



POLITICA DE CALIDAD

La Política de Calidad de **PIMURSA, S.L.**, determina los principios en que basa sus actuaciones y decisiones en materia de seguridad alimentaria y calidad, adecuada al objeto social de la organización como empresa dedicada a la fabricación, transformación y elaboración y envasado de condimentos y especias, oleorresina y preparados para la industria cárnica, siendo nuestro principal objetivo ser reconocidos y aceptados nacional e internacionalmente como una empresa seria e innovadora satisfaciendo en todo momento las necesidades de nuestros clientes.

Como medio para alcanzar el reconocimiento y garantizar la seguridad y la calidad de sus productos y servicios, **PIMURSA, S.L.** se encuentra certificada bajo el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria según el esquema FSSC 22000, aplicable para los siguientes productos: " Mezcla y envasado de oleorresina; secado, molienda, esterilización y envasado de pimentón, y secado, molienda, esterilización, adición de ingredientes esterilizados y envasado de chile, bajo el número de registro del certificado FSSC20171.

El compromiso por la seguridad y la calidad de la Dirección de **PIMURSA, S.L.**, es extensivo a todas las personas que forman parte de su organización, en el grado de responsabilidad que a cada uno afecte de acuerdo con sus tareas y con la función o puesto que desempeñan dentro de la organización.

Los principios en los que **PIMURSA, S.L.** basa su Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos, son:

- ✓ Crear una cultura dentro de la organización que permita anticiparse a las necesidades de nuestros clientes.
- ✓ Dotar a la organización de los mecanismos adecuados que permitan establecer y conseguir los objetivos de calidad.
- ✓ Implicar a todos los miembros de la organización en el desarrollo y mejora continua del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria de **PIMURSA, S.L.**
- ✓ Vigilar el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios que afectan a su actividad.



POLITICA DE CALIDAD

- ✓ Mantener unos niveles óptimos de limpieza e higiene para asegurar la calidad sanitaria de nuestros productos.
- ✓ Ofrecer a sus clientes y proveedores una trazabilidad y seguridad, extrínseca e intrínseca, desde la entrada a nuestras instalaciones de materias primas hasta la salida de los productos terminados.
- ✓ Alentar constantemente el espíritu innovador, que se demuestra en la permanente actualización de nuestros recursos materiales, el uso y optimización constante de nuevas tecnologías y formación de nuestro equipo humano.
- ✓ Mantener una comunicación transparente, fluida y eficaz con tanto interna como externamente con proveedores, clientes, contratistas y subcontratas, autoridades competentes y cualquier parte interesada de manera que se disponga de la información necesaria a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- ✓ Implantar un Plan Food Defense y Food Fraud en la empresa para proteger los productos alimenticios (materia prima, producto intermedio y producto final) contra el adulterado intencionado tanto a nivel interno como externo.

Murcia, 28 de diciembre de 2018.

Fdo.:



Consejo de Administración de PIMURSA, S.L.