

QA & Care Klantendocument

27-05-2012 15:33

Inhoudsopgave

Voorpagina	1
1 Sonneveld en Kwaliteit	3
1.1 Sonneveld Group B.V.	3
1.2 De afdeling QA &Care	3
2 Certificeringen	5
2.1 Kwaliteits Management Systemen	5
3 Algemene hygiëne	7
3.2 Schoonmaak	7
3.3. Pest management	8
4 Grondstoffen	9
4.1 Nieuwe grondstoffen	9
5 Het Productieproces	11
5.1 De processen	11
6 Verpakking	13
6.1 Soorten verpakkingen	13
7 Gereed product	15
7.1 Opslag van producten	15
8 Allergenen management	16
8.1 Allergenenbeleid	16
8.2 Kruisbesmetting	17
9 Productinformatie	18
9.1 Product specificatie	18
9.2 Overige specificaties en verklaringen	18
9.3 BakkerijPlaza	20
10 Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen	21

1 Sonneveld en Kwaliteit

1 Sonneveld en Kwaliteit

1.1 Sonneveld Group B.V.

Sonneveld Group B.V. is opgericht in 1956 en kent een bedrijfsomvang van ongeveer 150 medewerkers, het bedrijf is gevestigd in Papendrecht. In 2005 is een nieuwe pasta- en lossingsfabriek in bedrijf genomen.

Sonneveld Group B.V. is leverancier van bakkerijgrondstoffen welke geleverd worden aan zowel ambachtelijke als industriële bakkerijen. Het bedrijf exporteert naar landen in Europa, het Midden-Oosten, Zuid-Amerika en Zuidoost Azië. Sonneveld heeft geen EG nummer, dit is alleen van toepassing op bedrijven die vlees verwerken.

Het productassortiment is divers en bestaat uit broodverbetermiddelen in poedervorm, vloeibaar, pasta en blokform en een breed assortiment broodmixen en lossingsmiddelen.

Sonneveld Group B.V. is een innovatief bedrijf, de dynamiek in de markt is terug te vinden in een breed assortiment aan producten en diensten, de turnover is ca. 54 mln..

Het bedrijf is BRC gecertificeerd en neemt deel aan het AIB programma (American Institute of Baking). Daarnaast is Sonneveld onderdeel van Orkla. En Orkla heeft een eigen Food Safety Standaard genaamd Orkla Food Safety Standard, kortweg OFSS. De OFSS is gebaseerd op de BRC met specifieke eisen. Voor de OFSS wordt een audit uitgevoerd eens in het anderhalf jaar, het scoringsmechanisme is gebaseerd op een percentage en een stoplicht. <80% groene categorie, 80%<75% gele categorie en 75%> rode categorie.

Sinds september 2006 is in Papendrecht het EBIC (European Bakery Innovation Centre) geopend. EBIC is een initiatief van Sonneveld en is bedoeld als kenniscentrum, waar kennis en innovaties gedeeld worden met verschillende partners uit de bakkerijketen.

In 2010 is het familiebedrijf Sonneveld overgenomen door Orkla Food Ingredients (OFI). Deze multinational heeft een Multi Local Model als uitgangspunt. Dit wil zeggen dat bedrijven binnen OFI in grote mate zelfstandig blijven. Uitgangspunt is dat men van elkaar leert en indien mogelijk elkaars producten verkoopt. Door deze overname blijft de identiteit van de Sonneveld Group BV behouden.

Binnen de markt wil Sonneveld zich profileren als een betrouwbare partner die voorop loopt.

1.2 De afdeling QA &Care

Binnen Sonneveld is de afdeling Quality Assurance & Care verantwoordelijk voor de borging van kwaliteit en veiligheid van producten, mensen en omgeving. QA & Care rapporteert rechtsreeks aan de directie.

QA&Care draagt zorg voor procedures, monitort de naleving er van en informeert het management over de kwaliteit en veiligheid performance. Borging van inkomende grondstoffen, de bewaking van het productieproces, de veiligheid van product en mens en de zorg voor het milieu behoren tot het aandachtsgebied.

De continue warenwettelijke up-date is één van de belangrijke aspecten binnen de afdeling. Hiervoor is Sonneveld onder andere aangesloten bij branche organisaties als NEBAFA en FEDIMA (www.nebafa.nl en www.fedima.org). Daarnaast behoren ook de klachtenafhandeling en beantwoording van producttechnische klantenvragen tot het takenpakket. Het continu verbeteren van processen wordt door de afdeling mede geïnitieerd.

Milieu

Sonneveld is in het bezit van een milieuvergunning. De vergunning stelt specifieke eisen aan Sonneveld als onderneming. In 2005 is een milieuzorgplan geïmplementeerd. Daarmee willen wij een pro-actieve houding ten

aanzien van het milieu hebben. Sonneveld bezit geen milieu certificaat, wel wordt Sonneveld jaarlijks geaudit door een extern milieubureau op het naleven van de wettelijke verplichtingen.

Veiligheid

Veiligheid staat voorop. Niet alleen de veiligheid van onze mensen en de producten, maar ook uw gezondheid en die van de consument zijn van groot belang.

Stofconvenant

Al lang is bekend dat blootstelling aan meelstof kan leiden tot allergische reacties. Daarom is in 1999 in Nederland het stofconvenant voor de gehele bakkerijketen opgesteld. Het doel van het convenant is de vermindering van stofblootstelling voor de medewerkers, die werkzaam zijn met meel, bloem en andere bakkerijgrondstoffen. Een van de afspraken uit het convenant is het opstellen van een stof beheersingsplan. Sinds mei 2003 beschikt Sonneveld over zo'n stof beheersingsplan. Sonneveld heeft naar aanleiding van dit convenant geprobeerd een bijdrage te leveren aan vermindering van stof binnen de bakkerijen. De Proson producten (blokvorm) zijn hier het bewijs van. Door de unieke samenstelling van de producten, is dit hét stofvrije broodverbetermiddel. Tevens zijn alle poedervormige producten aangepast, zodat alle Sonneveld producten voldoen aan de convenant norm van < 1000 mg/kg.

Voor meer informatie over het stofconvenant verwijzen wij u door naar de site van 'Blij met stofvrij' (www.blijmetstofvrij.nl)

Atex 137

Ook het explosiegevaar van met name poedervormige grondstoffen is een onderwerp wat in de keten speelt. Voor de stofexplosie van poederproducten zijn normen vastgesteld waaraan zij dienen te voldoen (ATEX richtlijnen).

Risico inventarisatie en evaluatie (RI&E)

Sinds 1 januari 1994 is de RI&E verplicht voor alle werkgevers (uitgezonderd Zelfstandige Ondernemer's). Het plan van aanpak is een verplicht onderdeel van de RI&E.

Elk bedrijf met personeel in Nederland moet (laten) onderzoeken door een gecertificeerde Arbodienst en/of deskundige of het werk gevaar kan opleveren of schade kan veroorzaken aan de gezondheid van de werknemers.

Dit onderzoek heet een RI&E en moet schriftelijk worden vastgelegd. Verder wordt uit dit onderzoek een advies op het plan van aanpak (PVA) gegeven, dit laatste is zelfs wettelijk verplicht.

In de RI&E wordt vast gelegd wat de risico's zijn, wie de bedrijfshulpverleners (BHV) zijn en hun taakverdeling, welke officiële hulpverleningsorganisaties gewaarschuwd moeten worden bij dreigende calamiteiten en een intern en een extern alarmeringsschema.

Bij Sonneveld wordt periodiek een RI&E onderzoek uitgevoerd. Daarnaast beschikt het bedrijf over een uitgebreide calamiteiten organisatie waarin BHV (bedrijfshulpverlening) is opgenomen.

Sonneveld medewerkers worden regelmatig getraind op veiligheidsaspecten van producten en omgeving. Voor alle personeelsleden is een veiligheidshandboek opgesteld.

2 Certificeringen

Binnen Sonneveld is de afdeling Quality Assurance & Care verantwoordelijk voor de borging van kwaliteit en veiligheid van producten, mensen en omgeving om te voldoen aan de Europese wetgevingen. Deelname aan diverse audits en het behalen van de bijbehorende certificaten zorgen voor een extra stimulans voor de verbeteringen van werkprocessen en voedselveiligheid binnen zowel de productie- als kantooromgeving.

2.1 Kwaliteits Management Systemen

Sonneveld beschikt over diverse Kwaliteits Management Systemen (KMS) en bijbehorende certificaten op procesniveau voor verschillende werelddelen. Hieronder volgt een overzicht:

KMS*	Werelddeel	Certificaat sinds	Certificerende instantie
ISO 9001:2008	Internationaal	4-3-1993	Lloyd's
BRC A+ level	Internationaal	1-5-2004	Lloyd's
GMP feed	Europees	10-7-2002	Lloyd's
AIB (unannounced)	Internationaal	17-4-2007	AIB
Riskplaza-audit+	Nationaal	7-2-2008	Lloyd's

*Klik op de naam van het productcertificaat om vervolgens meer uitleg hierover te lezen en het certificaat indien nodig te downloaden.

De certificaten zijn een bewijs van een goede implementatie van alle richtlijnen, wet- en regelgeving ten aanzien van kwaliteit en voedselveiligheid en zorgen voor een extra stimulans voor de verbeteringen van werkprocessen en voedselveiligheid binnen zowel de productie- als kantooromgeving van Sonneveld. Daarnaast vinden op alle interne afdelingen periodieke audits plaats, uitgevoerd door daartoe opgeleide auditoren.

Sonneveld heeft daarnaast een leveranciers beoordelingsstelsel. Alle leveranciers worden jaarlijks beoordeeld op leveringen en klachten, bereikbaarheid en het aanleveren van informatie. Aan de hand van de score wordt bepaald welke leveranciers komend jaar geaudit worden.

2.2 Productcertificaten

Sonneveld beschikt, naast diverse Kwaliteits Management Systemen (KMS) en bijbehorende certificaten op procesniveau, ook over enkele productcertificaten. Hieronder volgt een overzicht:

Productcertificaten	Werelddeel	Certificaat sinds	Certificerende instantie
HALAL	Internationaal	16-11-2009	HIC/ HQC
Skal	Europees	15-11-1994	Stichting Skal

Naast bovenstaande is het tevens mogelijk om [op aanvraag Kosher](#) te produceren.

2.3 Tracking & Tracing

In de General Food Law staat omschreven dat een product één stap voorwaarts en één stap achterwaarts in de keten traceerbaar moet zijn. Door uitgebreide documentatie in onze systemen kunnen wij binnen één uur alle informatie van zowel de stap voorwaarts als achterwaarts aantonen.

Doordat er een intern Tracking&Tracing systeem is, kunnen wij zaken snel aantonen. In het systeem staat alle relevante informatie over grondstoffen en eindproducten. Grondstoffen worden bij binnenkomst bemonsterd en voorzien van een uniek volgnummer. Dit nummer wordt in het Tracking&Tracing systeem geplaatst. Het computersysteem registreert door middel van het wegboeken van de unieke volgnummers van de grondstoffen, welke grondstofleveringen per productiecharge worden verwerkt. Alle eindproducten zijn voorzien van artikelnummer en chargennummer. Aan de hand van het unieke chargennummer is terug te herleiden welke grondstoflevering verwerkt is in het betreffende product.

2.4 Klachtenprocedure

Uiteraard doen wij ons uiterste best binnen alle processen om klachten te voorkomen. Heeft u echter een klacht, dan wordt deze na bekendmaking aan ons, geregistreerd in ons Klachten Management Systeem. Een klacht wordt direct in behandeling genomen, mogelijk wordt er om onderzoeksmateriaal gevraagd, de oorzaak wordt onderzocht en eventuele verbetermaatregelen worden genomen. Binnen het systeem kunnen wij analyseren en trends signaleren om vervolgens voortkomende corrigerende maatregelen te nemen.

2.5 Procedure Recall/ Terugroepactie

Sonneveld heeft een Procedure Recall/ Terugroepactie als onderdeel van de Crisis Management Procedure. Beide procedures zijn nauw verbonden met het interne Tracking & Tracing systeem en worden minimaal tweemaal per jaar getest.

3 Algemene hygiëne

Hygiëne, orde en netheid is een basis principe om voedselveiligheid te borgen. Daarom wordt aan dit aspect veel aandacht besteed en neemt Sonneveld deel aan het AIB Program. Maandelijks worden alle afdelingen uitgebreid geïnspecteerd door een team die bestaat uit de Directeur Techniek & Supply, Manager QA & Care, QESH engineer en afdelingsverantwoordelijke.

3.1 Persoonlijke Hygiëne

Persoonlijke hygiëneregels zijn onderdeel van onze HACCP. Voor dit doel hebben wij een standaard document bestemd voor personeel en bezoekers. Het dragen van sieraden is niet toegestaan. Daarnaast zijn bedrijfskleding, -schoenen en het dragen van een haarnetje verplicht in de productieruimtes en magazijnen en EBIC. Kleding wordt gereinigd door een extern bedrijf

Voordat deze ruimtes betreden worden is het verplicht om handen te wassen of te desinfecteren.

Met betrekking tot de gezondheid is iedere medewerker verplicht ziekte en wonden te melden aan de chef van de betreffende afdeling. Wonden dienen bedekt te worden met een blauwe pleister die voorzien zijn van een metaalstrip.

Uiteraard zijn eten, drinken en roken niet toegestaan in de productieruimtes. Dit heeft niet alleen met de hygiëne te maken, maar ook met vele andere factoren zoals kruisbesmetting. Het productiepersoneel wordt frequent getraind op het gebied van hygiëne en voedselveiligheid.

Bezoekers en contractors dienen vooraf een gezondheidsverklaring te tekenen en worden in de productie altijd begeleid door een medewerker van Sonneveld en dienen zich te houden aan de bovenstaande hygiëne regels.

3.2 Schoonmaak

Naast persoonlijke hygiëne heeft Sonneveld regels op het gebied van schoonmaak en omgang met glasbreuk.

Schoonmaakplan

De productieruimtes en magazijnen worden door de medewerkers schoongehouden volgens de opgestelde procedures. De productieruimtes zijn voorzien van een vloeistofvaste en onderhoudsvriendelijke vloer. De wanden zijn grotendeels voorzien van een vloeistofvaste coating. De vloer in het magazijn, waar alleen gesloten verpakkingen worden opgeslagen, is van beton.

De pasta/lossing- en palipro productie installaties worden gereinigd met behulp van CIP-reiniging. In de poeder productieruimte wordt, vanwege de hygroscopische eigenschappen van de poeders, zo min mogelijk gebruik gemaakt van water bij het schoonmaken. Alle apparatuur wordt schoongeveegd en leeggezogen.

Alle hulpmiddelen voor de schoonmaak worden na gebruik opgehangen aan de daarvoor bestemde haken. Door middel van kleurcodering wordt onderscheid gemaakt tussen borstels voor inwendige reiniging van apparatuur en borstels voor reiniging van vloer en buitenkant.

De manier en frequentie van reinigen van de verschillende productieruimtes is per afdeling opgenomen in reinigingsschema's die men vindt in de werkinstructies. Het terrein rondom de fabriek wordt vrijgehouden van afval en onkruid. De reiniging van kantoren en toiletten wordt uitgevoerd door een extern bedrijf. Het onderhoud van de apparatuur en het gebouw wordt aangestuurd door onderhouds- en reinigingsplannen.

Door middel van interne audits wordt de naleving en status van de hygiëne binnen Sonneveld gemonitord.

Glas- en hardplastic breuk

Een glas- en hardplastic breukprocedure is één van de maatregelen, die in het HACCP-systeem is opgenomen om de voedselveiligheid te kunnen borgen. Deze procedure omschrijft wat een werknemer moet doen als er glas- of hardplastic breuk wordt geconstateerd.

Als preventieve maatregel is bijvoorbeeld de verlichting in de productieruimtes voorzien van een beschermkap. Bij de plaatsing van de verlichting is erop gelet dat de kans op het kapot stoten of rijden ervan tot een minimum beperkt kan worden. Daarnaast zijn de ramen in de productieruimtes voorzien van een speciale laag om versplintering te voorkomen.

3.3. Pest management

De Ongediertebestrijdingsprocedure maakt ook onderdeel uit van het HACCP-plan. Voor het preventief bestrijden van ongedierte is er een service overeenkomst gesloten met een extern bedrijf. Dit contract omvat: kruipende insecten, muizen/ratten, motten, kakkerlakken en vogels. Binnen Sonneveld wordt van een geautomatiseerd systeem gebruik gemaakt, waarin alle actiepunten overzichtelijk worden aangegeven. Er wordt hierbij geen gebruik gemaakt van toxische ongedierte vallen. Sonneveld heeft een actief beleid ten aanzien van wering van ongedierte. Maandelijks vindt door middel van interne audits controle plaats op de aanwezigheid van ongedierte.

Daarnaast zijn er een aantal preventieve maatregelen genomen om het ongedierte verder te beperken. In het bedrijf zijn geen doorgangen in muren of plafonds en door het minimaliseren van onkruid op het aangrenzende terrein wordt de schuilplaats voor ongedierte tot een minimum beperkt. De deuren van de fabriek zijn zoveel mogelijk gesloten en bij goederenontvangst is een sluis ingebouwd.

4 Grondstoffen

4.1 Nieuwe grondstoffen

Sonneveld Group B.V. is producent van bakkerijgrondstoffen en heeft hiertoe een breed assortiment aan grondstoffen die worden ingekocht. Sonneveld voert een strikt beleid aangaande welke producten binnen mogen komen in productie. Zo zijn bepaalde allergenen uitgesloten en producten op basis van GMO.

Om te kunnen borgen dat de geleverde producten veilig zijn en aan de wensen van Sonneveld Group B.V. voldoen, is veel informatie nodig. Hiertoe heeft Sonneveld een datasheet, welke compleet ingevuld moet zijn, alvorens aan Sonneveld geleverd kan worden. Is de grondstof door de manager I&D, manager Q & C en Manager Procurement goedgekeurd, dan kan deze worden ingekocht. Sonneveld Group B.V. wil graag voorop lopen in de markt, de vragen in de datasheet spelen hierop in.

Voor elke grondstof wordt een kwaliteitscontract opgesteld, gebaseerd op Warenwettelijke en interne normen. Zowel de leverancier als Sonneveld ondertekent dit kwaliteitscontract.

Uiteraard ondergaan de leveranciers ook een uitgebreid goedkeuringsprogramma, voordat geleverd kan worden aan Sonneveld. Basiseis daarbij is een voedselveiligheidscertificaat. Tevens gaat als gevolg van de overname door OFI een centrale leveranciersbeoordeling binnen Sonneveld van start. Vanaf 2011 wordt gewerkt met een Supplier Approval Portal. Met behulp van dit systeem worden vragenlijsten naar leveranciers verzonden. Deze worden beoordeeld, waarna er, indien vereist een audit wordt uitgevoerd. Het voordeel hiervan is dat leveranciers, welke aan meerdere OFI bedrijven leveren slechts 1x een lijst hoeven te beantwoorden.

4.2 Kwaliteitscontrole inkomende grondstoffen

Bij binnenkomst worden de grondstoffen bemonsterd, gekeurd en voorzien van een uniek volgnummer. Deze gegevens worden in het Tracking&Tracing systeem opgenomen. De grondstofmonsters worden minimaal 6 maanden bewaard. Per grondstof is vastgelegd welke ingangscntroles uitgevoerd moeten worden. De resultaten van deze controles worden opgenomen in het TQM kwaliteitstelsel.

4.3 Borging grondstofgevaren

Grondstofgevaren kunnen worden ingedeeld in fysische, chemische en microbiologische gevaren. Uitgangspunt voor de beheersing van de risico's van grondstoffen is, het feit dat wij als verwerker van deze grondstoffen voor menselijke- en dierlijke consumptie de verantwoordelijkheid hebben niet enkel op de specificaties van onze leveranciers af te gaan, doch deze ook te verifiëren.

RiskPlaza

Sonneveld neemt deel aan een nationaal initiatief RiskPlaza). voor de borging van grondstofgevaren. In eerste instantie opgezet voor de bakkerijsector, echter de laatste tijd door diverse andere branches geadopteerd (o.a. de groente en fruitverwerkende industrie en de vlees en snackindustrie)(Vanuit RiskPlaza is vastgelegd welke gevaren van toepassing zijn op welke grondstof(groep) (factsheets). Riskplaza wordt ondersteund door de VWA (Voedsel en Waren Autoriteit) en Sonneveld heeft reeds verschillende jaren de audit van Riskplaza met goed gevolg doorstaan. Deze Audit+ houdt in dat afnemers van Sonneveld op de betreffende producten geen borging van grondstofgevaren meer hoeven aan te tonen. Sonneveld wordt jaarlijks geaudit op audit+.

Kenmerken van Sonneveld producten:

- Sonneveld heeft ruim 300 grondstoffen die bij meer dan 100 (internationale) leveranciers gekocht worden. In

de totale keten neemt Sonneveld een middenpositie in. Dat wil zeggen dat er altijd minimaal één bedrijf uit de primaire sector en één bedrijf uit de verwerkende sector vooraf gaan.

- Een typisch kenmerk van al onze producten is de lage Aw- waarde die de kans op groei van micro-organismen zeer onwaarschijnlijk maakt.
- Onze eindproducten worden door de afnemers gemengd met andere ingrediënten en ondergaan een bakproces.

Beheersmaatregelen

Voor alle grondstoffen geldt:

- Specificaties van de leveranciers. Van alle grondstoffen zijn ondertekende specificaties aanwezig, waarbij Sonneveld een aantal verplicht aan te leveren items eist. Het systeem zorgt dat de ondertekende specificaties niet ouder zijn dan 2 jaar.
- Specificaties van de grondstofgevaaren (factsheets) van de leverancier. Alle grondstofsificaties bevatten expliciete vragen over de benoemde risico's. Per gevaar wordt, indien aanwezig de wettelijke norm genoemd. Daarnaast wordt gevraagd naar de borging en controle hiervan.
- Ingangscntrole: alle grondstoffen worden sensorisch gekeurd en een bewaarmonster wordt genomen en bewaard.
- Fysische gevaren (productvreemde delen): alle grondstoffen passeren in het proces een zeef of/een metaaldetector/ x-ray.
- Rapid alert-systeem: Sonneveld maakt gebruik van de info van alert-systemen.
- Leverancierbeoordeling: audits van leveranciers vinden plaats aan de hand van een beoordelingssysteem. Hierdoor kunnen grondstoffen in een hogere risico categorie belanden.
- Sonneveld Allergenenbeleid

Basis Beheermaatregelen (PRP's): voor de beheersing van chemische en microbiologische gevaren in de productie hebben wij een aantal basis beheersmaatregelen zoals foodgrade smeermiddelen, hygiëneregels, schoonmaakplannen, cip-cleaning.

5 Het Productieproces

Sonneveld producten worden met de grootst mogelijk zorg geproduceerd. De producten worden in verschillende fysische vormen geleverd en daardoor ook op verschillende manieren geproduceerd. Wij maken onderscheid tussen:

- poedervormige broodverbetermiddelen en broodmixen
- pasta broodverbetermiddelen en vloeibare improvers
- proson broodverbetermiddelen (blokvorm)
- vloeibare lossingsmiddelen

5.1 De processen

Afhankelijk van de fysische vorm van het product wordt het geproduceerd in een andere fabriek.: Poederfabriek voor de poedervormige producten, pasta/lossing fabriek voor pasteuze producten en lossingsmiddelen, PALIPRO voor pasteuze producten, liqui (vloeibare improvers) en Proson blokken. Het algehele proces verloopt echter in alle fabrieken hetzelfde: afwegen, mengen, doseren/afvullen/blokvormen, inpakken en opslag in magazijn.

Het afwegen van de ingrediënten gebeurt systematisch, waarbij gebruik wordt gemaakt van barcodes. De barcode moet eerst gescand worden, voor het betreffende ingrediënt afgewogen kan worden. Deze barcode wordt ook weer gescand op het moment dat het ingrediënt wordt toegevoegd aan het product. Verder vindt het productieproces, van wegen, mengen en doseren, plaats in een gesloten systeem waardoor vervuiling van buitenaf niet kan plaatsvinden.

De productie geschiedt via een vastgesteld productieproces. De procesparameters worden vastgelegd in een procesrapport. Alle gegevens van de gebruikte grondstoffen met de daarbij behorende afwegingen en mengtijden worden vastgelegd in een chargeprotocol. Per chargenummer wordt er een monster genomen voor fysische beoordeling. Monsters van de producten worden bewaard voor de houdbaarheidstermijn van het betreffende product. De verdere kring wordt in paragraaf 5.3 beschreven.

5.2 Kritische controle punten

Sonneveld heeft in het productieproces aan 2 punten CCP's verbonden nl.: zeven en metaaldetectie. De grondstoffen worden door verschillende zeven gezeefd variërend van 0.2-3.3 tot 10 mm. Afhankelijk van de verpakking gaan de poeders voor of na het verpakken door de metaaldetectie. De metaaldetectie wordt dagelijks gecontroleerd. De proson gaat i.v.m. het aluminium in de verpakking door een x-ray apparaat.

Bijgaand een overzicht van [de Sonneveld flowdiagram](#).

De procescontrole parameters worden gedocumenteerd in HAI.

HAI*QPM is volledig web-based. Het voordeel is dat papier uit de fabriek verdwijnt.

- Controle lijsten van de productie
- Chargeprotocollen van elke charge die geproduceerd wordt
- OEE rapportage tbv productie effectiviteit en het in kaart brengen van "verliezen"

Tevens is het nu mogelijk om "realtime" door alle betrokkenen in de organisatie de productie te volgen op hun vakgebied waardoor ingrijpen en controle eenvoudiger en sneller wordt. Tevens kunnen rapporten worden gegenereerd voor leidinggevenden en QA afdeling.

CCP's	Toelichting	Methode	Frequentie
-------	-------------	---------	------------

CCP1 zeven (in line)	diverse afmetingen, afh. van product	visueel	wekelijks / 1x/shift
CCP2 metaaldetectie	Ferro: 3,5 mm Non Ferro: 5 mm RVS: 6,35 mm	visueel	1 x per shift

5.3 Kwaliteitscontrole gereed product

De fysische keuring van het product vindt plaats direct aan de productielijn. Na het nemen van een representatief monster van de partij wordt deze beoordeeld. Aan de lijn worden tevens de producten op gewicht, verpakking en etiket gecontroleerd. De weegschalen die hierbij gebruikt worden zijn geijkt volgens een vastgesteld schema en worden 1x per jaar gekalibreerd.

Voor ieder product zijn er bepaalde normen opgesteld, waaraan voldaan moet worden. Dit gebeurt door middel van kwaliteitscontroles, die door operators (vloeigedrag, consistentie, kleurmeting) of applicatiecentrum (baktechnische keuring) worden uitgevoerd. Bij geconstateerde afwijking wordt het product direct geblokkeerd en vindt onderzoek plaats. De kwaliteitsdocumenten worden 3, 5 of 10 jaar bewaard gerelateerd aan diverse documentatie.

6 Verpakking

Sonneveld maakt gebruik van verschillende soorten verpakkingen om aan zoveel mogelijk klantenwensen tegemoet te komen en om middels kleurschakering een onderscheid te maken tussen de diverse productgroepen. Van alle verpakkingen die gebruikt worden, zijn specificaties aanwezig. Uiteraard voldoen al onze verpakkingen aan de Warenwettelijke normen en zijn deze Food Grade. Voor verpakkingen die direct met producten in aanraking komen is een compliance verklaring aanwezig.

6.1 Soorten verpakkingen

De soort verpakking toe wordt toegepast is veelal afhankelijk van de fysische vorm van het product. De volgende producten zijn in de volgende verpakkingen verkrijgbaar:

Fysische vorm	Grootte	Materiaal
Poeder	20 kg 3 - 12 kg Ca. 750 kg	Papieren zak met PE binnenzak PE folie Big Bag
Pasta/ creme	20 kg 20-22 kg	PP emmer Kartonnen doos met binnenzak
Block improver/Proson	10 x 1 kg	Aluminium folie wikkel in kartonnen wrap around omdoos
Liqui improver	10 of 20 kg 600 of 1000 ltr 500 of 1000 ltr	HDPE jerrycan HDPE container met verzinkt stalen kooi constructie (IBC) RVS container
Lossingsmiddel	Spuitbus 500 of 600 ml 10 of 20 ltr 600 of 1000 ltr 220 ltr	12 spuitbussen in een omdoos HDPE jerrycan HDPE container met verzinkt stalen kooi constructie (IBC) HDPE drum
Ladingdragers	80x120 of 100x120 cm 80x120 of 100x120 cm	HDPE pallet (meermalig) Houten pallet (eenmalig)

N.B. niet alle IBC of RVS containers zijn geschikt voor alle producten. Toewijzing van containers vindt plaats in overleg met Product Management.

6.2 Etikettering en chargennummer

Het chargennummer op de verpakking is van belang voor de traceerbaarheid van de producten. Daarnaast helpt het ons ook bij een adequate klachtenafhandeling.

Het chargennummer is een negen-cijferige code, waarin een aantal zaken zijn gecodeerd:

- Positie 1 en 2 - Intern nummer
- Positie 3 - Jaartal
- Positie 4 en 5 - Productie weeknummer
- Positie 6, 7, 8 en 9 - Volgnummer (volgorde van productie).

Op het etiket van onze verpakkingen, bestemd voor de tussenhandel, is het wettelijk alleen verplicht om het chargennummer te vermelden, in verband met traceerbaarheid. De branche heeft besloten om alle producten volgens de richtlijnen van verpakte eindproducten te etiketteren.

Dit betekent dat de volgende informatie is terug te vinden op elk etiket:

- chargennummer
- naam van het product en productomschrijving
- lijst van ingrediënten (in aflopende volgorde)
- netto hoeveelheid
- datum van minimale houdbaarheid (dd-mm-yyyy)
- aanwijzing omtrent het bewaren en het gebruik/ dosering
- gegevens van de producent of verkoper
- hoeveelheid van bepaalde ingrediënten (i.v.m. Kwid)
- Eén zin met verwijzing naar de productinformatiesheet voor allergenen en overige informatie.

Wilt u meer informatie over het etiketteren in het algemeen, dan verwijzen wij u graag naar het NBC (www.nbc.nl).

De consumentenverpakkingen zijn geëtiketteerd volgens de Warenwetregeling Etikettering van Levensmiddelen en Warenwetregeling Voedingswaarde. Meer informatie over etikettering en de betekenis van symbolen en afkortingen op het etiket vindt u in de Etiketwijzer van het Voedingscentrum (<http://www.voedingscentrum.nl>).

Vanaf 2009 worden alle bovenstaande gegevens in 4 talen op het etiket vermeld. Door het meertalige etiket is het mogelijk om, in vaste taalcombinaties, 27 talen te verwerken.

7 Gereed product

7.1 Opslag van producten

De producten worden in onze expeditie op pallets opgeslagen waarbij de barcode wordt gescand. Het systeem geeft de plaats aan waar de betreffende pallet dient te worden opgeslagen. Op de pallets kunnen meerdere charges worden geplaatst. Sonneveld maakt gebruik van zowel plastic als houten pallets. Het streven is om zoveel mogelijk gebruik te maken van plastic pallets.

In het magazijn worden alleen gesloten verpakkingen opgeslagen, hierdoor worden de producten beschermd tegen invloeden van buitenaf. Bij het uitleveren van de eindproducten wordt er gewerkt volgens het Fifo principe.

Vanuit "order management" worden bestellingen naar de expeditie gezonden. Expeditie werkt met een Warehouse Management Systeem wat aangeeft waar welk product wordt opgeslagen. Order picking vindt plaats middels scannen van pallets. Door dit systeem wordt ook geregistreerd welke afnemer een product met een bepaald chargenummer ontvangt. Dit is van belang voor Tracking&Tracing.

8 Allergenen management

Allergenen zijn, in principe onschadelijke, natuurlijke stoffen die slechts bij een kleine minderheid van de bevolking, een reactie van het immuunsysteem geven. De schatting is dat circa 2 à 3% van de volwassenen en meer dan 5% van de kinderen een voedselallergie heeft. Dit percentage lijkt echter toe te nemen.

Bij blootstelling aan zeer kleine hoeveelheden kunnen allergische reacties al optreden. De symptomen blijven meestal beperkt tot kleine lichamelijke reacties zoals tijdelijke huidaandoeningen, benauwdheid en/of overgeven. In een klein aantal gevallen echter kunnen deze reacties extreem heftig zijn en kan de consument in een shock toestand komen (anafylactische shock) en zelfs overlijden.

Allergenen hebben dus te maken met voedselveiligheid!

8.1 Allergenenbeleid

De gewijzigde Etiketteringsrichtlijn (EU) verplicht declareren van een 14-tal bewust toegevoegde allergenen. Naar aanleiding van deze Etiketteringsrichtlijn heeft Sonneveld een beleid opgesteld m.b.t. allergenen. Dit beleid houdt in dat wij een aantal allergenen actief weren uit productie. Het betreffen voornamelijk de allergenen die bekend staan om extreem allergische reacties (aardnoten, noten en schaaldieren) en allergenen die vaak bij calamiteiten zijn betrokken (vlees en vis). De onderverdeling is te vinden in de tabel hieronder.

De genoemde allergenen zijn wel toegestaan in het applicatiecentrum, de kantine, in handelsartikelen en producten die extern worden geproduceerd. Personeel krijgt regelmatig training aangaande de allergenen. Tevens wordt binnen het bedrijf extra aandacht besteed aan het beperken van kruisbesmetting.

In het kader van het allergenenbeleid is een gescheiden allergenen opslag gerealiseerd. Ook in de weegkeuken en monsterbereiding zijn allergenen gescheiden opgeslagen.

Allergenen	Actief weren	Toestaan
EU-Wetgeving	<ul style="list-style-type: none"> • aardnoten • noten en schaalvruchten • schaal- en schelpdieren • vis • sulfiet (> 10 mg/kg als SO₂)\ • weekdieren • selderij • mosterd 	<ul style="list-style-type: none"> • glutenbevattende granen • ei(producten) • melk(producten) • soja(producten) • sesam(producten) • lupine
Overige allergenen ALBA Leda-lijst	<ul style="list-style-type: none"> • rundvlees • varkensvlees • kippenvlees 	<ul style="list-style-type: none"> • maïs • wortel • koriander • cacao • glutaminaat • peulvruchten

Note: Bij alle genoemde allergenen betreft het ook producten "op basis van" of "afgeleid van".

Etikettering

De 14 wettelijk verplichte allergenen, incl. de "verborgen" allergenen, worden vermeld in de ingrediëntendeclaratie, direct achter de betreffende ingrediënten. Daarnaast wordt er een schematische weergave gegeven van deze allergenen. Op verzoek verstrekt Sonneveld een Allergenenoverzicht (op basis van Leda ALBA), waarin ook mogelijke kruisbesmetting is weergegeven. Voor nadere uitleg en interpretatie hiervan, verwijzen wij naar de

productsheets. Alle Sonneveld etiketten bevatten een verwijzing naar de productsheets voor informatie betreffende allergenen.

Leveranciers

Sonneveld verwacht van zijn leveranciers een allergenenmanagement systeem of beleid. In de grondstofspecificaties moeten de aanwezige allergenen worden weergegeven (+), alsmede de mogelijke sporen en kruisbesmetting. Kruisbesmetting in deze grondstofspecificaties worden door Sonneveld onderworpen aan een kans x ernst analyse. Aan de hand van deze analyse wordt besloten of de kruisbesmettingsinformatie wordt doorgecommuniceerd in de keten.

8.2 Kruisbesmetting

Sonneveld is zich bewust van de mogelijke interne kruisbesmetting. In principe kunnen alle allergenen die in onze productielocatie aanwezig zijn, ook in de producten voorkomen. Uitzondering hierop is het koud meng proces van bepaalde lossingsmiddelen, dit betreft een compleet gesloten systeem.

Er bestaat geen wettelijke verplichting voor het vermelden van allergenen, die potentieel aanwezig kunnen zijn als gevolg van kruisbesmetting (versleping). De overweging om over te gaan op aanvullende etikettering moet gebaseerd zijn op een risico analyse.

ALBA houdt uiteraard ook rekening met de mogelijkheid van kruisbesmetting, maar kruisbesmetting dient niet als + of ? aangegeven te worden, omdat een dergelijk ingrediënt geen onderdeel is van de receptuur. Toch geldt er een wettelijke zorgvuldigheidsplicht. Om die reden probeert Sonneveld de kruisbesmetting dan ook zo laag mogelijk te houden. In het productieproces worden diverse GMP maatregelen genomen om versleping tegen te gaan. Denk aan productievolgorde, schoonmaak, receptuurwijzigingen. Naast productie inrichting is het allergenenbeleid ook een onderdeel van de training van het personeel. Allergenen maken onderdeel uit van het voedselveiligheidssysteem, het zijn echter geen CCP's. Ondanks alle maatregelen, zijn bepaalde allergenen niet uit te sluiten van de Sonneveld producten en wordt de "vrij van" claim door Sonneveld niet gehanteerd (het is n.l. geen disclaimer). Ook diverse interpretatie documenten uit de branche raden het gebruik van zo'n claim af. De interne mogelijke kruisbesmetting wordt door Sonneveld weergegeven op de product informatie sheets.

9 Productinformatie

Van ieder product dat bij Sonneveld wordt geproduceerd is een productspecificatie aanwezig. De afdeling QA&Care houdt de specificaties en etiketten in diverse talen up-to-date. Deze specificaties worden gepubliceerd op intranet en internet. De productspecificaties kunnen u helpen bij het samenstellen van uw etiketten. Specifieke informatie en questionnaires aanvragen gaan via de commerciële contactpersoon. In het Sonneveld Klantenvragen Beleid is opgenomen dat questionnaires niet worden ingevuld als deze door een groot deel worden afgedekt door onze productinformatie en dit klanten document. Dit met name om fouten bij overname te voorkomen.

9.1 Product specificatie

De productspecificaties hebben een vaste indeling zodat u eenvoudig voor alle producten de informatie op dezelfde wijze kunt vinden. Iedere specificatie bevat de volgende onderdelen: Productinformatie, Voedingswaardegegevens, Allergenen informatie en GMO informatie.

Op alle bladen zijn naast de artikelnaam en het artikelnummer een versie- en uitgifte datum aanwezig.

Op het productinformatie blad vindt u de omschrijving van het product en een werkwijze/ dosering. Op ditzelfde blad zijn de fysische kenmerken en de ingrediënten vermeld. Achter ieder ingrediënt staat het afgeronde percentage. Tevens is van een aantal ingrediënten de bron weergegeven (onder andere van de oliën en van allergene ingrediënten).

Bij de ingrediënten worden de additieven en andere hulpstoffen aangeduid met E-nummers. Vervolgens staat de verpakking, het netto-gewicht en de opslagconditie weergegeven. Tevens is de houdbaarheid van het product vermeld.

Op het tweede blad zijn in een schema de 14 allergenen vermeld zoals deze zijn vastgelegd in de Europese Etiketteringsrichtlijn. Deze allergenen bent u ook verplicht te vermelden op uw etiketten.

Wilt u meer informatie over het etiketteren van uw eigen producten, dan verwijzen wij u door naar het NBC (www.nbc.nl)

De voedingswaarden zijn onderverdeeld in gehalten van vet, koolhydraten, eiwitten en voedingsvezels, water en zuren en zouten. Hierna is de totale hoeveelheid weergegeven en de verbrandingswaarde per 100 gram (kJ). Er is een duidelijk onderscheid gemaakt tussen plantaardige en dierlijke bestanddelen. Ook het TFA gehalte van het product is weergegeven op het voedingswaarde blad.

Sinds het oprichten van SpecsPlaza (een specificatiesysteem voor de bakkerij industrie) zijn ook alle productspecificaties daar te verkrijgen.

9.2 Overige specificaties en verklaringen

Genetische modificatie

Genetisch modificeren is het veranderen van genetisch materiaal van een plant, dier of micro-organisme. Het genetisch veranderen van organismen om zo verbeterde gewassen te verkrijgen, valt onder het brede spectrum van de biotechnologie. Het verschil met veredeling is dat erfelijk materiaal van een organisme direct in bijvoorbeeld een plant gezet wordt, zodat deze plant een bepaalde eigenschap overneemt. Een plant die is gemaakt met behulp van biotechnologie is een genetisch gemodificeerd organisme.

Voor meer informatie over het onderwerp genetische modificatie verwijzen wij u door naar de website van het VWS (www.voedsel.minvws.nl) en die van de projectgroep biotechnologie. (www.projectgroepbiotechnologie.nl) .

Sonneveld wil niet verplicht worden om GGO te declareren. Daarom heeft Sonneveld besloten om geen ingrediënten te gebruiken die als GGO gedeclareerd dienen te worden. Van alle grondstoffen hebben wij GMO verklaringen in huis, dan wel IP verklaringen.

Gebaseerd op deze verklaringen kunnen wij u garanderen dat de producten die u van Sonneveld Group BV afneemt, voldoen aan de beschreven regelgevingen (EG) 1829/2003 en (EG) 1830/2003 en derhalve geen GGO etikettering hebben.

Dierlijke herkomst

Uitgezonderd grondstoffen op basis van ei en melkderivaten maakt Sonneveld geen gebruik van grondstoffen van dierlijke herkomst.

Vetten

Wat zijn voedingsvetten?

Voedingsvetten zijn vetten die in ons voedsel voorkomen. Voedingsvetten zijn een essentieel onderdeel van een gezond consumptie patroon. Voedingsvetten die vloeibaar zijn bij kamertemperatuur, worden olie genoemd. Het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) adviseert een voedingspatroon met een vet gebruik van maximaal 35 energieprocent van de totale dagelijkse energie inname.

Hoe zijn vetten onderverdeeld?

Vetten bestaan voor het grootste deel uit vetzuren. Er zijn verschillende soorten vetzuren: onverzadigde vetzuren en verzadigde vetzuren. We spreken vaak eenvoudig van onverzadigde vetten en verzadigde vetten. Het type vet bepaalt ook de stevigheid; hoe vloeibaarder het vet is bij kamertemperatuur, hoe meer onverzadigde vetzuren er inzitten. De onverzadigde vetten zijn gezond omdat zij een belangrijke rol spelen bij het voorkomen van hart- en vaatziekten. Onverzadigde vetzuren helpen namelijk mee om het cholesterolgehalte van het bloed gezond te houden. Ook zijn ze nodig voor de opbouw van cellen in het lichaam.

Verzadigde vetten zijn minder gezond omdat zij het cholesterolgehalte in het bloed kunnen verhogen. Een hoger cholesterolgehalte geeft een hoger risico op hart- en vaatziekten. Eet daarom zo min mogelijk verzadigde vetten.

Geharde en gedeeltelijk geharde vetten

Bovenstaande term wordt gebruikt indien een olie bewerkt is. Olie bevat veel onverzadigde vetzuren en is daardoor vloeibaar. Om olie steviger te maken, wordt ze "gehard" of "gedeeltelijk gehard". Gedeeltelijk geharde vetten worden veel in de voedingsindustrie gebruikt omdat ze een gewenste structuur en stevigheid aan het product geven.

Transvetzuren

Transvetten zijn net als verzadigde vetten ongezond omdat zij het cholesterolgehalte in het bloed kunnen verhogen. Een hoger cholesterolgehalte geeft een hoger risico op hart- en vaatziekten. Eet daarom zo min mogelijk transvetten. Deze vetzuren zijn van nature aanwezig in melkvet en vlees. Ze ontstaan ook bij het zogenoemde harden van olie. Hierbij ontstaan transvetzuren. Tot enkele jaren geleden was het gehalte aan transvetzuren in margarine, halvarine, bak- en braadproducten vrij hoog. Inmiddels is dit veranderd. Productietechnieken zijn aangepast en er wordt momenteel in de bakkerij-industrie hard gewerkt om ook in die producten het transvetgehalte zoveel mogelijk te verlagen.

Sonneveld en Transvetzuren

Sonneveld heeft de afgelopen jaren veel energie gestoken in het verlagen van het transvetzuurgehalte van haar producten. Om onze afnemer te ondersteunen is het percentage transvetzuren omlaag gebracht zonder het percentage verzadigde vetten te laten stijgen. Waar nodig is Sonneveld overgestapt naar grondstoffen met een lager transvetzuurgehalte. Van alle betreffende grondstoffen zijn de transvetzuurwaarden bekend en deze worden op de productspecificaties vermeld. Onze producten bevatten een transvetzuur gehalte van <1 energie %.

Land van Herkomst

Dit informatieblad is conform onze standaard productinformatie, maar geeft bij de lijst van ingrediënten per ingrediënt weer wat het land van herkomst is. Dit informatieblad kan separaat worden aangevraagd via Klantenservice of uw contactpersoon binnen Sonneveld Group B.V.

EKO Keurmerk

Een aantal van onze producten is voorzien van een het EKO keurmerk. Op het etiket en op de productspecificatie staat aangegeven of een product geproduceerd is met ingrediënten afkomstig van ecologische teelt. Het EKO keurmerk is na goedkeuring van Skal aan ons verleend (Sonneveld bedrijfsnummer 001619).

MSDS

Vanuit EU Richtlijn 2001/58/EG houdende informatie inzake gevaarlijke preparaten zijn wij verplicht een veiligheidsblad /MSDS aan te leveren. Op aanvraag kan deze u worden toegestuurd.

Levenswijze

Geschikt voor vegetariërs : ja

Geschikt voor veganisten : nee

Kosher : nee

Halal : ja

9.3 BakkerijPlaza

Sonneveld Group B.V. is vanuit de branchevereniging Nebafa (bakkerijgrondstoffen leveranciers) verbonden aan het BakkerijPlaza project. [BakkerijPlaza](#) is de bouw en inrichting van een "informatieplein" waarvandaan onze afnemers (voornamelijk bakkers) informatie ophalen voor het maken van een wettelijk juist etiket. Momenteel wordt, onder begeleiding van het Productschap GZP, het project verder uitgerold.

BakkerijPlaza bestaat inmiddels uit twee onderdelen:

- 0. [SpecsPlaza](#); De bakkerijketen plaatst hier centraal de productspecificaties.
- 0. [RiskPlaza](#); Dit bevat een overzicht van de gevaren per grondstof.

Vooralsnog is BakkerijPlaza een initiatief vanuit de Bakkerijketen in Nederland, maar vanuit andere branches evenals diverse Europese landen wordt het geheel nauwlettend gevolgd.

Daarnaast was Sonneveld de eerste deelnemer die automatisch gekoppeld is met Specsplaza, waardoor productinformatiebladen direct up-to-date gehouden worden in deze database.

10 Maatschappelijk Verantwoord Ondernemen

Maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO) of duurzaam ondernemen is een vorm van ondernemen gericht op economische prestaties (profit), met respect voor de sociale kant (people), binnen de ecologische randvoorwaarden (planet): de triple-P benadering.

Duurzaam ondernemen is een voorwaarde voor een goede toekomst voor onszelf, onze directe omgeving en toekomstige generaties. Sonneveld streeft naar duurzaamheid en winstgevende groei voor zichzelf en haar partners.

Wij voeren een actief beleid om de environmental impact van ons handelen te minimaliseren. We ondersteunen onze klanten door producten aan te bieden die tegemoet komen aan het streven naar duurzaamheid. Sonneveld verplicht zich een actieve bijdrage te leveren aan het verantwoord omgaan met het gebruik van natuurlijke grondstoffen en het behoud van het milieu voor toekomstige generaties. In het kader hiervan compenseert Sonneveld sinds eind 2010, via GreenPalm certificaten haar jaarverbruik voor palmolie. Het streven is om in 2013 alleen nog maar met duurzame palmolie te werken.

De hier uit voortkomende acties, doelstellingen en resultaten worden jaarlijks gepresenteerd in het duurzaamheidsverslag.

Duurzaamheidsverslag:

- [Duurzaamheidsverslag 2011](#)
- [Duurzaamheids- en sociaal rapport 2010](#)
- [Duurzaamheidsverslag 2009](#)

Relevante klantdocumenten:

- [Standpunt Duurzame palmolie](#)
- [Lidmaatschap RSPO](#)

Voor meer informatie kunt u bellen met de klantenservice: 00800 - 7666 38 53 of stuur een e-mail aan klantenservice@sonneveld.com. Onze specialisten helpen u graag verder.

Bakery Ingredients

Sonneveld Group B.V. - Rietgorsweg 1-3 - P.O. Box 42 - 3350 AA Papendrecht - The Netherlands
Tel. +31 (0)78 644 25 25 - Fax +31 (0)78 644 25 39 - www.sonneveld.com - info@sonneveld.com