



Blendhub

QUALITY AND FOOD SAFETY POLICY

క్వాలిటీ అండ్ ఫుడ్ సేఫ్టీ పాలసీ

The QUALITY AND FOOD SAFETY POLICY at BLENDHUB determines the principles in which its actions and decisions are based, in relation to adequate quality for establishment **of the organization as company of design, production and marketing of functional food ingredients and additives for the food industry.**

BLENDHUB లోని నాణ్యతా విధానం దాని చర్యలు మరియు నిర్ణయాలు ఆధారపడిన సూత్రాలను నిర్ణయిస్తుంది, సంస్థ యొక్క రూపకల్పన, ఉత్పత్తి మరియు ఫంక్షనల్ ఆహార పదార్థాల మార్కెటింగ్ మరియు ఆహార పరిశ్రమకు సంకలితాల సంస్థగా సంస్థను స్థాపించడానికి తగిన నాణ్యతకు సంబంధించి.

Our main goal is to be recognized and accepted nationally and internationally as a serious and innovative company with competitive and fair prices, meeting our customer's expectations.

మా కస్టమర్ యొక్క అంచనాలకు అనుగుణంగా, పోటీ మరియు సరసమైన ధరలతో తీవ్రమైన మరియు వినూత్న సంస్థగా జాతీయంగా మరియు అంతర్జాతీయంగా గుర్తించబడటం మరియు అంగీకరించడం మా ప్రధాన లక్ష్యం.

As a means to achieve recognition and ensure the quality of its products and services, the organization has implemented a Quality Management System in accordance with the FSSC 22000.

గుర్తింపును సాధించడానికి మరియు దాని ఉత్పత్తులు మరియు సేవల నాణ్యతను నిర్ధారించడానికి, సంస్థ FSSC 22000 కి అనుగుణంగా నాణ్యతా నిర్వహణ వ్యవస్థను అమలు చేసింది.

The principles on which BLENDHUB bases its Quality and Food Safety Policy are:

- To create a culture within the organization that allows anticipating our customer needs.
- To provide the company with the appropriate mechanisms to establish and ensure the quality objectives.
- To involve all members of the organization in the development and continuous improvement of the Management System at BLENDHUB.
- To monitor compliance with statutory and regulatory requirements affecting its activity.
- To maintain optimum levels of cleanliness and hygiene to ensure the sanitary quality of our products.
- To provide our customers and suppliers with extrinsic and intrinsic traceability and security, from the entry of raw materials to our facilities until the departure of the finished products.
- To constantly encourage the innovative spirit reflected in the continuous updating of our material resources, the use and constant optimization of new technologies and the training of our staff.
- To maintain a smooth, effective and transparent communication with suppliers, internal and external customers, authorities and any interested party so that the necessary information is available throughout the entire food chain.
- To ensure compliance with Halal requirements, optimizing safety and quality of the food produced under Halal certification.
- The concept of 'Food safety culture' is incorporated as a general principle for promoting food safety by increasing awareness and improving worker behaviour.

BLENDHUB దాని నాణ్యత మరియు ఆహార భద్రత విధానాన్ని ఆధారంగా చేసుకునే సూత్రాలు:

- Customer మా కస్టమర్ అవసరాలను హించటానికి అనుమతించే సంస్థలో సంస్కృతిని సృష్టించడం.
- Objective నాణ్యమైన లక్ష్యాలను స్థాపించడానికి మరియు నిర్ధారించడానికి తగిన యంత్రాంగాలను కంపెనీకి అందించడం.
- BLENDHUB వద్ద నిర్వహణ వ్యవస్థ యొక్క అభివృద్ధి మరియు నిరంతర అభివృద్ధిలో సంస్థలోని సభ్యులందరినీ పాల్గొనడం.
- Activity దాని కార్యాచరణను ప్రభావితం చేసే చట్టబద్ధమైన మరియు నియంత్రణ అవసరాలకు అనుగుణంగా పర్యవేక్షించడం.
- Products మా ఉత్పత్తుల యొక్క ఆరోగ్య నాణ్యతను నిర్ధారించడానికి పరిశుభ్రత మరియు పరిశుభ్రత యొక్క వాంఛనీయ స్థాయిని నిర్వహించడం.
- Customers మా వినయోగదారులకు మరియు సరఫరాదారులకు ముడి మరియు అంతర్గత గుర్తించదగిన మరియు భద్రతను అందించడం, ముడి పదార్థాల ప్రవేశం నుండి మా సౌకర్యాల వరకు తుది ఉత్పత్తుల నిష్కమణ వరకు.
- Material మా భౌతిక వనరులను నిరంతరం నవీకరించడం, కొత్త సాంకేతిక పరిజ్ఞానాల ఉపయోగం మరియు స్థిరమైన ఆప్టిమైజేషన్ మరియు మా సిబ్బంది శిక్షణలో ప్రతిబింబించే వినూత్న స్ఫూర్తిని నిరంతరం ప్రోత్సహించడం.
- Food సరఫరాదారులు, అంతర్గత మరియు బాహ్య కస్టమర్లు, అధికారులు మరియు ఏదైనా ఆసక్తిగల పార్టీతో సున్నితమైన, సమర్థవంతమైన మరియు పారదర్శక సమాచార మార్పిడిని నిర్వహించడం ద్వారా అవసరమైన సమాచారం మొత్తం ఆహార గొలుసు అంతటా లభిస్తుంది.
- హాలాల్ అవసరాలకు అనుగుణంగా ఉండేలా చూడటం, హాలాల్ ధృవీకరణ కింద ఉత్పత్తి చేయబడిన ఆహారం యొక్క భద్రత మరియు నాణ్యతను ఆప్టిమైజ్ చేయడం.
- 'ఆహార భద్రతా సంస్కృతి' అనే భావన అవగాహన పెంచడం మరియు కార్మికుల ప్రవర్తనను మెరుగుపరచడం ద్వారా ఆహార భద్రతను ప్రోత్సహించడానికి ఒక సాధారణ సూత్రంగా చేర్చబడింది.

The commitment to management quality at BLENDHUB is applicable to all the people who are part of the organization, at the level of responsibility that affects each person their tasks and role or position within the company.

BLENDHUB వద్ద నిర్వహణ నాణ్యతపై నిబద్ధత సంస్థలో భాగమైన ప్రజలందరికీ, ప్రతి వ్యక్తి వారి పనులను మరియు సంస్థలోని పాత్ర లేదా స్థానాన్ని ప్రభావితం చేసే బాధ్యత స్థాయిలో వర్తిస్తుంది.

Henrik Stamm Kristensen
President