

Quality and Food Safety Policy

This policy covers the Nordic food business of Caldic including distribution, product development and production.

We will provide the market with products of the right quality that do not harm neither the customer nor the end consumer. We buy products from all over the world, for distribution mainly on the Nordic market or use as ingredients in our own production.

Food safety and an active quality management is a substantial part of our work. Our products, acting and services shall match or exceed our customers' expectations. We value good communication within the company but also the relation to customers and suppliers are of great importance to ensure food safety.

Food security for us includes, among other things, HACCP, a company vulnerability analysis, and ongoing assessment of potential threats against the company.

We take action to ensure that our products are safe and comply with current legislation. In our production we work continuously to ensure the safety and prevent contamination of microbiology, allergens and foreign objects which are the most probable hazard to cause any harm.

All employees are responsible for food safety and quality. We work to ensure the competence that is needed to establish food safety by training our employees. The responsibility stretch from our suppliers to the consumer – our commitment goes across the entire organization down to the smallest detail.

We value our work, evaluate it continuously and strive to always improve.

The companies covered by this policy are the following:

Caldic Ingredients Sweden AB
Caldic Ingredients Denmark AS
Caldic Norway AS
Caldic Finland OY
Caldic Food Service & Retail Sweden AB



Gustav Larsson
Managing Director

Kvalitet- och Produktsäkerhetspolicy

Denna policy omfattar livsmedelsverksamheten Caldic har i Norden, inkluderat distribution, produktutveckling och produktion.

Vi ska förse marknaden med produkter av rätt kvalitet som inte utgör någon hälsofara för vare sig kund eller slutkonsument. Vi köper produkter från hela världen, för distribution främst på den Nordiska marknaden eller för användning som ingredienser i vår egen produktion.

Produktsäkerhet och ett aktivt kvalitetsarbete är en självklar del av vårt arbete. Våra produkter, agerande och tjänster ska motsvara eller överträffa våra kunder och leverantörers förväntningar. God kommunikation inom företaget men också relationen till kunder och leverantörer är av stor vikt för att garantera säkra livsmedel.

Livsmedelssäkerhet innebär för oss, bland annat, HACCP, en sårbarhetsanalys av företaget och löpande bedömningar av potentiella hot mot företaget.

Vi vidtar åtgärder för att försäkra oss om att produkterna är säkra och för att följa gällande lagstiftning. I vår produktion arbetar vi kontinuerligt med att säkerställa skydd mot allergenkontaminering, mikrobiell kontaminering och främmande föremål, vilka är de största hälsofarorna.

Alla anställda är delansvariga för livsmedelssäkerhet och kvalitet. Genom utbildning försäkrar vi att de anställda har den kompetens som krävs för att garantera säkra livsmedel. Ansvaret sträcker sig från våra leverantörer till konsumenten - vårt engagemang genomsyrar såväl hela kedjan som varje enskild detalj.

Vi målsätter vårt arbete, utvärderar det regelbundet och vill ständigt förbättras.

Följande företag omfattas av denna policy:

Caldic Ingredients Sweden AB
Caldic Ingredients Denmark AS
Caldic Norway AS
Caldic Finland OY
Caldic Food Service & Retail Sweden AB



Gustav Larsson
Managing Director

Politik for Kvalitet og Fødevaresikkerhed

Denne politik dækker den nordiske fødevarevirksomhed i Caldic, herunder distribution, produktudvikling og produktion.

Vi vil levere produkter med den rette kvalitet, som hverken skader kunden eller konsumenten. Vi indkøber produkter fra hele verden, som primært distribueres til det nordiske marked, eller anvendes som ingredienser i egen produktion.

Fødevaresikkerhed og en aktiv kvalitetsstyring er en væsentlig del af vores arbejde. Vores produkter, handler og tjenester skal matche eller overgå vores kunders forventninger. Vi værdsætter god kommunikation inden for virksomheden, men også forholdet til kunder og leverandører er meget vigtigt for at sikre fødevaresikkerhed.

Fødevaresikkerhed for os inkluderer blandt andet HACCP, en virksomheds sårbarhedsanalyse og løbende vurdering af potentielle trusler mod virksomheden.

Vi griber ind for at sikre, at vores produkter er sikre og overholder gældende lovgivning. I vores produktion arbejder vi kontinuerligt for at sikre sikkerheden og forhindre forurening af mikrobiologi, allergener og fremmedlegemer, som er den mest sandsynlige fare for at forårsage skade.

Alle medarbejdere er ansvarlige for fødevaresikkerhed og kvalitet. Vi arbejder for at sikre den kompetence, der er nødvendig for at etablere fødevaresikkerhed ved at uddanne vores medarbejdere. Ansvar strækker sig fra vores leverandører til forbrugeren - vores engagement går på tværs af hele organisationen ned til den mindste detalje.

Vi værdsætter vores arbejde, evaluerer det løbende og stræber efter at altid forbedre det.

De virksomheder, der er omfattet af denne politik, er følgende:

Caldic Ingredients Sweden AB
Caldic Ingredients Denmark AS
Caldic Norway AS
Caldic Finland OY
Caldic Food Service & Retail Sweden AB



Gustav Larsson
Managing Director

Laatu - ja Elintarviketurvallisuuspolitiikka

Tämä politiikka kattaa Caldicin Pohjoismaiden liiketoiminnan, mukaan lukien jakelun, tuotekehityksen ja tuotannon.

Tarjoamme markkinoille laadukkaita tuotteita, jotka ovat turvallisia asiakkaille ja kuluttajille. Ostamme tuotteita kaikkialta maailmasta ja jälleenmyymme niitä lähinnä Pohjoismaiden markkinoille tai käytämme omassa tuotannossamme.

Ruoan turvallisuus ja aktiivinen laadunhallinta ovat merkittävä osa työtämme. Tuotteidemme, toimintamme ja palveluidemme tulee vastata tai ylittää asiakkaidemme odotukset. Arvostamme hyvää kommunikointia yrityksen sisällä, mutta myös suhde asiakkaisiin ja toimittajiin on erittäin tärkeää ruokaturvallisuuden varmistamisessa.

Elintarviketurva sisältää meille muun muassa HACCP: n, yrityksen haavoittuvuusanalyysin ja jatkuvan arvioinnin yritykselle mahdollisesti kohdistuvista uhista.

Pyrimme varmistamaan, että tuotteemme ovat turvallisia ja voimassa olevan lainsäädännön mukaisia. Tuotannossa työskentelemme jatkuvasti varmistaaksemme turvallisuuden ja estääksemme mikrobiologian, allergeenien ja vieraiden esineiden saastumisen, jotka ovat todennäköisimmin vaarallisia.

Kaikki työntekijät ovat vastuussa ruoan turvallisuudesta ja laadusta. Pyrimme varmistamaan ruokaturvallisuuden varmistamiseksi tarvittavan pätevyyden kouluttamalla työntekijöitämme. Vastuu ulottuu toimittajiltamme kuluttajalle - sitoutumisemme menee koko organisaation läpi pienimpiin yksityiskohtiin asti.

Arvostamme työtämme, arvioimme sitä jatkuvasti ja pyrimme parantamaan jatkuvasti.

Tämän politiikan piiriin kuuluvat yritykset ovat seuraavat:

Caldic Ingredients Sweden AB
Caldic Ingredients Denmark AS
Caldic Norway AS
Caldic Finland OY
Caldic Food Service & Retail Sweden AB


Gustav Larsson
Managing Director

Politikk for Kvalitet og Mattrygghet

Denne politikken dekker den nordiske matvarevirksomheten i Caldic, herunder distribusjon, produktutvikling og produksjon.

Vi vil tilby markedet produkter av riktig kvalitet som verken skader kunden eller sluttbrukeren. Vi kjøper inn produkter fra hele verden som primært distribueres til det nordiske markedet eller anvendes som ingredienser i egen produksjon.

Mattrygghet og en aktiv kvalitetsstyring er en vesentlig del av vårt arbeid. Våre produkter, skuespill og tjenester skal samsvare med eller overgå kundenes forventninger. Vi verdsetter god kommunikasjon i selskapet, men også forholdet til kunder og leverandører er av stor betydning for å sikre mattrygghet.

Matsikkerhet for oss inkluderer blant annet HACCP, en virksomhets sårbarhetsanalyse og løpende vurdering av potensielle trusler mot virksomheten.

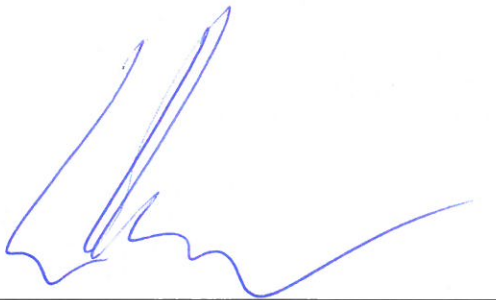
Vi iverksetter tiltak for å sikre at produktene våre er trygge og overholder gjeldende lovverk. I vår produksjon jobber vi kontinuerlig for å sikre sikkerheten og forhindre forurensning av mikrobiologi, allergener og fremmedlegemer som er den mest sannsynlige risikoen for å forårsake skade.

Alle ansatte er ansvarlige for mattrygghet og kvalitet. Vi jobber for å sikre kompetansen som er nødvendig for å etablere mattrygghet ved å trene våre ansatte. Ansvaret strekker seg fra våre leverandører til forbrukeren - vårt engasjement går over hele organisasjonen ned til minste detalj.

Vi verdsetter vårt arbeid, evaluerer det kontinuerlig og streber etter å alltid bli bedre.

Selskapene som omfattes av denne policyen er følgende:

Caldic Ingredients Sweden AB
Caldic Ingredients Denmark AS
Caldic Norway AS
Caldic Finland OY
Caldic Food Service & Retail Sweden AB

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Gustav Larsson', written over a horizontal line.

Gustav Larsson
Managing Director

Revision history

Date	Version	Changes	Signature (changed by)	Signature (doc owner)
2020-09-29	1	Changed to new template, added DK, FI and NO	CNI	GLX
2021-11-23	2	Minor updates to text and updated with signature by MD	JHO	GLX