

H.A.C.C.P

Saint Louis Sucre transforme les matières premières en produits alimentaires sûrs et de haute qualité.

Pour atteindre cet objectif, Saint Louis Sucre a pris en considération la sécurité et la qualité de ses produits par la conduite d'analyse de risques. Les matériaux utilisés, le process et les produits ont été analysés et évalués dans les études HACCP conformément aux principes du *Codex Alimentarius* et dans le respect de la réglementation CE n°852/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires.

L'objectif du système HACCP est d'évaluer si, au-delà des mesures de bonnes pratiques de fabrication appliquées, des mesures supplémentaires (PRPo ou CCP) sont nécessaires pour la sécurité alimentaire. L'évaluation inclut les risques biologiques et chimiques ainsi que l'occurrence des corps étrangers.

Pour toutes les études HACCP réalisées sur le sucre, les risques suivants ont été pris en compte :

- Introduction de corps étrangers,
- utilisation d'auxiliaires technologiques,
- utilisation de matières premières diverses,
- microbiologie,
- les équipements.

Les résultats de l'analyse confirment que le sucre, en raison de ses caractéristiques intrinsèques et du fait du process de fabrication, n'est pratiquement pas exposé aux dangers biologiques, chimiques et physiques et est reconnu comme l'un des aliments le plus sûr.

L'organisation du système HACCP a été mise en place conjointement avec le système de management de la qualité et des bonnes pratiques de fabrication. Les résultats des analyses sont vérifiés par des évaluations des bases de données et enregistrements et par des audits.

Ce document a une durée de validité de 3ans.


SAINT LOUIS SUCRE S.A.S
au capital de 47 328 000 €
R.C.S Paris 602 056 749
Direction Technique - Service Qualité Central
106 rue du Maréchal Leclerc - BP 58
80403 EPPEVILLE