

Aan : **Alle klanten van Verscombi B.V.**
Van : Hans van Beem
Telefoonnummer : 040-255 85 50
Datum : 15-10-2024

Geachte heer/ mevrouw/ beste klant,

In dit document vindt u alle informatie over ons kwaliteitssysteem. VersCombi BV heeft een kwaliteitssysteem om u te kunnen aantonen dat wij werken volgens strenge normen, wat resulteert in kwalitatief goede producten en een goede service er omheen. Om u deze kwaliteitsgarantie te kunnen geven, werken wij volgens de standaarden van GFSI.

Dit document is opgesteld om u te kunnen verklaren dat we voldoen aan alle wettelijke eisen die gelden voor onze branche, producten en services. Daarnaast wordt in een overzicht toegelicht, hoe we aan al deze eisen voldoen.

De inhoud van dit document is:

1. Algemene informatie over VersCombi.....	2
2. Productspecificaties.....	3
3. Het kwaliteitssysteem	3
4. Verpakkingen.....	4
5. Transport en opslag condities	4
6. Schoonmaak- en smeermiddelen.....	4
7. MVO.....	4
8. Milieu	5

Wij vertrouwen erop u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd. Tevens verklaart ondergetekende dat dit formulier volledig en geheel naar waarheid is ingevuld. Zoals u van ons gewend bent, zullen wij u tijdig inlichten als er wijzigingen of veranderingen (gaan) plaatsvinden die voor u van belang zijn.

Met vriendelijke groet,

Hans van Beem
Quality & Commerce



1. Algemene informatie over VersCombi

Naam Bedrijf	Verscombi B.V.	
Straatnaam + nummer	Hooge Zijde 27	
Postcode	5626 DC	
Plaats	EINDHOVEN	
Land	Nederland	
E.G. erkenningsnummer	n.v.t.	
Telefoonnummer algemeen	040-255 85 50	
Fax nummer	n.v.t.	
Website	www.verscombi.nl	
E-mail adres algemeen	info@verscombi.nl	
KVK nummer	16081822	
BTW nummer	NL 8049.96.167.B01	
Bij vragen over verkoop, kwaliteit, in geval van calamiteit of recall of bij klachten kunt u contact opnemen met:	Naam	Hans van Beem
	Telefoonnummer	040-255 85 50
	E-mail adres	hans@verscombi.nl
Plaats in de keten	Handelsbedrijf en logistiek partner	
Aantal medewerkers in dienst	20	
Algemene beschrijving soort producten die worden geleverd	VersCombi is een onafhankelijke leverancier van bewerkte agf-producten. Ons assortiment kent haast geen grenzen; qua productdiversiteit, maar ook qua bewerkingen.	
Worden producten alleen verhandeld en/of opgeslagen?	Producten worden zowel verhandeld, als (kortdurig) opgeslagen.	
Productaansprakelijkheidsverzekering?	Wij beschikken over een productaansprakelijkheidsverzekering.	

2. Productspecificaties

Actuele specificaties van al onze producten kunt u vinden op onze website. Daarvoor kunt u gaan naar <https://www.verscombi.nl/specificaties>.

Onze specificaties bevatten minimaal informatie wat betreft:

1. Declaratie van ingrediënten in aflopende volgorde met percentages;
2. GMO status;
3. Voedingswaarde;
4. Land van oorsprong;
5. Microbiologische en chemische eigenschappen;
6. Allergenen;
7. Producent.

Bij wijzigingen sturen wij u geen nieuwe specificaties. Dit omdat u te allen tijde de actuele specificaties kunt downloaden via onze website.

3. Het kwaliteitssysteem

VersCombi BV heeft een naam hoog te houden. Vers is bij ons echt vers. Over kwaliteit of houdbaarheid hoeft u zich dan ook geen zorgen te maken. Dit garanderen we via een zeer zorgvuldig opgezet kwaliteitsbeheerssysteem. VersCombi bv werkt volgens de standaarden van GFSI.

a. Klachten

VersCombi BV beschikt over een klachtenprocedure. Deze is geheel volgens de eisen van onze certificering. Wilt u zelf een klacht indienen, dan kan dat via klachten.verscombi.nl/klachten/.

b. Traceerbaarheid en recall

VersCombi BV beschikt over een traceersysteem. Deze is geheel volgens de eisen van onze certificering. Daarnaast hebben wij een recallprocedure waar hiervan een recall- traceertest onderdeel is. Wij zijn daarmee in staat producten binnen 4 uur zowel achterwaarts als voorwaarts te traceren in het geval van een calamiteit. Traceerbaarheid en recall zijn hiermee geborgd.

c. Houdbaarheidstesten

Op aanvraag zijn gegevens van houdbaarheidstesten beschikbaar.

d. Voorkomen van vreemde delen

Door VersCombi BV worden geen verwerking of bewerkingen uitgevoerd aan de producten. Beheersing in het voorkomen van verontreiniging met productvreemde delen bestaat uit maatregelen binnen het Basis Voorwaarden Programma.

e. Grondstofrisico's

VersCombi BV levert uitsluitend verse (bewerkte) groenten. In onderstaande tabel geven wij aan hoe de verschillende kritische gevaren worden geborgd.

Risico	Beheersmaatregelen
Pathogene micro-organismen	Op verzoek en tegen betaling worden analyses uitgevoerd op producten.
Residu bestrijdingsmiddelen	VersCombi BV is aangemeld bij FoodCompass en laat eigen periodieke analyses uitvoeren.
Glas	Er is een glas- en hard plasticprocedure. Daarnaast wordt er gebruik gemaakt van breukbescherming verlichting.
Hout	Gebruik pallets van passende kwaliteit.
Plastic	Glas- en hard plasticprocedure. Breukbescherming verlichting.
Allergenen	Er vinden geen bewerkingsstappen plaats. Beheersing op basis van goed scheiden, goede bedrijfshygiëne, etc.

f. Food defense, beveiliging, authenticiteit en GMO

VersCombi bv beschikt over een food defense en food fraude analyse. Hierin zijn verschillende gevaren geïnterpreteerd. Er zijn geen grote issues van toepassing gezien de goede relatie en bekendheid van VersCombi BV met de leveranciers. Alle producten zijn GMO-vrij.

4. Verpakkingen

Onze primaire verpakkingen voldoen aan EG 1935/2004 en EG 10/2011. Migratietesten en een verklaring dat deze geschikt zijn voor de voedingsmiddelenindustrie, zijn enkel op aanvraag beschikbaar.

5. Transport en opslag condities

Verscombi B.V. houdt rekening met de volgende transportcondities:

- De vrachtwagens en opslagruimte worden schoon gehouden, zodat verontreiniging en/of besmetting van het product wordt voorkomen. Waar nodig maken wij vrachtwagens schoon tussen de vrachten door;
- De vrachtwagens en opslagruimte moeten in goede staat van onderhoud verkeren en voorzien zijn van een deugdelijke en goed onderhouden koelinstallatie welke gekalibreerd wordt;
- De chauffeurs en medewerkers dienen schone werkkleding te dragen en de opgestelde hygiëneregels op te volgen;
- De transport- en opslagtemperatuur tussen 1°C en 6°C wordt opgevolgd;
- Bij gelijktijdig vervoer en/of opslag van ons product met andere producten waarbij er kans bestaat op verontreiniging of (kruis)besmetting, worden deze gescheiden neergezet;
- Er wordt voor gezorgd dat de laadruimte of opslag nooit onbeheerd toegankelijk is voor onbevoegden om besmetting van en/of fraude met de goederen te voorkomen;
- Bij calamiteiten en schade aan het product dient direct contact te worden opgenomen met het kantoor. Beschadigde producten mogen niet zonder overleg worden afgeleverd.

6. Schoonmaak- en smeermiddelen

Waar van toepassing, gebruiken wij producten die voldoen aan de wettelijk gestelde eisen en deze zijn geschikt voor gebruik in de voedingsmiddelenindustrie.

7. MVO / milieu

VersCombi BV is maatschappelijk betrokken en heeft ethiek hoog in het vaandel staan. Op gebied van milieu zijn er meerdere maatregelen getroffen, zoals de toepassing van Euro 6 vrachtwagens. Daarnaast is er een vernieuwde koelinstallatie, waarmee aan de laatste technieken op gebied van energiebesparing invulling wordt gegeven.

8. Wet- en regelgeving

VersCombi BV is zich bewust van onder andere de volgende normen, wettelijke eisen en vergunningen:

Norm, wettelijke eis of vergunning
KCB/PT normen
Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen
Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem
Hygiëncode voor ongesneden vers(e) groenten, fruit en paddenstoelen
Verordening (EG) 1221/2008 EU handelsnormen groenten en fruit
Verordening (EG) 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne
Verordening (EG) 1935/2004 inzake verpakkingen van levensmiddelen
Verordening (EG) 10/2011 Kunststof verpakkingen
Verordening (EG) 1169/2011 inzake de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten
Verordening (EG) 1881/2006 Gevaren die kunnen voorkomen in grondstoffen en ingrediënten
Verordening 396/2005 Residuen van bestrijdingsmiddelen in groenten en fruit
Verordening (EG) 2073/2005 Microbiologische criteria voor levensmiddelen en
Verordening (EG) 1441/2007 Correctie op microbiologische criteria voor levensmiddelen