



★ GEPRÜFTE QUALITÄT

Konsequent gesichert

Wer Verantwortung für die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln trägt, der vertraut auf kontinuierliche und konsequente Qualitätssicherung. So besitzt Meat Cracks Technologie GmbH ein Qualitätsmanagementsystem, welches nach dem International Featured Standard (IFS) Food in der jeweils gültigen Fassung auf höherem Niveau zertifiziert ist. Mit der Bescheinigung nach Verordnung (EG) Nr. 834/2007 besteht die Möglichkeit, Produkte in Bio-Qualität zu produzieren. Darüber hinaus können zahlreiche Produkte in Kosher- bzw. Halal-Qualität angeboten werden. Über die jährlichen Leistungen der FDA ist es Meat Cracks erlaubt, Waren in die USA zu senden. Zudem ist Meat Cracks für Gewürze und GMO beim englisch/britischen Markt „Valid-IT“ gelistet.

Dabei begünstigen zahlreiche Kontrollmechanismen das angestrebte „0-Fehler-Management“:

- VIS-NIR-Spektralanalyse
- Siebung und Metalldetektion
- lückenlose Chargen-Rückverfolgung
- Wareneingangskontrolle gemäß Prüfplan
- Endproduktkontrolle
- EDV-gestützte Produktion
- Externe Kontrollen gemäß Stichprobenplan
- Allergenmanagement

Nachhaltig & Ohne Gentechnik

Seit dem 1.12.2015 ist Meat Cracks Technologie GmbH Mitglied im „Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.“ Als Mitglied des VLOG weiß Meat Cracks Technologie GmbH die Interessen der Hersteller gentechnikfrei produzierter Lebensmittel auch aus unternehmerischem Blickwinkel zu vertreten.

Weiterhin bescheinigt die Zertifizierungsstelle des Deutschen Instituts für Nachhaltigkeit & Ökonomie seit Dezember 2015, dass Meat Cracks Technologie GmbH eine umfassende Nachhaltigkeitsprüfung in den Bereichen Ökologie, Ökonomie und Sozialkompetenz nach der di-no.-Verfahrensverordnung D-12/400772 erfolgreich absolviert hat und folglich das Prüfsiegel „Gesicherte Nachhaltigkeit“ tragen darf.

