



Politique de qualité et sécurité alimentaire

Engagement de la direction

VISION et PORTÉE:

Chez **Sosa Ingrédients**, notre vision est de continuer en tête de la révolution gastronomique, en inspirant et en facilitant la création culinaire partout dans le monde. Nous croyons fermement que, dans la cuisine, rien n'est impossible, et nous nous consacrons à repousser les limites du conventionnel, en offrant des ingrédients innovants, durables et polyvalents. Notre but est d'être le référent pour les chefs et les professionnels de la gastronomie, en fournissant des ingrédients et des solutions permettant de transformer des expériences culinaires en véritables émotions inoubliables, et toujours avec une approche innovante et respectueuse envers la planète. Sous cette politique, est englobé le développement, la fabrication et la vente de produits sans gluten, fabriqués dans les installations de Navarçles, sous la raison sociale B08932188.

PILERS :

1

Application réglementaire

Travailler selon la norme **ISO 22000**, Agriculture Ecologique, Casher, Halal, SAE Exportation. Ces systèmes de gestion garantissent l'engagement de respecter les conditions requises légales, les réglementaires et celles du groupe Savencia.

2

Amélioration continue

Améliorer de façon continue notre **système de gestion de la qualité**. Les inspections d'hygiène effectuées par nos autorités sanitaires, l'APPCC, les audits internes, l'analyse des non conformités internes, les réclamations de clients et la résolution des problèmes nous permettent de mener à bien des plans d'actions, fixer des objectifs efficaces et durables et d'améliorer les procédés de l'entreprise.

3

Efficacité durable et viable

Fabriquer **adéquatement dès la première fois** grâce à l'établissement d'instructions de travail et de standards clairs, à la formation et la responsabilité du personnel ainsi que la culture de l'efficacité. Chaque collaborateur doit savoir quand un produit est conforme et doit pouvoir identifier toute dérive.

4

Culture de Qualité et Sécurité Alimentaire

Promouvoir l'innocuité alimentaire comme valeur fondamentale, en impliquant des collaborateurs et toutes les parties intéressées. Développer les compétences des employés grâce à des formations adaptées à chaque poste de travail et en impliquant les employés comme promoteurs de la **culture de qualité**, afin qu'ils se sentent fiers de travailler chez Sosa Ingrédients.

5

Engagement de la satisfaction du client

Nous nous engageons à satisfaire nos clients dans l'industrie gastronomique globale, en développant des produits sûrs qui répondent aux standards convenus, tout en s'adaptant aussi bien à leurs besoins qu'aux applications technologiques et réglementaires en vigueur.

6

Co-création et croissance mutuelle

Travailler de façon conjointe avec les entreprises du groupe Savencia, clients et associés pour apprendre, avancer et se bénéficier mutuellement.

La direction s'engage à déployer les moyens nécessaires pour la mise en place de la présente politique, pour sa diffusion et sa communication à tous les employés et parties impliquées (communication interne et externe) et pour s'assurer qu'elle est comprise et appliquée à tous les niveaux de l'organisation.

Sosa Ingrédients suit cette politique grâce à des révisions et des objectifs menés par la direction.

Daniel Rio *Navarçles*
CEO Sosa 08.10.2024
hrio