. For Nordic Sugar er det en selvfølge, at kunder og myndigheder skal kunne stole på de leverede produkter. Vi har en unik mulighed for at leve op til dette, da vi arbejder med hele værdikæden – fra såning, dyrkning og høst til transport, sukkerproduktion, lagring, emballering og levering til kunden.



“Hos Nordic Sugar har vi en unik mulighed for at opfylde markedets høje krav til fødevarsikkerhed, da vi arbejder aktivt i hele værdikæden – fra jord til bord.”

Vores vigtigste leverandører er roedyrkerne

Hos Nordic Sugar arbejder vi tæt på de ca. 6.000 roedyrkere i Nordeuropa, som leverer sukkerroer til vores fabrikker. For at roedyrkingen skal være både effektiv og medføre så få miljøpåvirkninger som muligt, giver vi roedyrkerne udførlig information og rådgivning om roedyrking, udviklingsmetoder og maskiner.

Vi har derfor samlet vores viden og anbefalinger i en vejledning med titlen “Retningslinjer for sukkerroedyrking”, som gælder for alle de lande, vi handler med. Andre leverandører, f.eks. af emballage og ingredienser, skal godkendes, før de kan blive vores leverandører. Vi besøger regelmæssigt de vigtigste for at kontrollere, om de opfylder deres forpligtelser. Nordic Sugars emballage er godkendt til fødevarer, og vi forsikrer os løbende om, at emballagen følger EU’s emballagedirektiv og nationale love. Vores leverandørers anlæg er godkendt til produktion af emballage, som kommer i direkte kontakt med fødevarerprodukter.

Her fremstilles vores produkter

Vores sukkerprodukter fremstilles i Danmark, Sverige, Finland og Litauen. Hovedråvaren er sukkerroer, hvoraf vi udvinder sukker på roefabrikkerne i de respektive lande. Også rørsukker kan indgå i produktionen for at blive oparbejdet til forskellige sukkerprodukter.

Foruden roefabrikkerne har vi raffinaderier i Finland og Sverige, hvor vi hovedsagelig fremstiller specialprodukter.

Vi anvender ikke GMO

For nærværende accepterer vi ikke GMO i noget led af vores virksomhed. Vi anvender ikke genteknologi i vores fremstillingsprocesser, og ingen af vores råvarer eller ingredienser er genetisk modificeret.

Den dag, vores kunder er positive overfor GMO-teknik, mener vi dog ikke, at der er noget til hinder for at skifte holdning. Læs mere om dette i “Nordic Sugars holdning til bioteknologi i sukkerprodukter”, som vi gerne fremsender på opfordring.

Sikker sukkerkvalitet med HACCP

Hos Nordic Sugar arbejder vi aktivt med HACCP. Alle vores produkter er omfattet af HACCP-planer, og bl.a. følges Codex Alimentarius-retningslinjerne. Arbejdet ledes af en referencegruppe med bred kompetence. Gruppen udarbejder generelle risikoanalyser og støtter det lokale arbejde på vores fabrikker.

Risikoanalyser i henhold til HACCP omfatter biologiske, fysiske, kemiske og allergene risici. Derudover har vi en særskilt glaspolitik.

Vi fremsender gerne på opfordring vores brochure om HACCP-planer for sukkerfremstilling.

Sikker fødevarerhåndtering med FSSC 22000

Hos Nordic Sugar udfører vi vores HACCP og hygiejnearbejde i henhold til FSSC 22000. Denne standard for fødevarsikkerhed er fuldt accepteret af Global Food Safety Initiative (GFSI) på niveau med andre GFSI godkendte standarder som BRC, IFS og SQF.

Vi har retningslinier som ligger til grund for hygiejnearbejdet, og vore medarbejdere er dagligt engageret i arbejdet med hygiejne.

Vi kan spore vores produkter, både bagud og fremad

Sukkerroer dyrkes på kontrakt, så derfor ved vi, hvilken dag de forskellige roedyrkere leverer. Andre ingredienser og råvarer kan vi spore til leveringen og fremstillings-tidspunkt. Slutprodukter sporer vi ved hjælp af fremstillingskoder.

Til at spore produkterne har vi et system, som hedder BMC, der gør det muligt at spore en enkelt palle hele vejen frem til kunden. Hver palle har et individuelt nummer. Hver enkelt sæk er sporbar. Produktets varenummer og et såkaldt lotnummer (f.eks. LH5303, lot + produktionssted + årstal + produktionsdag) er anført på sækken. Hvis der er brug for det, kan vi spore alle vores leveringer og tilbagekalde et produkt.

Kemiske forureninger

Vores produkter opfylder gældende EU-direktiver og national lovgivning for fødevarer, hvad angår indhold af uønskede substanser, som kontrolleres af vores program for analyse af restprodukter.





Bæredygtighedspolitik

Vores virksomhed er baseret på principperne om en bæredygtig udvikling, hvor det aktuelle behov tilgodeses, uden at kommende generationers muligheder for at få opfyldt deres behov sættes på spil.

Nordic Sugars arbejde skal være juridisk og etisk korrekt, men skal også opfylde vores kunders og andre interessenters forventninger. For at kunne kontrollere risici og støtte vores forretningside opstiller vi mål på fem områder:

- Kvalitet og tilfredse kunder
- Produktsikkerhed
- Energi og miljø
- Arbejdsmiljø
- Forretningsmoral og socialt ansvar

På opfordring fremsendes gerne yderligere materiale om vores bæredygtighedspolitik.

Vi vil gerne vide, hvad du synes

Det er vigtigt for os at have tæt kontakt med vores kunder, så vi på bedste vis kan opfylde forventningerne til produkter, produktudvikling, kvalitet, leveringssikkerhed og information om ernæring. Vi arbejder hele tiden på at sikre fuld kundetilfredshed. Så send os meget gerne din feedback.

Certifikater og ledelsessystemer

Nordic Sugar arbejder aktivt med ledelsessystemer inden for kvalitets-, produktsikkerheds-, miljø- og arbejdsmiljøområdet og er certificeret i henhold til følgende standarder:

- Kvalitet ISO 9001
- Produktsikkerhed FSSC 22000
- Miljø ISO 14001
- Arbejdsmiljø DS/OHSAS 18001

Certifikater og produkter

For at opfylde forskellige kunders krav til råvarer/ fremstilling har vi produkter, som fremstilles i henhold til kravene for:

- Kosher
- Halal
- Økologi
- Fairtrade

Nordic Sugars rapporter, politikker og certifikater fremsendes gerne på opfordring.