



Buteressence
QA BROCHURE

Buteressence B.V.
Rechte Tocht 1
1507 BZ ZAANDAM
Nederland
Phone: +31(0)75 - 631 44 11
E-mail: info@buteressence.com
Internet: www.buteressence.com



Buteressence

INHOUDSOPGAVE

PAGINA

Inhoudsopgave	2
Welkom	3
Kwaliteitsbeleid:	
1. Contractbeheersing	4
2. Ontwerpbeheersing	4
3. Kwaliteitsregistratie, document- en gegevensbeheer	4
4. Inkoop en beoordeling leveranciers	4
5. Identificatie en traceability van producten	4
6. Procesbeheersing	4
7. Verkoop en klachtenbehandeling	5
8. Keuring en vrijgave	5
9. Beheersing van keurings-, meet- en beproevingsmiddelen	5
10. Beheersing van afwijkingen, verbeterende en preventieve maatregelen	5
11. Opslag en aflevering	5
12. Audits	5
13. Opleiding en kwalificatie	5
14. Verificatie, evaluatie en directiebeoordeling	6
15. Reiniging en onderhoud	6
16. Ongediertebestrijding	6
17. Beheersing afwezigheid van productvreemde bestanddelen	6-7
18. Veiligheid	7
19. Aroma's, kleurstoffen en voedsel- en voedselveiligheid	7-8
20. Overige veel gestelde vragen	8-9



Buteressence

WELKOM

Buteressence is een aromahuis dat zich richt op de ontwikkeling, productie en verkoop van aroma's en kleurstoffen voor de levensmiddelen- en de diervoeder industrie. Zij beschikt daartoe over geavanceerde laboratoria, productieafdeling, inkoopafdeling, commerciële afdeling en een kwaliteitsdienst.

Buteressence probeert in te spelen op specifieke wensen van de klant en denkt mee in de ontwerp- en ontwikkelfase om uiteindelijk een passend aroma en/of kleurstof aan de klant te kunnen leveren.

De onafhankelijke afdeling kwaliteitsdienst controleert of het kwaliteitssysteem overeenstemt met:

- a. de activiteiten zoals deze daadwerkelijk worden uitgevoerd (o.a. interne audits)
- b. de voorwaarden van ISO 9001, FSSC 22000 en GMP+
- c. de eisen van Halal, Riskplaza en RSPO op productniveau
- d. de Arbo-wet en veilige arbeidsomstandigheden
- e. ethische handelen t.a.v. belanghebbenden en milieu

Actuele certificaten zijn te downloaden van onze website.

<https://www.buteressence.com/over-ons/kwaliteit/>

Het is Buteressence een genoegen u deze kwaliteitsbrochure aan te bieden en wij vertrouwen erop hiermee de meest belangrijke vragen over het functioneren van ons bedrijf naar tevredenheid te beantwoorden.

Mocht u na het lezen van deze brochure behoefte hebben aan aanvullende informatie, verzoeken wij u contact met ons op te nemen.

Buteressence B.V.



Buteressence

Kwaliteitsbeleid:

Het kwaliteitsbeleid van onze organisatie is gebaseerd op procesbeheersing, voedsel- en voederveiligheid, afstemming binnen de organisatie, voorspelbaarheid, service en flexibiliteit. Onderstaande punten zijn uitgelicht om u op de hoogte te brengen van onze werkwijze.

1. Contractbeheersing

Alle kwaliteitsbepalende contracten aan verkoop- en inkoopzijde worden volgens de overeengekomen eisen geregistreerd en geaccordeerd door bevoegden. Interne controle vindt plaats voordat contracten worden aangegaan. De orderafdeling voert de opdrachten van klanten in het systeem in.

2. Ontwerpbeheersing

Alle fasen en evaluaties worden geregistreerd; kwaliteitsreferenties, keuringsprotocollen, technische informatie en receptuur van een product in ontwikkeling worden opgesteld en getest. Voorbereiding van relevante analytische- en veiligheidsinformatie evenals het toewijzen van de verpakkingsoort is onderdeel van de eindfase van een ontwerp. Alle nieuwe ontwerpen worden vergeleken met de bestaande productgroepen en/of processen. Valt het nieuwe ontwerp niet binnen deze groepen/processen dan wordt een nieuwe gevarenanalyse gemaakt voor dit ontwerp. Bij gebruik van een nieuwe grondstof wordt ook hiervoor een gevarenanalyse uitgevoerd en geregistreerd.

3. Kwaliteitsregistratie, document- en gegevensbeheer

Het beheer van documenten en gegevens van Buteressence is procedureel vastgelegd. Onder documenten en gegevens worden o.a. verstaan: kwaliteitsregistraties, procedures, werkinstructies, formulieren, wetgeving, kwalificaties personeel. Het beheer van documenten uit het kwaliteitshandboek valt onder verantwoordelijkheid van de kwaliteitsdienst.

4. Inkoop en beoordeling leveranciers

De specificaties waar grondstoffen aan moeten voldoen, worden vastgelegd door het laboratorium. Inkoop kan alleen plaatsvinden bij goedgekeurde leverancier/grondstofcombinaties. De beoordeling van leveranciers vindt twee maal per jaar plaats conform vooraf vastgestelde normen en procedures. Hulpmiddelen hierbij zijn een leveranciersvragenlijst en de geregistreerde afwijkingen. Op een apart overzicht worden de niet goedgekeurde leveranciers bijgehouden. Afhankelijk van de situatie wordt projectmatig gezocht naar alternatieven.

5. Identificatie en traceability van producten

Alle grondstoffen, halffabrikaten en eindproducten worden na vrijgave geïdentificeerd (etiket). De productnaam met artikelnummer en batchnummer vormen een unieke code waardoor de traceerbaarheid tot de grondstofleverancier (1 schakel terug) en de klant (1 schakel vooruit) gegarandeerd is en een mogelijke recall procedure tijdig kan worden uitgevoerd. Een recall oefening wordt jaarlijks uitgevoerd.

6. Procesbeheersing

Receptuur en procesomstandigheden worden door het laboratorium bepaald. Deze gegevens worden in een geautomatiseerd systeem ingebracht. Producten worden aan de hand van een receptuur gemaakt. Op deze receptuur staan ook de relevante procesgegevens, waaronder veiligheidsinstructies, vermeld. Werkinstructies zijn opgenomen in het kwaliteitshandboek.



Buteressence

7. Verkoop en klachtenbehandeling

De verkoop van producten komt tot stand, nadat overeenstemming is bereikt tussen Buteressence en de klant over prijs, kwaliteit, planning en verkoopvoorwaarden. Klachtenbehandeling valt onder de coördinatie van hoofd verkoop. Na de eerste inventarisatie wordt de klant binnen 1 werkdag geïnformeerd over de voortgang van de behandeling van de klacht. Inzet daarbij is de klant zo optimaal mogelijk te helpen. Alle klachten worden geregistreerd en periodiek door de kwaliteitsdienst en de verkoopafdeling geëvalueerd.

8. Keuring en vrijgave

Volgens van tevoren vastgelegde keuringsmethodieken worden grondstoffen en producten gekeurd, voorafgaand aan de vrijgave (met opgave van de THT-periode). Van elke grondstof en order wordt een referentie achtergehouden welke ten minste 1 jaar bewaard wordt. Naast een administratieve controle worden organoleptische, analytische, microbiologische en hygiënische controles uitgevoerd. Hiertoe beschikt het laboratorium over diverse apparatuur, waaronder GC-FID en GC-MS, spectrofotometer, pH-meter, densiteitsmeter etc.

9. Beheersing van meetmiddelen

Alle meetmiddelen, die voor kwaliteitsmetingen worden gebruikt, vallen onder het kalibratieregime van het kwaliteitssysteem. De kwaliteitsdienst laat de kalibratie door bevoegde leveranciers uitvoeren. Tussentijdse interne en/of externe controles houden de betrouwbaarheid van de meetmiddelen op peil.

10. Beheersing van afwijkingen en verbeterende maatregelen

Van elke afwijking, dus niet alleen grondstof of product gerelateerd, wordt een registratie bijgehouden. Producten en grondstoffen die afwijken van de kwaliteitseisen, worden onmiddellijk geblokkeerd en niet meer ter beschikking gesteld aan de productie. Bij afwijkingen wordt tevens naar structurele oplossingen gezocht. Bij verbeteringen wordt zonnodig een 'verbeterkring' gevormd, waarbij de voortgang van de verbetering wordt bewaakt door de verantwoordelijke op de betreffende afdeling. Verbeteringen die leiden tot aanpassingen in het kwaliteitssysteem lopen altijd via de kwaliteitsdienst en volgens de geldende procedures.

11. Opslag en aflevering

Opslag van grondstoffen en producten vindt plaats conform de milieu- en kwaliteitseisen. De producten worden getransporteerd conform het ADR en vooraf bepaalde vervoercondities. Afhankelijk van de kwaliteitseisen en houdbaarheid worden door het laboratorium de opslag- en vervoercondities bepaald. De vervoerders worden door de kwaliteitsdienst periodiek geaudit.

12. Audits

Het gehele kwaliteitssysteem wordt elk jaar door de kwaliteitsdienst volgens een vastgelegde procedure doorgelicht; daarnaast wordt ons systeem elk jaar door externe partijen geaudit. Onvolkomenheden worden met behulp van de verbeteringsprocedure opgelost.

13. Opleiding en kwalificatie

Elk personeelslid wordt aan de hand van een inwerkprogramma intern opgeleid. Zelfstandig handelen van personeel vindt plaats, nadat iemand gekwalificeerd is door het hoofd van de afdeling. Ieder jaar wordt door de directie een opleidingsplan vastgesteld.



Buteressence

14. Verificatie, evaluatie en directiebeoordeling

Elk jaar vindt een uitgebreide directiebeoordeling plaats. Een onderdeel van de directiebeoordeling is de evaluatie van het complete kwaliteitssysteem, waarbij uitgebreide aandacht wordt besteed aan de voedsel-/voederveiligheid prestaties over het voorgaande jaar. Verificatie van nieuwe procedures en werkinstructies vindt voorafgaand aan de tussentijdse implementatie plaats en wordt door de directie en hoofd QA uitgevoerd. De verificatie van meetmiddelen wordt uitgevoerd voor ingebruikname. De resultaten van de verificatie worden door de kwaliteitsafdeling verwerkt.

15. Reiniging en onderhoud

Alle productie- en opslagruimten worden door het productiepersoneel gereinigd conform geldende instructies die onder toezicht van het HACCP team, laboratorium en kwaliteitsdienst zijn opgesteld. Productiemiddelen worden per productierun gereinigd. Van de reinigingen worden registraties bijgehouden. Het laboratorium voert hygiënecontroles uit en gebruikt hiervoor onder andere *swabs en Petrifilm*. *Maandelijks vindt visuele controle door de kwaliteitsdienst plaats.*

Buteressence heeft een vrijstaand pand uit 1997, het terrein wordt omringd door een afsluitbaar hekwerk. Het gebouw bestaat uit twee etages en is uitsluitend toegankelijk na toestemming. Gesitueerd op de begane grond zijn het kantoor, de kantine, de omkleedruimtes en de productie met ingaande en uitgaande expeditie. Op de eerste verdieping zijn laboratoria en de verpakking/opslagzolder gevestigd. Met de inrichting van het pand is rekening gehouden met de GMP-normen voor de levensmiddelen- en diervoederindustrie evenals de milieu- en Arbo wetgeving.

Voor het onderhoud aan het pand zowel binnen als buiten en de apparatuur van kantoor, productie en laboratorium, zijn onderhoudslijsten opgesteld. Uitgevoerd onderhoud en eventuele reparaties worden geregistreerd in de logboeken van de desbetreffende installaties.

16. Ongediertebestrijding

Een strikte ongediertebestrijding wordt periodiek (12x per jaar) door SGS-Sanitec uitgevoerd en de resultaten worden geregistreerd. Daarnaast vindt een interne controle plaats. Het signaleren van ongedierte leidt tot het inschakelen van onze externe ongediertebestrijding.

17. Beheersing afwezigheid van productvreemde bestanddelen

Tegen de aanwezigheid van productvreemde bestanddelen zijn er diverse maatregelen getroffen waaronder: werkinstructies, bezoekersregels, reinigingsprocedure en verpakkingsvoorschriften.

Grondstofniveau:

Alleen grondstoffen die aan de vooraf gestelde eisen voldoen, worden vrijgegeven. De risico's van chemische verontreinigingen worden beheerst aan grondstofzijde. Afhankelijk van de risicoanalyse hanteert Buteressence hiervoor diverse beheersmaatregelen, waaronder specificaties, analyses, rapportages van al dan niet extern uitgevoerde analyses. Daarnaast wordt als eis gesteld dat alle grondstoffen voldoen aan de General Food Law (Verordening (EG) Nr. 178/2002).
Zie ook punt 4 en punt 19.



Buteressence

Productniveau:

Fysische Gevaren:

Aroma's en kleurstoffen worden voorafgaand aan de uitlevering gecontroleerd op de aanwezigheid van fysische gevaren. Tijdens afvullen in de eindverpakking wordt het product gezeefd. Indien er een fysische contaminatie wordt gevonden, wordt het product geblokkeerd.

Glasbreukprocedure:

In de productie wordt gebruik gemaakt van glas, vanwege de gunstige chemische bestendigheid. Bij elke receptbereiding wordt al het gebruikte glaswerk op breuk gecontroleerd. Bij glasbreuk wordt volgens de glasbreukprocedure gehandeld en geen enkel risico genomen ten aanzien van de voedsel- en voederveiligheid.

18. Veiligheid

Voor alle medewerkers zijn algemene- en productspecifieke veiligheidsinstructies geformuleerd en geïmplementeerd; beide aspecten zijn geïntegreerd in ons kwaliteitssysteem. Relevante veiligheidsinformatie voor klanten is beschikbaar. Alle producten worden verzonden conform de overheidseisen.

19. Aroma's, kleurstoffen en voedsel- en voederveiligheid

De aroma's en kleurstoffen van Buteressence zijn speciaal ontwikkeld voor de levensmiddelen- en diervoederindustrie. De aroma's en kleurstoffen voldoen aan de geldende EG-verordeningen.

De producten van Buteressence worden bij de klant aangeleverd in verzegelde (om)verpakkingen. Deze verzegeling moet garanderen dat er tijdens transport geen contaminatie kan plaatsvinden.

Als onderdeel van de aanbestedingsprocedure worden productinformatie (incl. GMO), allergenenlijst en veiligheidsinformatieblad meegestuurd aan de klant. De uiteindelijke consumentendoelgroep is niet bekend bij Buteressence, de productinformatie wordt als business to business informatie geleverd. Klanten wordt de mogelijkheid geboden deel te nemen aan ons digitaal informatiesysteem, waardoor zij te allen tijde kunnen beschikken over actuele informatie over de door hun afgenomen producten.

Chemische gevaren:

Bij gebruik volgens opgegeven dosering zullen er geen gevaren voor de volksgezondheid ontstaan. De richtdoseringen van aroma's zijn bepaald op basis van het beoogde effect in de neutrale consumentenproducten. De aroma's hebben zowel een zelf limiterende maximale dosering, dat wil zeggen bij een te hoge dosering is het product niet meer aangenaam van smaak, als mogelijk een maximering van de dosering vanuit de wetgeving (o.a. Verordening (EG) Nr. 1334/2008 en aanpassingen). De maximale dosering van kleurstoffen is geregeld in Verordening (EU) Nr. 1129/2011 en aanpassingen.

Grondstoffen worden pas beschikbaar gesteld voor verwerking, indien er tijdens de analyses geen productvreemde bestanddelen worden gevonden. Analyse vindt plaats d.m.v. organoleptische keuringen, Gaschromatograaf-Flame Ionisation Detection (GC-FID) en Gaschromatograaf-Massa-Spectrometer (GC-MS) en andere gekalibreerde apparatuur.



Buteressence

Allergenen:

Het consumeren van een minimale hoeveelheid allergenen kan bij daarvoor gevoelige consumenten al een vervelende tot zeer ernstige reactie opwekken, zoals astma-aanvallen of zelfs een shockreactie. Op de aanwezigheid van ongewenste allergenen is een risicobeoordeling uitgevoerd. De producten van Buteressence worden aan industriële afnemers verkocht, die allergeneninformatie ter beschikking wordt gesteld.

Werkwijze binnen Buteressence:

- 1) Veranderingen in de wetgeving over allergenen worden nauwlettend bijgehouden;
- 2) (Nieuwe) grondstoffen worden bij binnenkomst aangemerkt als allergeen of geen allergeen. Gedurende het hele productieproces gaat deze informatie met de grondstof mee;
- 3) Producten zijn voorzien van een allergenenlijst t.b.v. de klant;
- 4) Uitsluiten van contaminatie met allergenen in producten wordt door het BVP (Basis Voorwaarden Programma), waaronder de reinigingsprocedure, geborgd;
- 5) Het eindproduct kan worden geanalyseerd met behulp van een GC (zie chemische gevaren);

Microbiologische gevaren:

Ons product is in zijn algemeenheid geen goede voedingsbodem voor micro-organismen. Dat komt doordat veelal gewerkt wordt met stoffen die antimicrobiële eigenschappen bezitten.

Via de werkinstructie "Microbiologische keuring" worden de producten ingedeeld naar risico en steekproefsgewijs door een geaccrediteerd laboratorium geanalyseerd. Indien interne normen worden overschreden wordt pathogenen onderzoek verricht.

Overige veelgestelde vragen

Wat is het land van herkomst?

Het land van herkomst is over het algemeen Nederland, aangezien het geproduceerd wordt op onze productielocatie in Zaandam. De herkomst is terug te vinden op het conformiteitscertificaat welke bij elke levering wordt meegestuurd.

Herkomst informatie over toegepaste grondstoffen beschouwen wij als interne aangelegenheid.

Zijn er analysecertificaten beschikbaar?

Buteressence verstrekt conformiteitscertificaten bij elke levering, waarmee verklaard wordt dat de vermelde producten voldoen aan de voedselveiligheids-/voederveiligheidseisen van ons kwaliteitssysteem. Daarnaast verklaart Buteressence tevens met het conformiteitscertificaat dat vermelde producten gecontroleerd zijn en voldoen aan de vooraf vastgelegde kwaliteitseisen. Aangezien de doseringen van aroma's/kleurstoffen zeer laag zijn en in het algemeen opgegeven worden in promillages, zijn de effecten op de uiteindelijke analyse van het consumentenproduct verwaarloosbaar.

Is het gebruikte verpakkingsmateriaal geschikt voor de toepassing?

Onze producten worden geleverd in verpakkingen die geschikt zijn en voldoen aan de van toepassing zijnde Verordeningen. Wij beschikken over relevante verklaringen van onze verpakkingsleveranciers voor intern gebruik. Onze kwaliteitsdienst beheerst de geldigheid van deze verklaringen.



Buteressence

Waarom heeft Buteressence gekozen voor FSSC 22000?

Buteressence werkt volgens gecertificeerde kwaliteitssystemen. Aanvankelijk met ISO 9001 in combinatie met HACCP. De keuze voor HACCP was destijds gebaseerd op het feit dat dit, zeker in Nederland, het meest bekende en gebruikte voedselveiligheidssysteem was. In 2007 is Buteressence overgestapt van HACCP naar ISO 22000. Dit systeem is weliswaar op HACCP gebaseerd, maar wordt breder internationaal erkend. Aangezien er steeds meer verzoeken kwamen vanuit onze klanten voor een certificering volgens een door het GFSI erkende norm, zijn wij in 2013 overgestapt naar FSSC 22000, een norm voortbouwend op het reeds aanwezige ISO 22000 systeem.

Met het FSSC 22000 certificaat voldoen wij - evenals de vele bedrijven met een BRC of IFS certificaat - aan de strenge eisen die het GFSI stelt aan een goed voedselveiligheidssysteem. FSSC 22000, gecombineerd met een certificering volgens ISO 9001 voor ons kwaliteitsmanagementsysteem, staat voor een compleet inzicht in de borging van zowel het product als het proces en is gebruikelijk voor de wijze waarop vooraanstaande leveranciers in de aroma industrie hun voedselveiligheid en kwaliteit geborgd hebben.

Verklaringen;

- **BRC** en **IFS** zijn voedselveiligheidssystemen die hun oorsprong vinden in respectievelijk Groot-Brittannië en Duitsland. BRC is ontwikkeld door de brancheorganisatie van detailhandelaren en IFS door de brancheorganisatie van distributeurs van voedingsmiddelen.

- **GFSI** staat voor Global Food Safety Initiative en heeft als missie het zorgen voor voortdurende verbetering van de voedselveiligheidssystemen, om hiermee het vertrouwen in de levering van veilig voedsel voor consumenten wereldwijd te garanderen. Het is een non-profit stichting beheerd door het Consumer Goods Forum (CGF), een wereldwijd industriernetwerk vanuit retailers, fabrikanten, dienstverleners en andere belanghebbenden en weerspiegelt de diversiteit van de industrie in zowel geografie, grootte als productcategorie.