

Quality and Consumer Safety Policy

At Caldic, we are committed to providing the market with legal and safe products that meet or exceed our customers' expectations. Our guiding principle, "**Safety First**," underlines our dedication to maintaining the highest standards of legal compliance and product safety throughout our operations. In Caldic Nordic we have **ISO 9001** certification for distribution of products to **industrial, health, and personal care industry**, and **ISO 22000** certification for distribution of products to the **food industry**. The **production site** operates in accordance with the **FSSC 22000 standard** to ensure a robust food safety management system to control food safety hazards, minimize risks and ensure safe food production.

Safety of End Consumer



Identified Food Safety Hazards

We control all hazards but have identified three primary hazards that are most likely to cause harm in our production:

Microbiological contamination

Allergen contamination

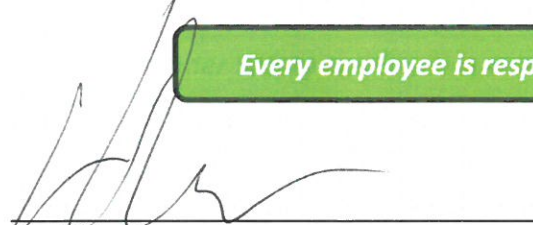
Foreign objects

Quality & Food Safety Culture

We ensure a robust Quality & Food Safety Culture by nurturing and promoting a **Quality Mindset** among all employees. A quality mindset is essential in order to work efficiently and to minimize errors that could impact consumer safety. Key components of our Quality & Food Safety Culture include:

- **Training and Awareness:**
 - Hygiene
 - Allergens
 - CCP/OPRP
 - First Time Right
- **Procedure compliance:** Knowledge of procedures in the management system. Understanding the importance of working according to established procedures securing correct information in the correct location. Communication and collaboration to share experiences, information and knowledge to improve procedures.
- **Non Conformities Reporting:** Encouraging the reporting of deviations and maintaining a transparent dialogue regarding root causes and improvements.

Every employee is responsible for Quality & Consumer Safety


Gustav Larsson
Managing Director

Kvalitets- och Konsumentssäkerhetspolicy

På Caldic har vi åtagit oss att förse marknaden med lagliga och säkra produkter som uppfyller eller överträffar våra kunders förväntningar. Vår vägledande princip, "**Safety First**", understryker vårt engagemang för att upprätthålla de högsta standarderna för lagefterlevnad och produktsäkerhet genom hela vår verksamhet. I Caldic Norden har vi **ISO 9001-certifiering** för distribution av produkter till **industri-, hälso- och personlig vård-sektorn** samt **ISO 22000-certifiering** för distribution av produkter till **livsmedelsindustrin**. Vår **produktionsanläggning är FSSC 22000-certifierade**, vilket garanterar ett robust ledningssystem för livsmedelssäkerhet som kontrollerar livsmedelssäkerhetsfaror, minimerar risker och säkerställer säker livsmedelsproduktion.

Safety of End Consumer



Identifierade livsmedelssäkerhetsrisker

Vi kontrollerar alla faror men har identifierat tre primära risker som är mest sannolika att orsaka skada i vår produktionsanläggning:

Mikrobiologisk kontaminering

Allergenkontaminering

Främmande föremål

Kvalitets- och livsmedelssäkerhetskultur

Vi säkerställer en robust kvalitets- och livsmedelssäkerhetskultur genom att vårda och främja ett **Kvalitetsmindset** bland alla anställda. Ett kvalitetsmindset är viktigt för att arbeta effektivt och för att minimera fel som kan påverka produktsäkerheten. Nyckelkomponenter i vår livsmedelssäkerhetskultur inkluderar:

- **Utbildning och medvetenhet:**
 - Hygien
 - Allergener
 - CCP/OPRP
 - First Time Right
- **Efterlevnad av fastställda rutiner:** Kunskap om rutiner i ledningssystemet. Förståelse för vikten av att arbeta enligt fastställda rutiner, vilket leder till rätt information på rätt plats. Kommunikation och samarbete för att dela erfarenheter, information och kunskap för att förbättra rutiner.
- **Avvikelse rapportering:** Uppmuntra rapportering av avvikelser och upprätthålla en transparent dialog om bakomliggande orsaker och förbättringar.

Varje anställd är ansvarig för kvalitet och konsumentssäkerhet


Gustav Larsson
Managing Director

Kvalitets- og forbrugersikkerhedspolitik

Hos Caldic er vi forpligtet til at forsyne markedet med lovlige og sikre produkter, der opfylder eller overgår vores kunders forventninger. Vores grundlæggende princip, "**Sikkerhed først**," understreger vores dedikation til at opretholde de højeste standarder for lovoverholdelse og produktsikkerhed gennem hele vores drift. I Caldic Norden har vi **ISO 9001-certificering** for distribution af produkter til **industri-, sundheds- og personlig plejesektoren** samt **ISO 22000-certificering** for distribution af produkter til fødevareindustrien. Vores produktionsanlæg er **FSSC 22000-certificeret**, hvilket sikrer et robust fødevarer sikkerhedsledelses-system til at kontrollere fødevarer sikkerhedsrisici, minimere risici og sikre en sikker fødevareproduktion.

Safety of End Consumer



Identificerede fødevarer sikkerhedsfarer

Vi kontrollerer alle farer, men har identificeret tre primære farer, der med størst sandsynlighed vil forårsage skade i vores produktionsanlæg:

Mikrobiologisk forurening

Allergenforurening

Fremmedlegemer

Kvalitets- og fødevarer sikkerhedskultur

Vi sikrer en robust kvalitets- og fødevarer sikkerhedskultur ved at pleje og fremme et **kvalitetsmindset** blandt alle medarbejdere. Et kvalitetsmindset er afgørende for at kunne arbejde effektivt og for at minimere fejl, der kan påvirke produktsikkerheden. Nøglekomponenter i vores fødevarer sikkerhedskultur omfatter:

- **Træning og bevidsthed:**
 - Hygiejne
 - Allergener
 - CCP/OPRP
 - Første gang rigtigt
- **Procedure compliance:** Kendskab til procedurer i ledelsessystemet. Forståelse for vigtigheden af at arbejde efter fastlagte procedurer, hvilket fører til de rigtige oplysninger på det rigtige sted. Kommunikation og samarbejde om at dele erfaringer, information og viden for at forbedre procedurer.
- **Afvigelsesrapport ring:** Tilskyndelse til rapportering af afvigelser og opretholdelse af en gennemsigtig dialog om grundlæggende årsager og forbedringer.

Hver medarbejder er ansvarlig for kvalitet og forbrugersikkerhed


Gustav Larsson
Managing Director



Revision history

Date	Version	Changes	Signature (changed by)	Signature (doc owner)
2021-11-23	2	Minor updates to text and updated with signature by MD	JHO	GLA
2024-11-29	3	Complete revision of the policy including Food safety culture. Added new pictures.	MLX, ANM, JHO	GLA
2025-09-23	4	Policy has been updated to cover all Caldic entities in the Nordic. The document 1.3 "Quality and Environmental Policy" (IHPC) has been archived. Document ID has been changed from 1.10 to 1.30. Norwegian and Finnish versions have been removed.	MLX, HER, JHO	GLA