

QUALITÄTSSYSTEM

Zertifizierung Und Erklärungen

Diese Informationen sind streng vertraulich und nur zur Vervollständigung von internen Qualitätsdokumenten bestimmt. Nichts, was in diesem Dokument steht, darf kopiert oder ohne vorangehende schriftliche Genehmigung verwendet werden.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Inhalt

Unternehmensdaten	3
HACCP/FSP	3
Qualitätssystem	4
Good Manufacturing Practices	5
Optimale Anfangsqualität:	5
Umgebungsumstände:	5
Reinigung Und Desinfektion	5
Pest Control	5
Hygiene	5
Risiken	6
Allergeneninformationen	6
Übersicht CCP's Standort Roeselare	7
Zertifikate Standort Roeselare	8
Übersicht CCP's Standort Gent	8
Zertifikate Standort Gent	9
Zulassungsnummer Fasnk	9
Erklärungen	9
Verhaltenskodex	10
Food Defense	11
Food Fraude	11
Übersicht Zugunsten Ihres Eigenen Qualitätssystem	11
Zusätzliche Parameter Speisesalz	11
Schwermetalle	11
Pestiziden En Pcbs	11
Mikrobiologie	12
Sensorische Merkmale	12
Nährwert In G/100g	12
Lager Und Rückvervolgung	12

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Unternehmensdaten

Lieferant	ZOUTMAN NV
Produktion von	Salz (NaCl)
Adresse Hauptsitz	Schaapbruggestraat 50 8800 Roeselare BELGIEN
Adresse Produktionsstandort Roeselare	Regenbeekstraat 36 8800 Roeselare BELGIEN
Adresse Produktionsstandort Gent	Christoffel Columbuslaan 23 9000 Gent BELGIEN
Mehrwertsteuernummer	BE 0426306783
Telefon 24h/24h	+32 51 26 87 26
Fax	+32 51 24 73 73
Email	info@zoutman.com / quality@zoutman.com
Website	https://www.zoutman.com/de/home
Gründungsjahr	1997
Produktion/Lager Roeselare Fläche	15.000m ²
Produktion/Lager Gent Fläche	73.000m ³

HACCP/FSP

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ist ein Konzept, das signifikante potenzielle Gefahren in Bezug auf Lebensmittelsicherheit auf eine systematische Art und Weise identifiziert, evaluiert und beherrscht.

Anlässlich der Europäischen Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene sind alle Lebensmittelbetriebe verpflichtet, für die Produkten ein HACCP-Plan aufzustellen.

Ein FSP (Food Safety Plan) ist ein Erfordernis, um die FSMA zu entsprechen. Es ist auf den Konzepten von HACCP basiert.

ZOUTMAN verfügt über ausreichende Ressourcen und Personal mit richtigen Befugnissen um das HACCP/FSP-System aufzubauen, zu beherrschen, zu überprüfen und ständig zu verbessern.

ZOUTMAN verfügt über ein Qualitätshandbuch, wo die Organisationsstruktur, Prozeduren, Instruktionen, Prozessen, Dokumentation und Ressourcen, die man benötigt, um gemäß den HACCP/FSP Normen arbeiten zu können, aufgenommen worden sind.

Dieses Qualitätshandbuch mit dem HACCP-System wird minimal jährlich von der Föderalen Agentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette und/oder anderen zertifizierten Institutionen beurteilt. Außerdem wird das System regelmäßig vom HACCP-Team überarbeitet.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Qualitätssystem

- Das Qualitätssystem umfasst folgende Qualitätsdokumente:
 - Qualitätshandbuch:
 - Beschreibt die Qualitätspolitik und die Organisationsstruktur, die das Management aufstellt und anwendet, um diese Qualitätspolitik zu realisieren.
 - Die Dokumente des Qualitätshandbuch stehen mit den relevanten Abteilungen in Verbindung. So verfügen die Mitarbeiter über detaillierten Prozeduren, Instruktionen und Registrierungsformularen, die nur für ihre Abteilung anzuwenden sind.
 - HACCP/FSP-Dokumente: werden vom HACCP/FSP-Team (mit dem Qualitätsmanager als Administrator) aufgestellt. Diese Dokumente umfassen den spezifischen Aufbau und die Verifikation der BVPs, CPs, CCPs und die HACCP/FSP-Plänen.
 - Prozeduren: legen die allgemeinen Methoden und Prinzipien, gemäß denen gearbeitet werden muss, fest.
 - Instruktionen: Beschreiben im Detail was erledigt werden muss und wie die Qualität gewährleistet wird.
 - Registrierungsformulare
- Das Qualitätssystem Für den Standort Roeselare wird jährlich unerwartet von einem unabhängigen Zertifizierungsbüro auditiert
- Das Qualitätssystem für den Standort Gent wird jährlich von einer unabhängigen Zertifizierungsstelle auditiert.
- Das Qualitätssystem unterliegt außerdem mehrmals im Jahr interne Audits.
- Die Abteilungsleiter und die Delegierten des Managementteams treffen sich alle 7 Wochen, um dieses Qualitätssystem zu überprüfen und eventuelle Verbesserungen umzusetzen.
- Mittels interner Kommunikation und einer jährlichen Qualitätsausbildung von einer akkreditierten Firma oder dem Qualitätsabteilung bleiben die Mitarbeiter an der Gestaltung und Größe des Systems beteiligt. Auch die zeitlich eingestellten Arbeitskräfte werden über die Arbeits- und Hygieneregeln innerhalb der Lebensmittelindustrie informiert.
- Neben der jährlichen Qualitätsausbildung, bekommen die Mitarbeiter immer die Gelegenheit, Ihre Kenntnis bezüglich der Produktion, Sicherheit und Qualität zu verbessern, indem die eine Ausbildung oder Training folgen.
- Die Selektion unserer Lieferanten geschieht auf Grund fester Kriterien, die erfüllt werden müssen. Die Lieferanten werden jährlich von den Einkaufsleitern beurteilt, in Dialog mit dem Qualitätsmanager.
- Inspektionen und Tests werden auf einkommenden und ausgehenden Güter ausgeführt, auch aber während der Produktion oder der Produktentwicklung. Muster werden auf Grund statistisch bestimmter Frequenzen genommen und analysiert.
- ZOUTMAN arbeitet immer mit extern akkreditierten Laboren, um jede neue Lieferung vom primären Rohstoff zu analysieren. Die Analyse ist das Kriterium um den Rohstoff zur Weiterverarbeitung freizugeben.
- ZOUTMAN verfügt über ein internes Labor, das genügend ausgestattet ist um geltende Analysen auszuführen. Die Analysen gewährleisten eine Beherrschung der internen Prozessen. Außerdem garantiert das Labor auch die homogene Verteilung von Additiven, die je nachdem zum Salz hinzugefügt werden. Das Labor garantiert, dass die hergestellte Produkten den von ZOUTMAN vorausgesetzten Produktspezifikationen entsprechen. Das interne Labor von ZOUTMAN nimmt immer an von EUsalt organisierten Ringtests teil.
- Das Qualitätssystem verfügt über ein Reklamationsmanagementsystem, wo alle Reklamationen, sowohl intern als auch Kunden- und Lieferantenreklamationen, verwaltet werden. Das Problem, die Aktion, die Ursache, die Lösung und die individuelle Verbesserung werden beschrieben.
- Das System verfügt über ein Verbesserungsaktionsplan, das ständig erweitert wird. Input kann unter anderem aus Audits, Reklamationen, Produktentwicklung, ... kommen.
- Jedes Jahr wird von jedem Abteilungsleiter eine Übersicht oder "Management Review" erstellt, die alle Abteilungen umfasst. Die positiven und negativen Punkte jeder Abteilung werden besprochen und neue Ziele für das kommende Arbeitsjahr festgelegt.
- ZOUTMAN verfügt über festgelegten Chargennummern und ein ERP-System, das eine optimale Rückverfolgbarkeit gewährleistet. Die Rückverfolgung wird mehrmals im Jahr getestet.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Good Manufacturing Practices

OPTIMALE ANFANGSQUALITÄT

Man muss mit einer optimalen Anfangsqualität der verwendeten Roh- und Hilfsstoffe starten, auch das Verpackungsmaterial muss aber kontrolliert werden.

Dazu gehören:

- Festlegen der Rohstoff- und Verpackungsspezifikationen
- Einkauf: Selektion, Einkauf, Verifikation und Lieferantenevaluation
- Eingangskontrolle

UMGEBUNGSUMSTÄNDE

Infrastruktur: Sowohl die Gebäude als auch die Fahrzeuge (LKW), Maschinen und Apparatur entsprechen die Anforderungen gemäß dem Hygienegesetz KB 03/06/2004.

Prozesswasser: das verwendete Wasser wird sowohl chemisch als auch bakteriell untersucht von einem von der Regierung anerkanntes Labor gemäß KB 04/02/2024 (I.INSP.02).

Schmiermittel: Bei allen Schmierpunkten wo ein Kontakt zu den Lebensmitteln möglich ist, wird ausschließlich mit Food grade Schmiermitteln (USDA H1) gearbeitet.

Glas- und Plastikrichtlinie: Es gibt eine Richtlinie was Glas und hartes Plastik betrifft: dieses Inventar wird regelmäßig von der Qualitätsdienst kontrolliert.

REINIGUNG UND DESINFEKTION

Alle Maschinen, Prozessmaterialien und Infrastruktur, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, dürfen keine Quelle einer Kreuzkontamination sein. Um Kontamination zu vermeiden, werden die daher gereinigt.

Reinigungspläne: Jede Maschine muss gemäß den Instruktionen des Maschinelieferanten gereinigt werden.

Maschinen und Unterteile in der Produktion werden regelmäßig von einer internen oder externen technischen Wartungsdienst gewartet. Derartige Arbeiten werden registriert und jede 6 Wochen während der Abteilungsbesprechung berücksichtigt.

PEST CONTROL

Schädlingsbekämpfung wird von einer externen spezialisierten Firma ausgeführt. In der Firma gibt es ein Schädlingsbekämpfungsplan, was von der ZOUTMAN Qualitätsdienst befolgt wird. Die Stellen und Identifikation der verschiedenen Köderfallen werden auf dem Plan markiert und erwähnt. Die Produkte müssen für den Gebrauch in der Lebensmittelindustrie geeignet sein.

HYGIENE

- Alle Lager- und Produktionsräume von ZOUTMAN befinden sich in der niedrigen Risikoklasse. Mikrobiologische Verunreinigung ist nichtzutreffend.
- Es werden extra Maßnahmen getroffen, um Kontamination mit produktfremden Stoffen zu vermeiden. Im Prozess befindet sich eine Flotations- und Spülanlage. Im Produktionsablauf befinden sich verschiedene Magnete, Sieben und eine optische Sortieranlage. Alles wird mittels Metalldetektoren, welche jährlich neu kalibriert werden, im letzten Schritt nochmal auf Metall überprüft.
- Persönliche Hygiene:
 - Das Personell darf keine Quelle für Kreuzkontamination sein.
 - Die Geschäftsführung stellt genügend Mitteln zur Verfügung, um eine gute Hygiene in der Firma zu gewährleisten.
 - Medizinische Qualifikation der Mitarbeiter je nach Funktion.
 - Hygieneregeln sind in der Instruktion 'persönliche Hygiene' festgelegt worden.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

- Ankleidezimmer: jede Mitarbeiter verfügt über zwei Kleiderschränke. Arbeitskleider werden getrennt aufbewahrt. Täglich fängt man mit frisch gewaschenen Kleider an. Nach dem Arbeitsschicht gehen die Arbeitskleider in der Wäscheschrank für die externe Wäscherei.
- Regel für Besucher.

Risiken

Das von ZOUTMAN verwendete Salz, Trennmittel E535, Jod und Fließhilfsmittel TCP sind gemäß der EU-Richtlinie für gefährliche Stoffe und Präparate, als ein nicht gefährliches Produkt klassifiziert.

Das Salz enthält keine Bekämpfungsmittel, Antibiotika, Mykotoxine, Pestiziden, Pathogenen, Mikro-Organismen, Hormonen, Dioxinen und/ oder Furanen.

Das Salz ist nicht bestrahlt worden und enthält keine gentechnisch modifizierten Materialien, Organismen oder Additiven.

ALLERGENENINFORMATIONEN

(-) Abwesend

(+) Anwesend

(*) Spuren

Azofarbstoffe (E102, E110, E122, E123, E124, E151)	-	Erdnussöl	-
Benzoessäure (E210-E213)	-	Roggen	-
BHA / BHT (E320/E321)	-	Rindfleisch	-
Kakao	-	Saccharose	-
Eigelb	-	Schalen und Krustentiere	-
Fructose	-	Sellerie	-
Hefe	-	Sesam	-
Glutamin (E620-E625)	-	Sesamöl	-
Gluten	-	Soja-Blume	-
Zimt	-	Soja-Eiweiß	-
Hühnerei	-	Soja-Lecithine	-
Hühnerfleisch	-	Soja-Öl	-
Kuhmilcheiweiß	-	Sorbinsäure (E200-203)	-
Koriander	-	Sulfite (E220-E227)	-
Lactose	-	Gelborange S (E110)	-
Lupinen	-	Tartrazin (E102)	-
Mais	-	Weizen	-
Milch	-	Weizenmehl	-
Senf	-	Weizenstärke	-
Nüsse	-	Umbelliferae	-
Nussöl	-	Vanillin	-
Parabene (E214-E219)	-	Schweinefleisch	-
Hülsenfrüchte	-	Fisch	-
Erdnüsse	-	Karotte	-

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN

Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73

info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Bezüglich produktfremde Stoffe verweist ZOUTMAN, wie die FASNK und die NVWA nach der von der FDA (Food and Drug Administration) gemachte Forschung, die scharfe und harte Objekte zwischen 7 und 25 mm als gefährlich für den Konsumenten charakterisiert. Über 25mm sind die Objekte ausreichend sichtbar und werden die also von den Konsumenten bemerkt. Kleinere Objekte (2-6 mm) bilden für den Konsumenten weniger oft ein Gefahr. Für anfälligen Leuten und zwar kleine Kinder, Kranken und Alten, die beim Essen und Trinken von der Pflege und Aufmerksamkeit von Andern abhängig sind, werden die Objekte schon als Gefahr betrachtet.

Diese Beschlüsse sind basiert auf der praktischen Erfahrung der FDA Kommission, die sich zwischen 1972 und 1997 in über 4000 Fälle, wo Fremdkörper in Lebensmittel entdeckt wurden, entschieden haben. Die Ergebnisse sind im US FDA/ORA COMPLIANCE POLICY GUIDE 555.425 publiziert und sind von der Niederländischen Behörde für die Sicherheit von Lebensmitteln und Konsumgütern (NVWA) im Dokument 'productvreemde delen in het voedsel' und der Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette (FASNK) im Dokument 'Terminologie inzake gevaren- en risicoanalyse volgens de Codex Alimentarius' übernommen worden.

Übersicht CCP's Standort Roeselare

Selbstreinigende Enteisungsmagnet:

Typ und Stärke des Magneten	<ul style="list-style-type: none">○ Magnettrommel 3000 Gauss○ Magnetstab 9000 Gauss (rohes Meersalz)○ Magnetstab 9000 Gauss (Körnungen unter 4 mm)○ Extra Magnetstab 9000 Gauss*
Wirkungskontrolle	ständig (Anfang, Ende, jede Stunde)
*Bei der Körnungen 0-0.2, 0.2-0.8, 0-1, 0.8-1 en 0.8-1.2	

Optische Sortiermaschine:

Wirkungskontrolle	ständig (Anfang, Ende, jede Stunde)
-------------------	-------------------------------------

Metalldetektoren (Sackware, BB und Lose):

Empfindlichkeit tunneldetektor	<ul style="list-style-type: none">○ Ferro 2.5 mm○ Non Ferro 3.0 mm*○ RVS 3.2 mm
Wirkungskontrolle	ständig (Anfang, Ende, jede 25 Tonne)**
*Sackware mit Jod Non Ferro 4.0 mm	
** Lose Wirkungskontrolle Anfang und Ende	

Metalldetektor Einzelhandelsverpackung:

Empfindlichkeit sturzdetektor	<ul style="list-style-type: none">○ Ferro 1.2 mm○ Non Ferro 1.5 mm○ RVS 2.0 mm
Wirkungskontrolle	ständig (Anfang, Ende, jede 25 Tonne)

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Zertifikate Standort Roeselare

ZOUTMAN NV ist nach folgenden Qualitätsstandards zertifiziert:

STANDARD	N° ZERTIFIKAT	ZERTIFIZIERUNGS- STELLE	ZERTIFIZIERT SEIT (DD/MM/YYYY)	GÜLTIG BIS (DD/MM/YYYY)	DATUM LETZTER AUDIT (DD/MM/YYYY)
BRC	135938	AIB-VINÇOTTE	22/08/2005	25/05/2025	02-03/04/2024
IFS	135941	AIB-VINÇOTTE	22/08/2005	05/06/2025	02-03/04/2024
KOSHER	KSH/3584/ 2023/5784	SHOMRE HADAS	01/12/2006	31/12/2024	14/12/2023
NATRUE	23.11.2023	ECO CONTROL	04/01/2022	04/01/2026	23.11.2023
FCA Ovocom	06/080.05	AIB-VINÇOTTE	03/12/2007	29/05/2027	09/04/2023
ISO14001	14 EMS 677c	AIB-VINÇOTTE	17/02/2014	16/02/2026	17/01,18/01,01/02/2023

Übersicht CCP's Standort Gent

Selbstreinigende Enteisungsmagnet:

Typ und Stärke des Magneten

- 2x äußerer Kernmagnet 5000 Gauss
- Magnetstab 9000 Gauss (rohes Meersalz)
- Magnetstab 9000 Gauss (Körnungen unter 4 mm)
- Magnetstab 9000 Gauss* (Zum Brechen)
- Extra Magnetstab 9000 Gauss**

Wirkungskontrolle

*Bei der Körnungen 0-0.2, 0.2-0.8 und 0.8-1.2

*Bei der Körnungen 0.2-0.8 und 0.8-1.2

ständig (Anfang, Ende, jede Stunde)

Optische Sortiermaschine:

Wirkungskontrolle

ständig (Anfang, Ende, jede Stunde)

Metaldetektoren (BB und Lose):

Empfindlichkeit sturzdetektor

- Ferro 1.75 mm
- Non Ferro 1.75 mm
- RVS 1.8 mm

Wirkungskontrolle

* Lose Wirkungskontrolle Anfang und Ende

ständig (Anfang, Ende, jede Stunde)*

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN

Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73

info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Metaldetektor Sackware:

Empfindlichkeit sturzdetektor	o	Ferro 1.75 mm
	o	Non Ferro 1.75 mm
	o	RVS 1.8 mm
Empfindlichkeit tunneldetektor	o	Ferro 2.5 mm
	o	Non Ferro 3.0 mm
	o	RVS 3.2 mm
Wirkungskontrolle	o	ständig (Anfang, Ende, jede Stunde)

Zertifikate Standort Gent

ZOUTMAN NV ist nach folgenden Qualitätsstandards zertifiziert:

STANDARD	N° ZERTIFIKAT	ZERTIFIZIERUNGS- STELLE	ZERTIFIZIERT SEIT (DD/MM/YYYY)	GÜLTIG BIS (DD/MM/YYY)	DATUM LETZTER AUDIT (DD/MM/YYYY)
BRC	135932	AIB-VINÇOTTE	28/03/2024	2/04/2025	19-21/02/2024
IFS	135965	AIB-VINÇOTTE	04/04/2024	17/04/2025	19-21/02/2024
KOSHER	KSH/3584/ 2023/5784	SHOMRE HADAS	8/05/2024	31/12/2024	08/05/2024
NATRUE	23.11.2023	ECO CONTROL	04/01/2022	04/01/2026	23/11/2023
FCA Ovocom	06/080.05	AIB-VINÇOTTE	03/12/2007	29/05/2027	09/04/2023
ISO14001	14 EMS 677c	AIB-VINÇOTTE	17/02/2014	16/02/2026	17/01,18/01,01/02/2023

Diese Standards werden frequent von anerkannten und befugten Auditoren von Zertifizierungsstellen beurteilt. Unsere Kunden haben auch die Möglichkeit, nachdem sie einem Termin belegen, unser System zu auditieren.

ZULASSUNGSNUMMER FASNK

STANDORT	ZULASSUNGSNUMMER
Regenbeekstraat 36 8800 Roeselare	AER/WVL/020382
Kachtemsestraat 289 8800 Roeselare	AER/WVL/021032
Christoffel Columbuslaan 23 9042 Desteldonk	AER/OVL/021655

Erklärungen

ZOUTMAN NV erklärt, dass:

- die Produktion den hygienischen Anforderungen für die Herstellung von Rohstoffen für die Lebensmittelindustrie (852/2004/EU), als auch an den Anforderungen für Futtermittelhygiene (183/2005/EU), entspricht.
- die Produktion gemäß einem von einem qualifizierten HACCP/FSP Team ausarbeiteten Plan geschieht. (siehe auch HACCP/FSP)
- die Salzprodukte, bestimmt für den Gebrauch in Lebensmittel, den Richtlinien erwähnt in der Codex Alimentarius Standard for Food grade salt (CX STAN 150-1985, rev. 1-1997 Amend. 1-1999, Amend. 2-2001, Amend. 3-2006) entsprechen und in Übereinstimmung mit der FDA Verordnung sind. Auch entsprechen sie den Gesundheit und Sicherheitsanforderungen, gemäß dem belgischen Warengesetz. (BS 1968 11 22 geänderte Fassung BS 1980 10 11)
- die Produkte entsprechen der EU 2023/915 über Höchstwerte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
- die Produkte frei von Allergenen, Gluten, Dioxinen, Pathogenen und Mikro-Organismen sind.
- die Rohstoffe und Produkte nicht bestrahlt worden sind und das alle mögliche Schritte unternommen werden, um Strahlung zu vermeiden.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

- Die Produkte keine gentechnisch modifizierte Organismen enthalten und während der Produktion keine Gentechnologie angewendet wird. Die Produkte sind in Übereinstimmung mit der europäischen Verordnung 1829/2003 bezüglich gentechnisch modifizierten Lebensmitteln und Tierfutter. Außerdem sind die Produkte in Übereinstimmung mit der Europäischen Verordnung 1803/2003 in Bezug auf der Rückverfolgbarkeit und Etikettierung von gentechnisch modifizierten Organismen und der Rückverfolgbarkeit von mit gentechnisch modifizierten Organismen produzierten Lebensmitteln und Tierfutter und das bis Änderung der Richtlinie 2001/18/EG.
- das Speisesalz für die Zubereitung von vegetarischen, veganen, Halal, Koscher und glutenfreie Produkten geeignet ist.
- die verwendete Rohstoffe nicht von tierischen Ursprung sind und das Prozess- und Verpackungsmaterial nicht in Kontakt mit Fleischprodukten kommt.

Verhaltenskodex

ZOUTMAN ist Mitglied bei SEDEX (B) mit Referenz ZC1055465, site code Roeselare ZS1045477, site code Gent ZS1000038562 und verfolgt eine Politik, die in Übereinstimmung mit dem Gesetz und den allgemein anerkannten Normen von Vernunft und menschlichen Anstand ist.

- Arbeit:
ZOUTMAN unterstützt die menschlichen Rechten der Mitarbeiter und behandelt sie mit Respekt und Würde am Arbeitsplatz
 - Zwangsarbeit: ZOUTMAN verzichtet auf die Nutzung von Zwangsarbeit.
 - Kinderarbeit: ZOUTMAN ist in Übereinstimmung mit der International Labor Organisation (ILO) Für die Mindestalter (Vertrag 138) und Kinderarbeit (Vertrag 182).
 - Antidiskriminierungsgesetz: ZOUTMAN setzt Niemand an Diskrimination gegenüber der Arbeitsgelegenheit auf Grund von Geschlecht, Rasse, Religion, Alter, Behinderung, sexuelle Orientierung, Nationalität, politische Zugehörigkeit oder sozialen oder ethnischen Herkunft, aus.
 - Einschüchterung und Missbrauch: ZOUTMAN behandelt jeden Mitarbeiter mit Respekt und Würde.
- Sicherheit und Gesundheit:
ZOUTMAN muss die Umweltgesetz- und Verordnung entsprechen und sorgt für eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung.
ZOUTMAN wird die relevanten Umweltgesetze einhalten und dafür sorgen, dass es eine sichere und gesunde Arbeitsumgebung gibt, indem Arbeitsunfälle und Körperverletzungen während der Arbeit oder durch die Arbeit vermieden werden.
- Umwelt:
Das Salz von ZOUTMAN enthält keine chemischen Risiken, es bildet kein Gefahr für die Gesundheit oder für die Umwelt. Es ist gemäß der EG Richtlinie für gefährliche Stoffe und gefährliche Präparate klassiert als ein nicht gefährliches Produkt.
- REACH:
Diese chemische Gesetzgebung (REACH Verordnung 1907/2006) ist seit dem 1. Juni in Kraft. Die 2 wichtigste Ziele von einer chemischen Gesetzgebung sind der Schutz gegen die Risiken von chemischen Stoffen, wobei die Wettbewerbsfähigkeit der chemischen Industrie in der EU verbessert wird.
Artikel 2.7 (b) aus der Verordnung berichtet, dass bestimmte Stoffe, aufgelistet in Anlage V, von dieser Eintragung freigestellt sind.
Weil Salz ein natürlicher Rohstoff ist und als nicht gefährlich betrachtet wird, ist es gemäß der aktuellen Gesetzgebung von dieser Eintragung freigestellt.

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Food defense

ZOUTMAN verfügt über genügend Ressourcen und befugtes Personal um ein FD-System aufzubauen, zu verwalten, zu überprüfen und ständig zu verbessern.

Der interne Präventionsberater ist für die Verwaltung des FD-Systems und für das Versammeln des Food Defense Teams verantwortlich. Das FD-Team hat die angeforderte Sachkenntnis und kann wenn nötig erweitert werden. Auch externe Experten können hierfür gefragt werden.

Das FD-Team kommt minimal einmal im Jahr zusammen um die Food Defense Risikoanalyse durchzuführen. Diese Analyse besteht aus eine Bedrohungsanalyse (TACCP) und eine Analyse der Anfälligkeit (VACCP).

Aus der VACCP bezeichnet das FD-Team die Punkte mit der höchsten Anfälligkeit als Critical Defense Point (CDP). Diese Punkte werden extra überwacht und im Food Defense Plan aufgenommen.

Food Fraud

ZOUTMAN verfügt über genügend Ressourcen und befugtes Personal um ein FF-System aufzubauen, zu verwalten, zu überprüfen und ständig zu verbessern.

Der Einkaufsleiter ist für das Food Fraud System verantwortlich, hinsichtlich ihr direktes Kontakt mit den Lieferanten und die Kenntnisse der Rohstoffen, Gefahren und die Lieferkette. Der FF Verantwortliche kann sich auf ein Food Fraud Team, das die angeforderte Sachkenntnis abdeckt, berufen. Auch externe Experten können hierfür eingeschaltet werden.

Das FF-Team lässt mithilfe von gesammelten Daten (Fraud Datenbank, Informationsblätter, ...) minimal einmal im Jahr eine Anfälligkeitsanalyse durchführen. Man geht hierfür auf der Suche nach schwachen Punkten in der Lieferkette, indem Lebensmittelverfälschung verhindert werden kann. Man verwendet Profilierungsfragen, wobei sowohl dem Rohstoff als auch dem Lieferanten ein Ergebnis verlieht wird.

So können betrugsanfällige Rohstoffe detektiert und Bewirtschaftungsmaßnahmen eingeführt werden.

Übersicht Zugunsten Ihres Eigenen Qualitätssystem

ZUSÄTZLICHE PARAMETER SPEISESALZ

SCHWERMETALLE

Arsen	< 0.5ppm
Kadmium	< 0.5ppm
Kupfer	< 0.5ppm
Quecksilber	< 0.1ppm
Blei	< 0.1ppm

PESTIZIDEN EN PCBS

Pestiziden	Keine Detektion
PCB 28	< 0.005ppm
PCB 52	< 0.005ppm
PCB 101	< 0.005ppm
PCB 118	< 0.005ppm
PCB 138	< 0.005ppm
PCB 153	< 0.005ppm
PCB 180	< 0.005ppm

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

MIKROBIOLOGIE

Clostridium Perfringens	< 10 kbe/g
Keimgehalt 22°C	< 100 kbe/g
Keimgehalt 37°C	< 100 kbe/g
Lysteria Monocytogenes	Abwesend /25g
Salmonella	Abwesend /25g
Halophile Bakterien	< 10 kbe/g

SENSORISCHE MERKMALE

Aussehen	Kristalle
Geruch	kein
Farbe	weiß
Geschmack	salzig

NÄHRWERT IN g/100g

Energie kJ / Kcal	0
Ballaststoffe	0
Proteinen	0
Fettwerte	0
gesättigte Fettsäuren	0
Cholesterol	0
Kohlenhydrate	0
Zucker	0
Salz	≥ 99.8
Natrium	≥ 39.2
Feuchtgehalt	< 0.1

LAGER UND RÜCKVERVOLGUNG

Haltbarkeit Produkt*	<ul style="list-style-type: none">• Kleinverpackung: Min. 3 Jahre• Sackware, Big Bag, Lose: Min. 2 Jahre
Lagerkonditionen	Trocken, kühl und abgedeckt lagern bei einer durchschnittliche Luftfeuchtigkeit von <75%, getrennt von Chemikalien.
Transportkonditionen	Gemäß der Hygienecode für Transport ausgeführt.
Chargennummer Standort Roeselare	<ul style="list-style-type: none">• Kleinverpackung: (RXXX HH:MM:SS) Julianischer Tag und Uhrzeit auf der Unterseite der Verpackung. Oder PO-Nummer der Palette: (POXXXXXX)• Sackware: RPOXXXXXX hh:mm:ss RPO-Nummer, Datum und Uhrzeit auf der Seite der Sack gedruckt

ZOUTMAN NV/SA

Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783

Chargennummer Standort Gent	<ul style="list-style-type: none">• Oder RPO-Nummer der Palette (RPOXXXXXX) Big Bag: RPOXXXXXX (DD/MM/YYYY) Label mit RPO-Nummer und Datum.• Lose: Bestellnummer.• Sackware: POXXXXXX hh:mm:ss PO-Nummer, Datum und Uhrzeit auf der Seite der Sack gedruckt Oder PO-Nummer der Palette (POXXXXXX)• Big Bag: POXXXXXX (DD/MM/YYYY) Label mit PO-Nummer und Datum.• Lose: Bestellnummer.
Probenahme	Es gibt beschriebene Verfahren und Instruktionen für die Probenahme und Analyse.

*Salz ist ein natürliches Produkt, dass verklumpen kann.

Verklumpung hängt von der Körnung ab und wird von der Lagerung und Transportkonditionen (z.B. von überseeischem Transport, Klimaschwankungen, Stapelung,...) beeinflusst. Je nach Körnung und Additiven kann nach 1 bis 8 Monate Verklumpung auftreten. Verklumpung beeinträchtigt aber in keiner Weise die Spezifikationen oder die Eigenschaften des Produkts

Delphyn Verlinde
Quality Department
ZOUTMAN NV

ZOUTMAN NV/SA
Schaapbruggestraat 50 B-8800 Roeselare
BTW BE 0426 306 783
Tel +32 51 26 87 26 Fax +32 51 24 73 73
info@zoutman.com

ZOUTMAN NV/SA
Schaapbruggestraat 50 • 8800 ROESELARE – BELGIEN
Tel.: +32 (0)51 26 87 26 • Fax: +32 (0)51 24 73 73
info@zoutman.com • www.zoutman.com

RPR Gent, afdeling Kortrijk
BTW/TVA: BE 0426 306 783