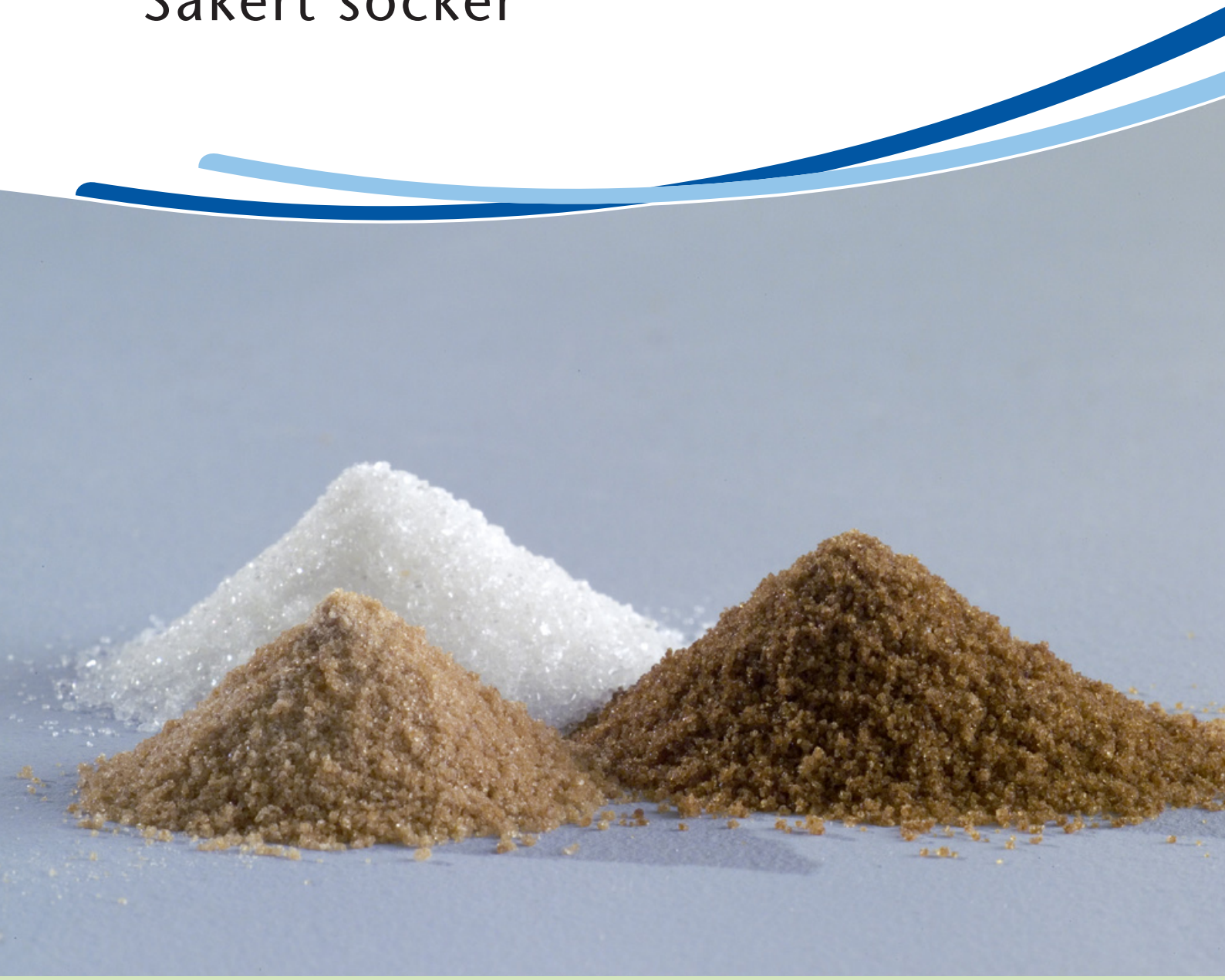
Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Säkert socker



Kraven på livsmedelssäkerhet växer för varje år. För Nordic Sugar är det en självklarhet att kunder och myndigheter ska kunna lita på de levererade produkterna.

Vi har en unik möjlighet att uppfylla detta eftersom vi arbetar med hela värdekedjan – från sådd, odling och skörd till transport, sockerproduktion, lagring, emballering och leverans till kund.

”Vi på Nordic Sugar har en unik möjlighet att tillgodose marknadens höga krav på livsmedelssäkerhet eftersom vi arbetar aktivt i hela värdekedjan – från jord till bord.”

Våra viktigaste leverantörer är betodlarna

På Nordic Sugar arbetar vi nära de drygt 6 000 betodlare i norra Europa som levererar sockerbetor till våra fabriker.

För att betodlingen både ska bli effektiv och medföra så lite miljöpåverkan som möjligt ger vi betodlarna utförlig information och rådgivning om betodling, utvecklingsmetoder och maskiner. Vi har därför samlat våra kunskaper och rekommendationer i en handledning, ”Riktlinjer för betodling”, som gäller för alla länder.

Övriga leverantörer, t ex av emballage och ingredienser, måste godkännas innan de kan bli våra leverantörer. Vi besöker de viktigaste leverantörerna regelbundet för att kontrollera att de uppfyller sina åtaganden. Nordic Sugars emballage är godkända för livsmedel och vi försäkrar oss löpande om att emballagen följer EUs emballagedirektiv och nationella lagar. Våra leverantörers anläggningar är godkända för produktion av emballage som kommer i direktkontakt med livsmedelsprodukter.

Här tillverkas våra produkter

Våra sockerprodukter framställs i Danmark, Sverige, Finland och Litauen. Huvudråvaran är sockerbetor ur vilka vi utvinner strösocker vid betbruken i respektive land. Även rörsocker kan tas in i produktionen för att förädlas till olika sockerprodukter.

Förutom betbruken har vi också raffinaderier, i Finland och Sverige, som i huvudsak tillverkar specialprodukter.

Vi använder inte GMO

För närvarande godtar vi inte GMO i något led av vår verksamhet. Vi använder inte genteknologi i vår tillverkningsprocess och inga av våra råvaror eller ingredienser är genetiskt modifierade.

Den dag våra kunder är positiva till GMO-tekniken ser vi dock inget hinder att ompröva vår ståndpunkt. Om du vill veta mer skickar vi gärna vårt dokument ”Nordic Sugars hållning till bioteknik i sockerprodukter”.

HACCP tryggar sockrets produktsäkerhet

Inom Nordic Sugar arbetar vi aktivt med HACCP. Alla våra produkter har HACCP-planer och bl a Codex Alimentarius riktlinjer följs. Arbetet leds av en referensgrupp med bred kompetens. Gruppen gör generella riskanalyser och stöder det lokala arbetet på våra fabriker.

Riskanalyser enlig HACCP tar upp biologiska, fysiska, kemiska och allergena risker. Det finns även särskilda riktlinjer för glasföremål.

Vi skickar gärna vår broschyr om HACCP-arbetet för strösocker.

FSSC 22000 garanterar säker livsmedelshantering

På Nordic Sugar driver vi vårt HACCP- och hygienarbete enligt FSSC 22000. FSSC 22000 är godkänt av Global Food Safety Initiative (GFSI) och är på samma nivå som andra godkända GFSI standarder såsom BRC, IFS och SQF.

Vi har riktlinjer som ligger till grund för hygienarbetet och vår personal engageras dagligen i arbetet.

Vi kan spåra våra produkter, både bakåt och framåt

Sockerbetor odlas på kontrakt, så därför vet vi vilken dag de olika betodlarna levererat. Övriga ingredienser och råvaror kan vi spåra till leverans och tillverkningssats. Slutprodukter spårar vi med hjälp av tillverkningskod.

För att spåra produkterna har vi ett system som heter BMC, vilket gör det möjligt att spåra en enskild pall hela vägen fram till kunden. Varje pall har ett unikt pallnummer.

Till och med varje säck är spårbar. På säcken finns produktens artikelnummer och ett så kallat lotnummer (t ex LH9303, Lot + produktionsplats + årtalets entalssiffra + produktionsdag). Om vi skulle behöva kan vi spåra alla våra leveranser och återkalla en produkt.

Främmande ämnen

Våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv och nationell lagstiftning för livsmedelsprodukter beträffande innehåll av icke önskade substanser, vilket kontrolleras av vårt program för analys av restprodukter.

Hållbarhetspolicy

Vår verksamhet grundas på principerna för en hållbar utveckling, där dagens behov tillgodoses utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillgodose sina behov.

Nordic Sugars arbete ska vara juridiskt och etiskt riktigt, men även uppfylla våra kunders och andra intressenters förväntningar. För att kunna kontrollera risker och stödja vår affärsidé sätter vi upp mål inom fem policyområden:

- Kvalitet och nöjda kunder
- Produktsäkerhet
- Energi och miljö
- Arbetsmiljö
- Affärsmoral

Om du vill läsa mer om vår hållbarhetspolicy skickar vi den på begäran.

Vi vill veta vad du tycker

För oss är det mycket viktigt att ha nära kontakt med våra kunder. Det är det bästa sättet att kunna möta förväntningar avseende produkter, produktutveckling, kvalitet, leveranssäkerhet och näringsinformation.
Vi arbetar kontinuerligt för att du som kund ska bli riktigt nöjd. Hör gärna av dig.

Certifikat och ledningssystem

Nordic Sugar arbetar aktivt med ledningssystem inom kvalitets-, produktsäkerhets-, miljö-, och arbetsmiljöområdet och är certifierat enligt följande standarder:

- Kvalitet ISO 9001
- Produktsäkring FSSC 22000
- Miljö ISO 14001
- Arbetsmiljö DS/OHSAS 18001

Certifikat och produkter

För att tillgodose olika kunders krav på råvaror/tillverkning har vi produkter som tillverkas enligt kraven för:

- Kosher
- Halal
- KRAV
- Fairtrade

Nordic Sugars rapporter, policyer och certifikat skickar vi till dig på begäran.

Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Nordic Sugar AB | 205 04 Malmö | Tel 040-53 70 00 | Fax 040-43 22 89 | E-post sugarindustry.se@nordicsugar.com | www.nordicsugar.com

April-11