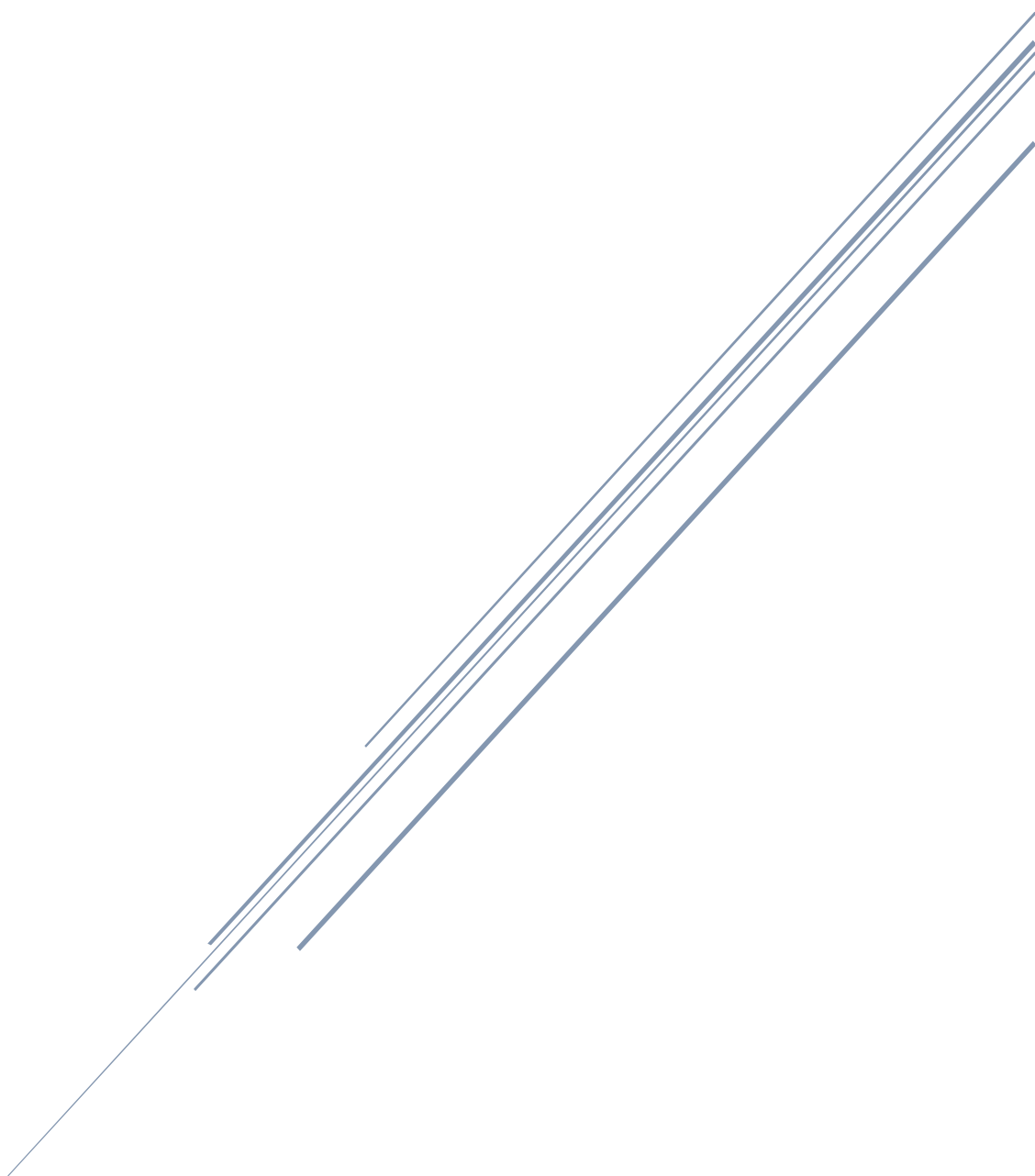


QA BROCHURE

Versie februari 2025



Buteressence B.V.
Zaandam

<u>INHOUDSOPGAVE</u>	<u>PAGINA</u>
Inhoudsopgave	1
Welkom	2
Algemene gegevens en contactinformatie	3
Organogram	3
Kwaliteitsbeleid:	
1. Overzicht certificeringen	4
2. Producten, verpakking en etikettering	
2.1 Product assortiment	4
2.2 Productinformatie	4
2.3 Verpakkingsmogelijkheden	4
2.4 Productetikettering	5
3. Inkoop en beoordeling leveranciers	5
4. Grondstof- en productcontroles	6
5. Voedselveiligheid (HACCP)	
5.1 Stroomschema primair proces	7
5.2 CCP/OPRP overzicht	8
5.3 Beheersing contaminatie in processen	
5.3.1 Chemisch	8
5.3.2 Fysisch	8
5.3.3 Microbiologisch	9
5.3.4 Allergenen	9
5.4 Ongediertebestrijding	9
5.5 Glas/hardplastic beleid	10
5.6 Reiniging	10
5.7 Persoonlijke hygiëne	10
5.8 Beheersing contaminatie in grondstoffen	11
6. Traceerbaarheid	12
7. Onderhoud en kalibratie	12
8. Klachten en recall	12
9. Interne audits en directiebeoordeling	13
10. Food defense	13
11. Voedsel fraude	14
12. Afvalbeheer	15
13. Opslag en transport	15
14. Veel gestelde vragen	16 – 17

WELKOM

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

Wij bestaan al ruim 150 jaar. Ons uitgangspunt is maatwerk willen leveren en niet alleen in de ontwikkeling van aroma's maar ook in service en ondersteuning.

Wij spelen in op uw specifieke wensen en denken graag mee in de ontwerp- en ontwikkelfase om uiteindelijk een passend aroma voor uw applicatie te kunnen leveren. Daarnaast willen wij een makkelijke partner zijn om zaken mee te doen.

Het is ons een genoegen u deze kwaliteitsbrochure aan te bieden. U vindt hierin antwoorden op veel gestelde vragen over ons functioneren. Wij nodigen u ook uit om een kijkje te nemen op onze website www.buteressence.com.

Zijn er vragen onbeantwoord gebleven na het lezen van deze brochure, aarzelt u dan niet om contact met ons op te nemen.

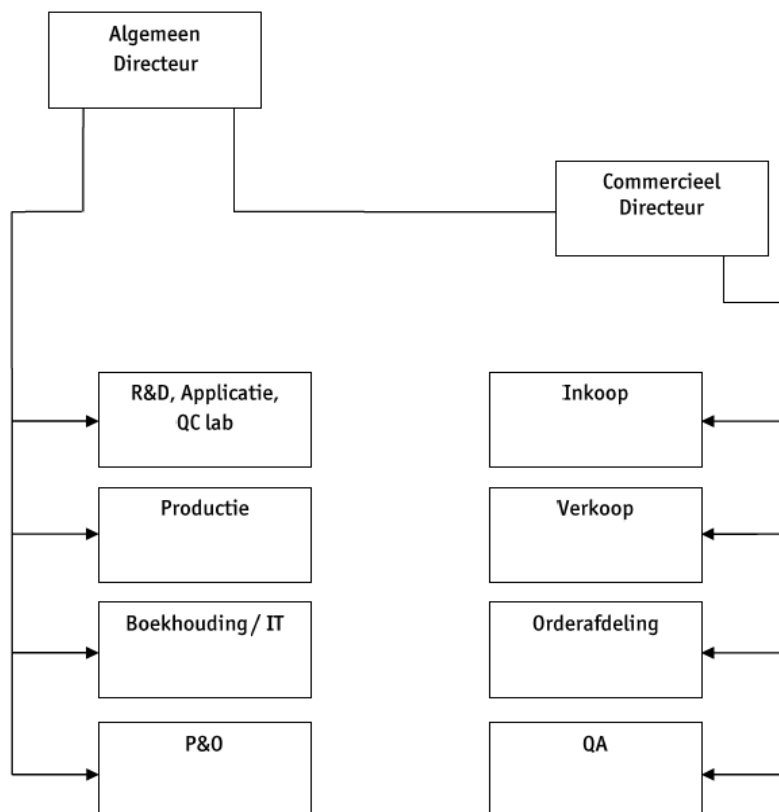
Buteressence B.V.

ALGEMENE GEGEVENS EN CONTACTINFORMATIE

Adres	Rechte Tocht 1, 1507 BZ, Zaandam, Nederland
Telefoonnummer	+31 (0)75 631 44 11
E-mailadres algemeen	info@buteressence.com
E-mailadres verkoop	verkoop@buteressence.com
Website	www.buteressence.com
KvK nummer	35019238
BTW nummer	NL008662083B01
IBAN	NL18ABNA0544211170
BIC/SWIFT code	ABNANL2A
Oprichtingsjaar	1870
Aantal medewerkers	40
Grondoppervlakte pand	2156 m ²
Bouwjaar pand	1997

In noodgevallen kunt u ons algemeen telefoonnummer 075 631 44 11 bellen.
 In kantoor tijd wordt u door een medewerker verder geholpen en buiten kantoor tijd gebeurt dit via een servicedienst. Op deze manier zijn wij 24/7 bereikbaar.

ORGANOGRAM



1. OVERZICHT CERTIFICERINGEN

Certificaat	Gecertificeerd sinds	Gecertificeerd door	Certificaat geldig tot
FSSC 22000	10-2013	SGS	16-09-2025
ISO 9001	1994	SGS	31-08-2025
Halal	2005	Halal correct	31-12-2025
RSPO	09-2013	Control Union Cert.	08-09-2028
Kosher	16-05-2019	Chief Rabbinate of Holland	15-08-2025

De certificaten kunnen gedownload worden van onze website
<https://www.buteressence.com/over-ons/kwaliteit>

2. PRODUCTEN, VERPAKKING EN ETIKETTERING

2.1 Productassortiment

Wij beschikken over een uitgebreid assortiment van zoete en hartige aroma's. De aroma's zijn leverbaar in vloeibare en poedervorm, declaraties volgens Verordening (EG) Nr. 1334/2008 en veelal allergeenvrij of conform andere consumentgerichte claims.

2.2 Productinformatie

Bij elke monsteraanvraag sturen wij een offerte en product-, allergenen- en veiligheidsinformatie mee. Productinformatie van de producten die de klant regelmatig afneemt, zijn via het inloggedeelte op onze website 24/7 te downloaden. Inloggegevens zijn op te vragen bij de verkoopafdeling.

2.3 Verpakkingsmogelijkheden

Onze producten kunnen verpakt worden in HDPE containers, aluminium flessen, kartonnen dozen met LDPE binnenzak, kunststof- en stalen vaten of IBC.

Buteressence B.V. laat zich in haar verpakkingsbeleid en keuze van geschikte verpakkingsmaterialen leiden door een veelheid aan vereisten en overwegingen. Naast (transport)wetgeving en relevante richtlijnen voor gevarengoederen zijn product bestendigheid, hanteerbaarheid in productie en productbeveiliging in het kader van 'food defense' belangrijke overwegingen.

Wij beschikken over conformiteitsverklaringen ('declaration of compliance'), migratietesten en verklaringen van onze leveranciers dat onze verpakkingen geschikt zijn voor levensmiddelen en voldoen aan Verordening (EG) 1935/2004 en indien het kunststof verpakking betreft, Verordening (EU) 10/2011.

Buteressence B.V. streeft er naar om hoogwaardige producten te leveren aan haar klanten en garandeert de geschiktheid van de door haar gebruikte verpakkingen.

2.4 Productetikettering

Alle producten worden geleverd met een deugdelijk etiket welke alle benodigde informatie bevat die vanuit wetgeving noodzakelijk is. Zie voorbeeld hieronder.



Can 10 kg MAPLE AROMA 090408

Natuurlijk aroma voor levensmiddelen

Batchnummer: 0337107

Droog en donker bewaren

Uw code:

Uw order:

Samenstelling: natuurlijke aromastoffen aromatiserende preparaten
water propyleenglycol E1520 ethylalcohol

Productiedatum: week 39 2020

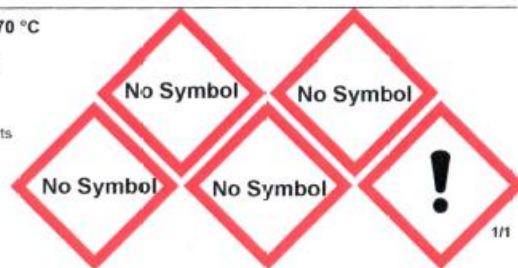
Tenminste houdbaar tot: week 38 2021

Waarschuwing

Vlampunt: >70 °C

H227: Brandbare vloeistof. - H317: Kan een allergische huidreactie veroorzaken. P102: Buiten het bereik van kinderen houden. - P101: Bij het inwinnen van medisch advies, de verpakking of het etiket ter beschikking houden. - P261: Inademing van stof/rook/gas/nevel/damp/spuitnevel vermijden. - P280: Beschermende handschoenen/beschermende kleding/ogbescherming/gelaatsbescherming dragen. - P333/313: Bij huidirritatie of uitslag: een arts raadplegen. - P362/364: Verontreinigde kleding uittrekken en wassen alvorens deze opnieuw te gebruiken. - P501: Deze stof en de verpakking als gevaarlijk afval afvoeren.

Bevat :2,5-DIMETHYL-4-HYDROXY-3-FURANONE



3. INKOOP EN BEOORDELING LEVERANCIERS

Inkoop kan alleen plaatsvinden bij goedgekeurde leverancier/grondstofcombinaties. De beoordeling van deze combinaties vindt twee maal per jaar plaats en wordt uitgevoerd door een multidisciplinair team bestaande uit afgevaardigden van inkoop, het laboratorium en QA. Indien een leverancier een specifieke grondstof niet kan leveren in de door ons gewenste kwaliteit dan wordt de leverancier/grondstofcombinatie vastgelegd in een overzicht en wordt in het ERP systeem de inkoop mogelijkheid ervan geblokkeerd.

Of een leverancier geschikt is om te mogen leveren wordt door QA bepaald. Hiervoor worden questionnaires gebruikt. De beoordeling hiervan gaat volgens de werkinstructie "W 3.2 beoordeling en selectie leveranciers". Door de bijzondere aard van grondstoffen die in de aroma industrie gebruikt worden, zijn wij aangewezen op gespecialiseerde leveranciers. Wij gaan voor langlopende relaties met onze leveranciers.

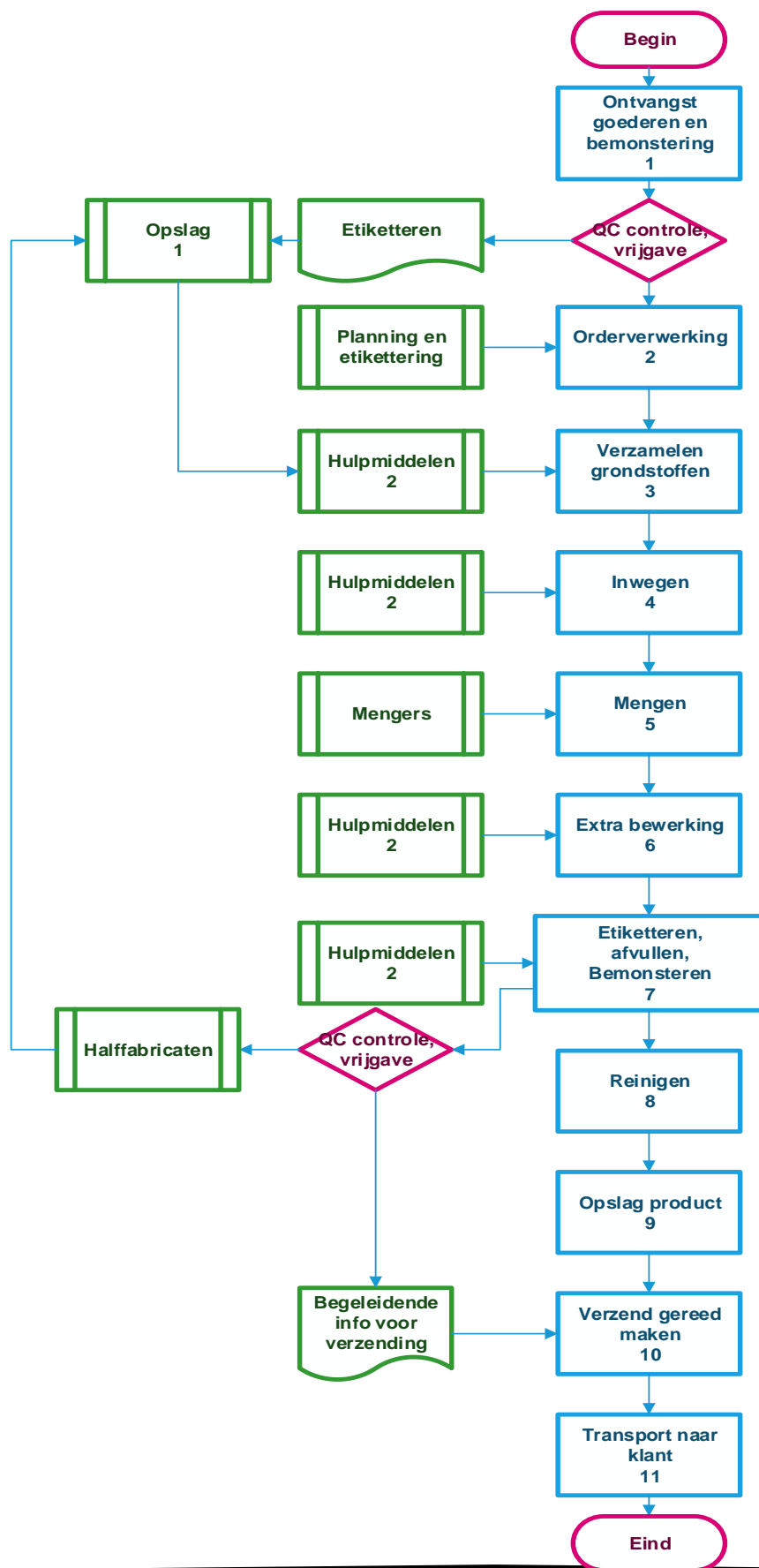
De specificaties waar grondstoffen aan moeten voldoen, worden vastgelegd door het laboratorium.

4. GRONDSTOF- EN PRODUCTCONTROLE

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 houden wij een referentie achter welke ten minste 1 jaar bewaard wordt. Naast een administratieve controle worden organoleptische en analytische controles uitgevoerd. Hiertoe beschikt het laboratorium over diverse apparatuur, waaronder GC-FID en GC-MS. De organoleptische eigenschappen van grondstoffen en producten worden beoordeeld door getrainde en gekwalificeerde medewerkers. De resultaten van de controles worden geregistreerd in het ERP systeem en daarmee wordt een eindproduct vrijgegeven voor gebruik of verzending.

5. VOEDSELVEILIGHEID (HACCP)

5.1 Stroomdiagram primair proces (zie volgende bladzijde).



5.2 CCP/OPRP overzicht

Na het uitvoeren van de gevaaridentificatie en risicoanalyse (GIRA) van processen zijn er geen CCP's naar voren gekomen. Alleen de onderstaande OPRP "zeven". Alle overige gevaren/risico's worden beheerst door een uitgebreide set aan basis voorwaarden die zijn vastgelegd in het "basis voorwaarden programma" (BVP).

OPRP nummer	actiegrens voor OPRP of kritische limiet voor CCP	monitoring methode en registratie	monitoring frequentie	verantwoordelijke voor monitoring en registratie	correctieve actie	verantwoordelijke voor correctieve actie	verificatie methode en frequentie	verantwoordelijke voor verificatie
OPRP 01	zeef kapot (rand los / raster kapot)	visuele controle / registratie door ondertekening van de receptuur na afronding van de productierun	vóór en na ieder gebruik	productie medewerker (receptenbereider)	1) melden bij productieleiding 2) kapotte zeef blokkeren (registreren F 2.11.1) 3) gezeefde product nogmaals zeven	productie medewerker (receptenbereider)	directie-beoordeling / jaarlijks	QA

5.3 Beheersing contaminatie in processen

5.3.1 Chemisch

Onder chemische contaminatie verstaan wij besmetting van aroma's met reinigingsmiddelen, smeermiddelen en productvreemde (eigen) grondstoffen.

- Reinigingsmiddel: we gebruiken levensmiddelengeschikte reinigingsmiddelen met vastgelegde dosering (dosering via doseerapparaat). Jaarlijkse verificatie van de juiste werking van het apparaat zorgt voor het verlagen van het risico op een te hoge zeepdosering. Verdere verlaging van het risico zit in het grondig spoelen na het reinigen.
- Smeermiddelen: er is een overzicht van de gebruikte smeermiddelen welke allen geschikt zijn voor levensmiddelen. Bij onderhoud van apparatuur, welke in contact komt met product, dienen monteurs de gebruikte smeermiddelen te registreren.
- Productvreemde eigen grondstoffen: hiermee bedoelen we dat het aroma gecontamineerd is met een grondstof die niet in de receptuur hoort. De vrijgave procedure is erop gericht om afwijkingen in samenstelling te ontdekken voordat het aroma naar de klant gaat.

5.3.2 Fysisch

Tegen de aanwezigheid van productvreemde bestanddelen zijn er diverse maatregelen getroffen waaronder: werkinstructies, bezoekersregels, reinigingsprocedure en verpakkingsvoorschriften. Onze producten worden voorafgaand aan de uitlevering gecontroleerd op de aanwezigheid van fysische contaminatie. Tijdens afvullen in de eindverpakking wordt het product gezeefd over een zeef van 1 of 2 mm, afhankelijk van het type product. Welk formaat zeef daadwerkelijk wordt gebruikt is terug te vinden in het productinformatieblad van het betreffende aroma.

5.3.3 Microbiologisch

De samenstelling en eigenschappen van onze producten zijn van dien aard dat de aanwezigheid of uitgroei van micro-organismen zeer onwaarschijnlijk is. Denk hierbij aan de aanwezigheid van organische zuren, esters en alcoholen in samengestelde aroma's, de afwezigheid van water in pure etherische oliën of de zeer lage Aw waarden van onze poedervormige aroma's. Via de werkinstructie "Microbiologische keuring" worden de producten ingedeeld naar risico en steekproefsgewijs door een geaccrediteerd laboratorium geanalyseerd.

De resultaten vallen ruim onder de microbiologische specificaties genoemd in de productinformatiebladen. Indien interne normen worden overschreden, wordt pathogenen onderzoek verricht.

5.3.4 Allergenen

Buteressence streeft er naar het gebruik van allergene grondstoffen zo veel mogelijk te beperken. Alle allergene grondstoffen worden echter als zodanig aangemerkt in ons ERP systeem. Worden deze grondstoffen in een aroma gebruikt dan komt automatisch het allergeen als "aanwezig" op de allergenenlijst van dit samengestelde product. Onze productkeuring zit zo in elkaar dat op verschillende manieren gecontroleerd wordt of de juiste grondstoffen, die in het recept horen, gebruikt zijn.

Daarnaast hebben we een beoordeling op het risico van kruisbesmetting met ongewenste allergenen uitgevoerd met het "Vital" systeem als uitgangspunt. Het uitsluiten van allergenen in onze eindproducten door overdracht wordt door het BVP (Basis Voorwaarden Programma, waaronder de reinigingsprocedure) geborgd en ons kledingbeleid waarin o.a. vermeld staat dat speciale lunchkleding gedragen dient te worden.

Buteressence heeft omwille van flexibiliteit geen vaste productielijnen geïnstalleerd, maar werkt met mobiele mengketels van verschillende afmetingen, die tussen de afzonderlijke opvolgende productiebatches altijd nat gereinigd worden en aansluitend gedroogd. Dit is meegenomen in bovengenoemde risicoanalyse en uitsluiting van mogelijke kruisbesmetting met ongewenste allergenen als gevolg van het gebruik van mengketels.

Er worden door ons geen sneltesten voor allergenen ingezet omdat de grondstoffen die door ons aangemerkt zijn als allergeen, over het algemeen geen eiwitten bevatten (voorbeeld is mosterd olie). De sneltesten zijn voornamelijk gebaseerd op het detecteren van aanwezige eiwitten en eiwitfracties.

5.4 Ongediertebestrijding

Ongediertebestrijding is uitbesteed aan een externe partij (Anticimex). Iedere maand vindt monitoring plaats op plaag/knaagdieren (non tox) en kruipende insecten en ieder kwartaal worden de tellingen op vliegende insecten uitgevoerd. Alle uitslagen worden gerapporteerd aan de kwaliteitsdienst. Uitslagen kunnen door ons vervolgens ook digitaal worden ingezien en indien gewenst geanalyseerd (trend analyse) via een inlogcode op de website van Anticimex. Om binnentreding van ongedierte te voorkomen zijn afspraken gemaakt die opgenomen zijn in de werkinstructie "W 3.4 Bedrijfsregels".

5.5 Glas/hard plastic beleid

De kwaliteitsdienst heeft een overzicht van alle aanwezige onderdelen van glas en hard plastic. Per kwartaal wordt een controleronde gemaakt en gerapporteerd wat de staat is van deze onderdelen. De kwaliteitsdienst beoordeelt of een beschadiging reden is tot blokkeren en afkeuren of dat het gebruikt mag blijven worden (zeer laag risico op contaminatie van producten).

De in de productie gebruikte glazen flessen, voor interne opslag van grondstoffen vanwege hun gunstige chemische bestendigheid, maken geen onderdeel uit van deze kwartaal beoordeling. Reden hiervoor is dat wij onze medewerkers hebben geïnstrueerd om voor ieder gebruik, de flessen te controleren op breuk. Glasbreuk wordt geregistreerd en afgehandeld via de glasbreukprocedure.

5.6 Reiniging

Reiniging kan worden onderverdeeld in "productie gerelateerde reiniging" en "overige".

Onder "overige reiniging" valt het schoonhouden van kantoren, laboratoria, kantine, sanitair en kleedruimte. Deze reiniging is uitbesteed aan een extern schoonmaakbedrijf die met een frequentie van drie maal per week en aan de hand van werkschema's, de reiniging voor ons uitvoert.

Voor de reiniging productie is een procedure "P 2.21 Reiniging" geschreven met bijbehorende instructies en registratieformulieren. De werkzaamheden voortvloeiende uit deze procedure worden uitgevoerd door eigen personeel. Na iedere productiebatch worden de productiemiddelen nat gereinigd en vóór gebruik voor een volgende batch, visueel gecontroleerd. Validatie van de reiniging vindt maandelijks plaats met behulp van swabs en Petrifilm.

De gebruikte reinigingsmiddelen zijn geschikt voor gebruik in de levensmiddelenindustrie.

Productinformatie en veiligheidsbladen zijn hiervan aanwezig.

Voor juiste doseringen wordt gebruik gemaakt van doseerinstallaties, welke jaarlijks op juiste werking worden gecontroleerd.

5.7 Persoonlijke hygiëne

In werkinstructie "W 3.4 Bedrijfsregels" hebben we de afspraken opgenomen ten aanzien van persoonlijke hygiëne. Onderwerpen die aan bod komen zijn onder andere; sieraden, eten en drinken in productieruimtes, werkkleding (en aparte lunch-jassen), handen wassen en wat te doen bij verkoudheid.

5.8 Beheersing contaminatie in grondstoffen

Alle ruim 700 ingekochte grondstoffen zijn opgenomen in de gevaren identificatie en risico analyse (GIRA). Uit deze analyse kan geconcludeerd worden dat wij geen grondstoffen gebruiken die bij de verwerking van onze aroma's een reëel gevaar zullen vormen. De combinatie van de lage dosering van commerciële aroma's in levensmiddelen en eventuele lage niveaus van aanwezige chemische contaminanten in deze aroma's ligt hieraan ten grondslag.

De chemische contaminanten die we beoordeeld hebben zijn:

- Pesticide residuen volgens Verordening 396/2005
- Mogelijk relevante contaminanten uit Verordening 2023/915
- Biologisch actieve bestanddelen (BAP's) volgens Verordening 1334/2008

Daarnaast voldoen de grondstoffen aan:

- De zuiverheidseisen van aromagrondstoffen uit Uitvoeringsverordening 872/2012
- De zuiverheidseisen van additieven uit Verordening 231/2012

Op wekelijkse basis worden de RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) meldingen gecontroleerd. Dit geeft ons inzicht in de mogelijke problemen die kunnen ontstaan ten aanzien van voedselveiligheid en ons type grondstoffen. Overigens zijn onze grondstoffen als zodanig nooit betrokken (geweest) bij geconstateerde overschrijdingen van wettelijke grenzen omdat er nogal wat processtappen nodig zijn om ze te produceren. Wanneer wij een mogelijke link zien naar onze grondstoffen dan wordt er navraag gedaan bij onze leveranciers.

6. TRACEERBAARHEID

Alle grondstoffen, halffabricaten en eindproducten worden na vrijgave geïdentificeerd met een etiket waarop het artikelnummer en batchnummer vermeld is. Het batchnummer wordt gegenereerd door ons ERP systeem en bestaat uit 7 cijfers waarvan het eerste cijfer staat voor het jaar waarin het product geproduceerd is.

De productnaam met artikelnummer en batchnummer vormen een unieke combinatie waardoor de traceerbaarheid tot de grondstofleverancier (1 schakel terug) en de klant (1 schakel vooruit) gegarandeerd is binnen het ERP systeem van Buteressence. Uit de jaarlijkse uitgevoerde recall test blijkt dat de traceerbaarheid van producten en grondstoffen zeer snel uit het ERP systeem naar voren gehaald kan worden. Zeer snel betekent ruim binnen de wettelijk vereiste 4 uur.

7. ONDERHOUD EN KALIBRATIE

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 levensmiddelenindustrie 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 met daarin opgenomen de onderhoudsfrequentie en wie de uitvoerende is. Uitgevoerd onderhoud en eventuele reparaties worden geregistreerd in de logboeken van de desbetreffende installaties.

Kalibratie is van toepassing op alle weegapparatuur die wij in het productieproces gebruiken. Overige meetapparatuur zoals gebruikt in het laboratorium wordt intern gecontroleerd op juiste werking. De frequentie daarvan is vastgelegd in de onderhoudslijst en de logboeken en passend voor het type apparaat.

De te kalibreren (niet geijkte) of te inspecteren (geijkte) weegschalen worden door QA op de kalibratielijst geplaatst en beheerd. De kwalificatie van de kalibrerende dienstverlener wordt beoordeeld op bevoegdheden en gebruikte standaarden.

QA beoordeelt de rapportage die na onderhoud of kalibratie/inspectie wordt opgemaakt door de externe dienstverlener.

8. KLACHTEN EN RECALL

De verkoop van producten komt tot stand, nadat overeenstemming is bereikt tussen Buteressence en de klant over prijs, kwaliteit, planning en verkoopvoorwaarden. Indien dit niet naar tevredenheid van de klant verloopt, valt de daaruit voortvloeiende klacht onder behandeling en coördinatie van het hoofdverkoop. 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. Het geheel aan acties wordt beschreven in procedure "P 2.15 Klachten".

Indien een klacht gegrond is en er sprake is van een voedselveiligheidsprobleem dan gaat de klachtenprocedure over in procedure "P 2.24 Recall". Deze procedure wordt jaarlijks getest.

9. INTERNE AUDITS EN DIRECTIEBEOORDELING

Interne audits vinden jaarlijks plaats en worden uitgevoerd door getrainde auditors. Alle onderdelen van het kwaliteitssysteem worden beoordeeld. Eventuele tekortkomingen en verbeterpunten worden daarna verder uitgewerkt via de procedure "P 2.14 Verbeterende maatregelen". Op deze manier wordt het kwaliteitssysteem actueel en werkbaar gehouden.

Daarnaast wordt jaarlijks een directiebeoordeling uitgevoerd en schriftelijk vastgelegd.

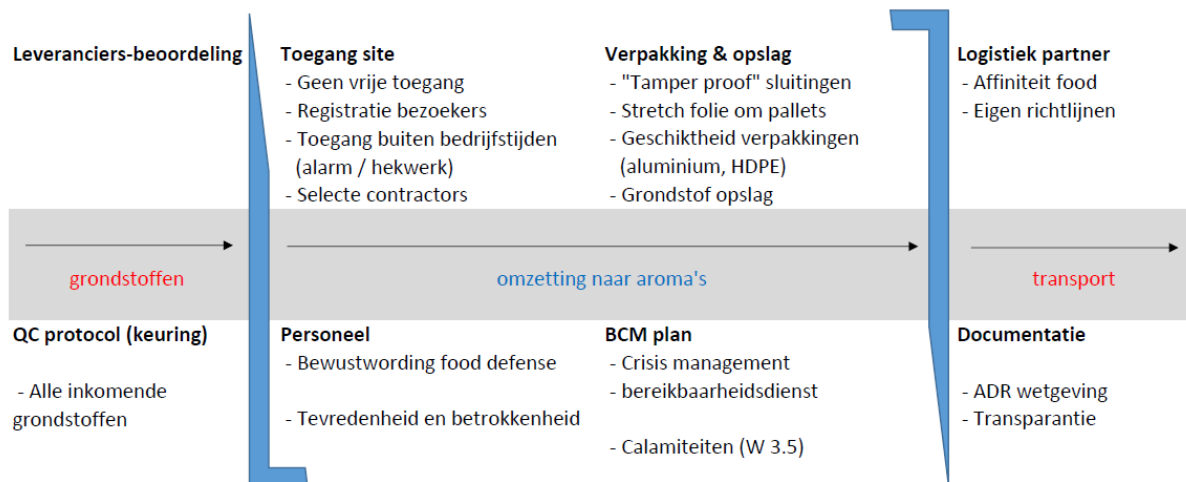
10. FOOD DEFENSE

In werkinstructie W 3.23 hebben we beschreven hoe we door middel van een uniforme handelswijze de systemen voor food defense en voedsel fraude vastleggen en actueel houden.

Er is een risicoanalyse uitgevoerd om de gevaren ten aanzien van food defense in kaart te brengen. De volledige en uitgebreide analyse is omgezet naar een overzichtelijke samenvatting zoals hieronder is weergegeven.

Buteressence B.V.

Food defense focus in ons bedrijf



11. VOEDSELFRAUDE

Buteressence is gecertificeerd volgens FSSC 22000 en heeft binnen dit kader dan ook een gevarenanalyse uitgevoerd ten aanzien van onze kwetsbaarheid voor voedsel fraude.

Al onze grondstoffen zijn ingedeeld in zogenaamde ingrediënt groepen. Deze groepen zijn afgeleid van de groepen zoals ze in de RASFF database gebruikt worden. Deze ingrediënt groepen zijn voor ons ook het uitgangspunt geweest voor de aanvullende voedsel fraude gevarenanalyse. Onze kwaliteitsafdeling zorgt voor maandelijks actualisering van deze gevarenanalyse.

Per ingrediëntgroep wordt met behulp van de RASFF database beoordeeld of deze groep betrokken is bij meldingen ten aanzien van samenstelling en fraude. Indien dit het geval is, wordt door ons verder onderzocht of het ook werkelijk tot Buteressence grondstoffen is terug te voeren. Dit omdat onze grondstoffen vaak afgeleiden zijn. In ons interne gevarenanalyse document wordt verder ingegaan of het wel of niet relevant is of impact heeft op de door ons gebruikte grondstoffen.

Voedsel fraude heeft te maken met “economisch gewin” en daarom wordt er in het bijzonder gekeken naar aromagrondstoffen met een hoge inkoopwaarde en hun mogelijke kwetsbaarheid.

In ons inkoopbeleid staan we voor langlopende relaties met leveranciers. Hiermee realiseren we extra betrouwbaarheid omdat qua informatievoorziening onze inkooprelaties dan ook veel inhoudelijker kunnen zijn. In onze gevarenanalyse is zichtbaar gemaakt welke leveranciers pas sinds kortere periodes (< 5 jaar) aan ons leveren. Van al onze grondstoffen hebben we volledige productinformatie en waar relevant wordt er bij onze inkooporders een analysecertificaat per batch meegeleverd.

De aroma industrie en haar toeleveranciers staan historisch gezien niet bekend als een industrie waar met de samenstelling van aromagrondstoffen gefraudeerd wordt. De samenstelling en zuiverheid van grondstoffen is namelijk erg bepalend voor de constante kwaliteit in smaak van onze producten en het voldoen aan relevante aroma wetgeving. Hier zijn onze ingangcontroles en uitgebreide productkeuringen dan ook op afgestemd.

Samenvattend kunnen we stellen dat het voedsel fraude risico bij Buteressence ingedeeld kan worden in de categorie “laag tot zeer laag”.

12. AFVALBEHEER

Afval is onder te verdelen in verschillende groepen te weten;

- Huishoudelijk- of restafval
- Papier en karton
- Plastic, metaal en drinkkartons
- Glas
- Oud ijzer
- Lege verpakkingen (met grondstofresten)
- Poedervormig productafval (bijvoorbeeld afkomstig uit de filters van het afzuigstelsel)
- Vloeibaar productafval (afgekeurde grondstoffen of producten)

Al het afval wordt separaat aangeboden aan gespecialiseerde afvalverwerkers die het met regelmaat komen ophalen. Met deze wijze van scheiding werken we mee aan het zo milieubewust mogelijk afvoeren van het ontstane afval.

Opslag van het afval tot het moment van ophalen vindt buiten de productieruimte plaats.

13. OPSLAG EN TRANSPORT

Afhankelijk van de kwaliteitseisen en houdbaarheid worden door het laboratorium de opslag- en vervoerscondities bepaald. Bij de opslag van grondstoffen en producten dienen we naast kwaliteitseisen, rekening te houden met veiligheids- en milieueisen. Daartoe hebben we verschillende opslagmogelijkheden tot onze beschikking (o.a. brandveilige koelcel en milieukasten). De producten worden getransporteerd conform het ADR en vooraf bepaalde vervoerscondities.

Onze leveringen zijn normaliter met groepage vervoer door een vervoersorganisatie die al jaren samenwerkt met Buteressence en bekend is met de stringente eisen van het vervoer van voeding en hoogwaardige voedingsingrediënten. Onze vervoerder wordt door de kwaliteitsdienst periodiek geaudit.

Onze producten worden niet met gekoeld of geconditioneerd transport aangeleverd omdat het tijdsbeslag ingenomen door transport – 1 werkdag binnen Nederland - uiterst gelimiteerd is binnen de totale houdbaarheidsstermijn van onze aroma's.

Pallets kunnen op verschillende manieren worden samengesteld, afhankelijk van de bestelde hoeveelheden. Onze orderafdeling kan u indien gewenst verdere informatie verschaffen.

14. VEEL GESTELDE VRAGEN

14.1 Geeft Buteressence verdere informatie rondom samenstelling van aroma's?

Een verdere uitsplitsing van ingrediënten op allergenniveau is niet noodzakelijk; in de ingrediëntendeclaratie van levensmiddelen komt alleen de vermelding van het aroma, met tussen haakjes de eventuele aanwezige allergenen.

De herkomst van grondstoffen (land van herkomst) wordt niet vrijgegeven om vrijheid te behouden elders – bij goedgekeurde leveranciers - in te kopen indien de situatie dit vereist. Dit om de kwaliteit van onze grondstoffen te waarborgen en om te voldoen aan de gewenste leveringsbetrouwbaarheid. Dit geldt voor verkoop van samengestelde aroma's maar ook voor enkelvoudige aromastoffen. Voor deze laatste groep wordt echter op het conformiteitscertificaat aangegeven waar de geleverde batch vandaan komt.

Het land van herkomst van het samengestelde aroma is Nederland zijnde de locatie waar de finale bewerking van onze aroma's plaatsvindt. Dit is gebruikelijk binnen de aroma industrie en in lijn met Verordening (EU) Nr. 952/2013, hoofdstuk 2, artikel 60.2 (Douanewetboek).

14.2 Hoe zit het met de bijdrage van aroma's aan de totale voedingswaarde van het eindproduct?

Over het algemeen kan worden gesteld dat de bijdrage van een aroma op de totale energetische waarde van levensmiddelen beperkt is door de relatief lage dosering (typisch 0,1 - 0,3%). Volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 zijn aroma's en additieven vrijgesteld van de verplichte vermelding van voedingswaarde. Voor de berekening van de voedingswaarden van uw producten kunt u als typische waarde 37 KJ of 9 Kcal per gram aroma hanteren. Dit staat vermeld op onze product informatiebladen.

14.3 Levert Buteressence analysecertificaten met haar leveringen?

Bij onze leveringen worden geen analysecertificaten mee gestuurd, maar wel een zogenaamd conformiteitscertificaat. Buteressence verstrekt deze conformiteitscertificaten bij elke levering, waarmee verklaard wordt dat de geleverde producten gecontroleerd zijn en voldoen aan vooraf vastgelegde kwaliteitseisen in het keuringsprotocol. Hier is vrijgave op gebaseerd.

14.4 Hoe gaan wij om met grondstofwijzigingen met mogelijke veranderingen in specificaties?

Uiteraard streeft Buteressence er naar om te allen tijde te blijven leveren tegen de overeengekomen specificaties met haar klanten. Wij zien echter geen mogelijkheid ons contractueel te binden dat wij voor deze incidenteel voorkomende wijzigingen vooraf aan onze klanten toestemming vragen. Een aanleiding tot receptuurwijziging doet zich in zeer beperkte mate voor als gevolg van wijziging in wetgeving of het niet (meer) beschikbaar zijn van de juiste kwaliteit en/of hoeveelheid. Indien wij als gevolg van onvoorziene omstandigheden genoodzaakt zijn om aanpassingen door te voeren, zullen wij onze klanten zo tijdig mogelijk informeren en in dialoog treden. Behoud van smaak en functionaliteit in applicatie is voor ons altijd een belangrijk gegeven.

14.5 Hoe heeft Buteressence continuïteit van leveringen geregeld in geval van calamiteiten?

Ons Bedrijfscontinuïteit Management Plan (BCM) regelt een adequate reactie op incidenten die een mogelijk grote impact kunnen hebben op de voortgang van onze organisatie en bedrijfsvoering. Naast het voorzien in onze directe response op calamiteiten en dreigingen en de invulling van een crisismanagementplan voor een interim periode, is binnen het BCM plan ook een zogenaamd Herstelplan opgenomen. Dit is een gedetailleerd stappenplan voor de afzonderlijke kernactiviteiten waaronder productie en kwaliteitscontrole. Ten aanzien van het produceren en leveren van onze aroma's, hebben wij afspraken gemaakt met gespecialiseerde externe bedrijven en voorzieningen getroffen voor het tijdelijk produceren van onze recepturen indien dit noodzakelijk zou zijn.

14.6 Zijn minerale oliën een risico in de producten van Buteressence?

De mogelijke aanwezigheid van minerale oliën in levensmiddelen is al enkele jaren een punt van aandacht binnen diverse organisaties in de levensmiddelenindustrie.

Minerale oliën kunnen met name voorkomen in verpakkingen gemaakt van gerecycled papier en door het gebruik van drukinkt op verpakkingen. Daarnaast kunnen er ook andere besmettingsbronnen zijn, zoals smeermiddelen uit installaties die ingezet worden voor de productie van voedingsmiddelen. Buteressence gebruikt geen primaire verpakkingsmaterialen (primair zijnde in aanraking komend met onze aroma's) gemaakt van gerecycled papier of met bedrukkingen erop.

Daarnaast gebruiken wij enkel food grade smeermiddelen. Ter voorkoming van lekkage en besmetting voeren wij preventief onderhoud uit aan onze machines, hebben we adequate reinigingsvoorschriften voor onze productiemiddelen en actuele relevante informatie over de samenstelling van smeermiddelen van onze leveranciers.

In onze aroma's zelf worden uiteraard geen minerale oliën toegepast.

Ingrediënten zoals zonnebloemolie en palm(pit)olie worden genoemd als grondstoffen die aandacht behoeven voor eventuele besmetting met minerale oliën. MCT olie – een veel gebruikt oplosmiddel in de productie van aroma's – is echter op basis van het specifieke fractioneringsproces uitgesloten van deze risico's van besmetting. Wij kopen plantaardige oliën alleen van goedgekeurde leveranciers die aandacht hebben binnen hun bedrijfsvoering om mogelijke besmetting met minerale oliën te voorkomen.

Op basis van bovenstaande, voeren wij zelf geen chemische analyses uit ten aanzien van minerale oliën.

14.7 Wat is het standpunt ten aanzien van nanomateriaal en doorstraling?

In ons productieproces worden geen grondstoffen gebruikt welke nanomateriaal bevatten of die doorstraald zijn. Onze geleverde producten zijn daarom vrij van nanomaterialen en worden als zodanig ook niet doorstraald.