



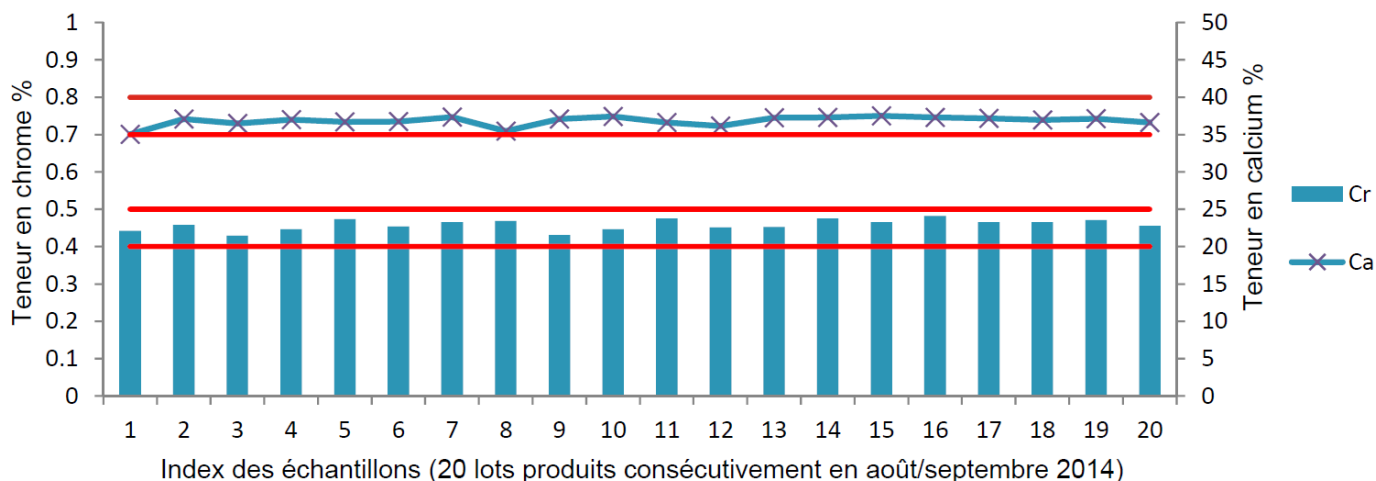
KemTRACE Chromium® : Engagement de qualité

Le contrôle de la qualité des ingrédients est au premier plan pour aider les clients à éviter les risques inutiles. Kemin utilise les procédures d'exploitation standard pour les certifications/approbations des fournisseurs et des ingrédients avant l'achat et l'utilisation des ingrédients. Conscient de l'importance de la grande confiance des consommateurs et de l'impact de la loi sur la modernisation de la sécurité alimentaire, Kemin a recherché, obtenu et maintenu le certificat FSSC (Food Safety System Certification) 22000 pour son site de fabrication situé à Des Moines, en Iowa.

La FSSC 22000 est reconnue par la Global Food Safety Initiative (GFSI) comme un système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires rigoureux, certifié par des organisations tierces approuvées. La certification couvre la fabrication des ingrédients alimentaires utilisés dans la transformation ultérieure et est conçue pour renforcer la confiance dans les aliments, réduire les risques pour la santé, réduire les coûts d'audit, améliorer la protection des marques et améliorer la gestion de la chaîne d'approvisionnement.

KemTRACE Chromium: Contrôle de la qualité

KemTRACE Chromium 0,4% est fabriqué selon des spécifications strictes en matière de contrôle de la qualité et d'assurance qualité. Chaque lot de production est inspecté, échantillonné et analysé par le personnel du contrôle de la qualité pour répondre aux spécifications avant d'être mis en vente. Kemin a mis en place des procédures de contrôle rigoureuses pour assurer que chaque sac de KemTRACE Chromium 0,4% contient la quantité minimale garantie de chrome total et ne dépasse pas la teneur maximale en calcium.



Graphique 1. Teneur en chrome et en calcium de KemTRACE Chromium 0,4%¹

Références

1. Data on file, Kemin Quality Control Laboratory.