

**Ofrecemos las
maravillas del suero
con seguridad**

arla
foods
ingredients
powering nutrition together





Calidad y seguridad alimentaria
de talla mundial para

PROTEGER



Los bebés son lo mejor. Crecerán y liderarán nuestro futuro. Pero necesitan comenzar su vida de la mejor manera posible.

Arla Foods Ingredients apoya la recomendación de la OMS para la lactancia exclusiva durante los primeros 6 meses de vida de los bebés y la lactancia continua hasta los 2 años o más en combinación con alimentos complementarios adecuados en términos de nutrición.

A través de los productores de nutrición para bebés más destacados del mundo, nuestros ingredientes a base de suero avalados científicamente son los pilares de soluciones seguras y muy nutritivas que fomentan los embarazos saludables y ayudan al crecimiento y al desarrollo de los bebés y de los niños pequeños.

De hecho, estos consumidores altamente vulnerables definen el criterio de producción de ingredientes a base de suero para alimentos y bebidas, nutrición deportiva y nutrición médica.

Dominar las prácticas de calidad y de seguridad alimentaria para estos bebés y niños pequeños define intrínsecamente el criterio de la gestión de nuestra cadena de suministro, nuestras plantas de producción y nuestra cultura proactiva única de calidad y de seguridad alimentaria.

Es

IMPORTANT



TE

Para sus clientes

La salud y el bienestar son prioridades en constante aumento para los consumidores en el ámbito global. Les preocupa que los alimentos y bebidas que eligen puedan incidir, potencialmente, en su salud a largo plazo.

Al igual que las entidades reguladoras que buscan apoyar a los consumidores para que hagan elecciones saludables, Arla Foods Ingredients tiene el deber de cuidar y de proteger a los consumidores, proporcionando calidad y seguridad alimentaria sin concesiones.

Para su marca

Un solo incidente adverso daña la reputación de su marca. Entonces, es necesario tratar con un proveedor que trabaje tanto como usted para proteger a sus clientes y su negocio.





Materias primas en las que puede

CONFIA

TODO COMIENZA CON LAS MATERIAS PRIMAS

Proporcionar ingredientes a base de suero de primer nivel comienza con la calidad de las materias primas. Es necesario controlar estrictamente toda la cadena de suministro, desde la granja y el tambo hasta el procesamiento y el envasado.

El suero que ingresa a todas nuestras plantas de producción pasa por controles de calidad y de seguridad que evolucionan constantemente y que pueden proporcionar datos detallados que superan ampliamente las expectativas de los clientes. Si la calidad o la seguridad

alimentaria del suero se ven comprometidas, las evaluamos y tomamos medidas inmediatamente.

Insistimos en la calidad premium y solamente nos abastecemos de suero mediante contratos con proveedores, nunca en el mercado abierto. De hecho, en los lugares en los que hemos estado activos durante un periodo más prolongado, el 90 % de nuestros proveedores está con nosotros desde hace más de 20 años, lo que nos permite crear asociaciones robustas basadas en la confianza,



R

Calidad acordada con el proveedor

- Arla Foods Ingredients ha acordado programas de calidad con todos los agricultores proveedores de nuestras plantas de producción. Arlagården® es nuestro criterio de referencia.
- Arlagården® es un acuerdo único y detallado firmado por los agricultores proveedores de leche para el suero proveniente de Escandinavia.
- Controla no solo cómo se trata a las vacas, sino también el tratamiento y la manipulación de la leche.
- Define el criterio de nuestros programas para agricultores en todo el mundo. Trabajamos continuamente con ellos, con el objetivo de alcanzar los mismos criterios superiores establecidos en Arlagården®.

Aptitud

- Producimos cuatro clasificaciones de ingredientes a base de suero diferentes: Nutrición para bebés, Deporte y salud, Alimentos especiales y Alimentos.
- Las estrictas especificaciones de las materias primas y los análisis de entrada aseguran que las materias primas tengan exactamente la clasificación adecuada necesaria para todo, desde fórmula para bebés hasta alimentos, sin aditivos de colores artificiales o un tratamiento térmico excesivo.

la transparencia y el diálogo. Los cambios en las fuentes de materias primas, las recetas, los equipos o los parámetros de producción de los proveedores deben estar aprobados por nuestro equipo de cadena de suministro; asimismo, auditorías periódicas aseguran la alta calidad y el cumplimiento riguroso de los requisitos de seguridad alimentaria. Un firme control de toda la cadena de valor, de principio a fin, nos ha permitido implementar cambios y mejorar junto con reguladores y la industria de nutrición para bebés.

LA CALIDAD Y LA SEGURIDAD ALIMENTARIA SON LA RESPONSABILIDAD DE TODOS

Los requisitos de los consumidores, las normas y la responsabilidad social corporativa, además de los estándares de calidad y de seguridad alimentaria, evolucionan constantemente. Para estar preparado para estos cambios se necesita un modo de pensar proactivo con respecto a la calidad en toda la empresa.

Nuestras competencias centrales se basan en la experiencia en lácteos, en el procesamiento del suero con variabilidad natural. Asimismo, estamos reclutando un número cada vez

mayor de empleados que provienen de los sectores de farmacia y biotecnología, y que traen consigo las mejores prácticas documentadas y un conocimiento profundo de la industria específica entre los alimentos y la farmacéutica. Esta combinación de orígenes de diversos sectores sienta las bases de nuestra cultura sólida de calidad y de seguridad alimentaria. También fomentamos una cultura de aprendizaje, en la que la calidad y la seguridad alimentaria son la responsabilidad de todos y la atención al detalle es permanente.



Nuestra

CULTURA

proactiva de calidad y seguridad alimentaria

Fortalecemos nuestra cultura de calidad y seguridad alimentaria con capacitación in situ intensiva y también ayudando a los demás a incorporar nueva información y nuevas prácticas. Al mismo tiempo, los proyectos de colaboración intensiva y el diálogo abierto con los clientes, los proveedores y las universidades permiten compartir conocimientos de manera bidireccional, lo que genera una mejora constante en nuestros procesos y en nuestros productos.



A worker in a white lab coat and hairnet is shown in a factory setting, looking down. The background is filled with industrial machinery and equipment. The worker is wearing a white long-sleeved shirt and white pants. The overall scene is brightly lit, typical of a modern industrial facility.

Calidad y seguridad alimentaria por

DISEÑO



Para el futuro

- Nos tomamos muy en serio el diseño y los equipos de nuestras plantas, para poder estar a la vanguardia en diseño higiénico.
- Un departamento interno exclusivo está a cargo de todas las tareas de construcción de plantas.
- Diseñamos y llevamos a cabo nuestros procesos para mantener la integridad y la calidad microbiológica, nutricional y funcional de nuestros productos, en lugar de confiar en el tratamiento térmico excesivo.

METAS MÁS ELEVADAS

Mantener intactas todas las maravillas del suero y al mismo tiempo garantizar la seguridad óptima es un asunto delicado. Demasiado calor, por ejemplo, puede reducir su calidad nutricional, y muy poco, representar un riesgo significativo para la seguridad alimentaria. Mantener el calor al mínimo durante el procesamiento requiere una combinación de control microbiológico estricto de las fases anteriores y capacidades técnicas sofisticadas.

Diseñamos cuidadosamente cada paso del trayecto del suero en la cadena de valor para conservar su potencial de manera segura, desde el desarrollo de nuevas plantas de procesamiento del más alto nivel hasta el modo en que se realiza su mantenimiento.

Nuestras líneas de producción están diseñadas para minimizar el impacto negativo en nuestras materias primas, la seguridad alimentaria, el producto final y el medio ambiente. Para satisfacer requisitos futuros de calidad y de seguridad alimentaria que evolucionan constantemente, invertimos más allá de los niveles necesarios para cumplir con los requerimientos actuales de los clientes y también normativos. Junto con una cultura de aprendizaje de calidad y de seguridad alimentaria muy integrada, nuestras plantas del más alto nivel aseguran que contamos con lo necesario para cumplir con nuestros clientes sin concesiones.

Arla Foods Ingredients es líder mundial en la mejora de la nutrición premium. Junto con nuestros clientes, colaboradores de investigación, proveedores, ONG y otros descubrimos y ofrecemos ingredientes y productos documentados que pueden potenciar la nutrición durante toda la vida en beneficio de los consumidores en el ámbito global.

Atendemos a las principales marcas en el mundo en los sectores de nutrición en los primeros años de vida, nutrición médica, nutrición deportiva, alimentos saludables y otros alimentos y bebidas.

Estas son cinco razones para elegirnos:

- Nos apasiona mejorar la nutrición
- Innovamos conectando a los mejores
- Somos expertos en lo que respecta a descubrir y ofrecer
- Creamos asociaciones sólidas y duraderas
- Estamos comprometidos con la sostenibilidad

Con sede en Dinamarca, Arla Foods Ingredients es una subsidiaria 100 % propiedad de Arla Foods..

arla foods ingredients

powering nutrition together 

Arla Foods Ingredients SA
Fondo de la Legua 1380 - Martínez - Bs. As. - Argentina

la.arlafoodsingredients.com

