

LEVERANCIERSINFORMATIE CPF B.V.



Versie 1
Datum 02-10-2024
Bladzijde 1/5

1. Adres- en contact gegevens:

Bedrijfsnaam incl. rechtsvorm	CPF B.V.
Adres	De Smidse 9
Postcode / Plaats	1969NA Heemskerk
Land	Nederland
Telefoonnummer	0251-238354
Telefoonnummer bij noodgevallen	06-27070466 (Daniël Goemans)
E-Mail	info@goemansversbakkerij.nl

Bedrijfsinformatie

Website	https://goemansversbakkerij.nl/groothandel/
KVK nummer	34209403
BTW nummer	NL814175697B01

Bank informatie

Naam bank	Rabobank
IBAN Code	NL27RABO0308452100
Swift Code	RABONL2U

Contactpersonen

Naam	E-Mail	Telefoon nr.	Functie
Daniël Goemans	dgoemans@goemansversbakkerij.nl	0251-238354 keuzeoptie 3	Directeur verkoop
Dennis Goemans	dngoemans@goemansversbakkerij.nl	0251-238354 keuzeoptie 3	Directeur productie
Dorine Jansen	kwaliteit@goemansversbakkerij.nl	0251-238354 keuzeoptie 2	Kwaliteitsmedewerker

2. Missie en Visie:

Het is Bakkerij Goemans' missie om haar afnemers te voorzien van kwalitatief goed en lekker gebak. Dit wordt bereikt door gebruik te maken van de beste grondstoffen in combinatie met 65 jaar vakkennis. Door kwaliteit aan te bieden kan de stap tot inkoop van de producten makkelijker gemaakt worden. Er wordt een toegevoegde waarde gecreëerd in het assortiment door het aanbieden van Petit Fours en gebak in diverse afnemerskanalen. Dit wordt bereikt door een optimale dienstverlening aan de klant te bieden door middel van kennis en specialisme. In de veranderende banketmarkt gaat de familiebakkerij mee met de tijd door het aanbieden van steeds weer vernieuwde producten.

LEVERANCIERSINFORMATIE CPF B.V.



Versie 1
Datum 02-10-2024
Bladzijde 2/5

3. **Kwaliteitssysteem:**

Standaard	Gecertificeerd sinds	Vervaldatum	Certificerende instantie
FSSC 22000	12-09-2024	11-09-2027	Bureau Veritas

Certificaat kan worden gedownload via de website; <https://goemansversbakkerij.nl/groothandel/documenten/>

4. **Kwaliteit:**

FSSC 22000 is een Global Food Safety Initiative (GFSI) erkende standaard gericht op voedselverwerkende bedrijven. De standaard bevat veel eisen met betrekking tot de naleving van klantspecificaties, zoals kwaliteit, transparantie en efficiëntie. Een FSSC 22000-certificaat staat voor een nauwkeurige analyse en beheersing van risico's en voedselveiligheid in de bakkerij. Tijdens de jaarlijkse FSSC 22000-controle toont CPF B.V. aan dat er wordt voldaan aan alle normen en eisen die gesteld worden voor kwaliteit en veiligheid. Zo kan CPF B.V. de klant garanderen altijd de hoogste kwaliteit te bieden.

5. **Beleid**

CPF B.V. onderkent het strategische belang van productveiligheid en kwaliteitszorg en laat het kwaliteitsbeleid een integraal onderdeel vormen van het totale ondernemingsbeleid. Door een effectieve proces- en productbenadering worden proces technische en organisatorische risico's beheerst.

De directie zal dit proces bevorderen door personele en de financiële middelen beschikbaar te stellen om de voortgang van continu verbeteren en optimaliseren door te voeren.

CPF B.V. streeft er naar alle maatregelen te nemen om te voldoen aan de verwachtingen en eisen van afnemers en consumenten ten aanzien van productveiligheid en kwaliteit, wettelijkheid en uitleveringsbetrouwbaarheid. Het gehele systeem wordt jaarlijks door het crisis- ontwikkelingsteam en door een management review en verificatie beoordeelt.

Om het beleid tot een goede uitvoering te brengen zijn er doelstellingen opgesteld om de onderdelen van het beleid ook daadwerkelijk tot uitvoering te laten komen.

6. **Productieprocessen**

Deze zijn uitgewerkt in overzichtelijke flowcharts.

7. **Controlepunten en monsternamen**

Meerdere keren per jaar worden er microbiologische onderzoeken (extern bij het laboratorium) en sensorische onderzoeken (intern) verricht op onze producten. De rapporten hiervan zijn bij ons opvraagbaar.

Chemische en microbiologische normen:

Onderzochte micro-organismen	Dimensie	Resultaat maximaal
Aeroob mesofiel kiemgetal	kve/g	1.000.000
Enterobacteriaceae	kve/g	1.000
Listeria	kve/g	100

LEVERANCIERSINFORMATIE CPF B.V.



Versie 1
Datum 02-10-2024
Bladzijde 3/5

Metaaldetectie

Alle producten die wij leveren worden gecontroleerd op metaal middels de metaaldetector:

Deeltjesgrootte voor Ferro in mm	2.50
Deeltjesgrootte voor non-Ferro in mm	3
Deeltjesgrootte voor RVS in mm (316)	3.50

8. Beheersing van noodgevallen:

In geval van een noodsituatie die van invloed is op de wettelijke status, de voedselveiligheid of de voedselkwaliteit van de ingrediënten of eindproducten, komt het noodteam in actie. Het noodteam bestaat uit het HACCP-team en de leden van de bedrijfsleiding. Het noodteam zal een actieplan opstellen voor de voortzetting van de productieprocessen. Dit plan is gebaseerd op de richtlijnen van de GFSI-standaarden. Deze noodsituaties omvatten (onder andere): brand, overstroming, natuurrampen (aardbeving, orkaan), opzettelijke productcontaminatie, sabotage.

9. Voedselveiligheid, foodfraude en fooddefence

Voedselveiligheid:

Bij voedselveiligheid gaat het om het ten allen tijde voldoen aan de wettelijke normen en eisen die gesteld worden aan een product en producent van levensmiddelen. Dit doet CPF B.V. doormiddel van het onderhouden van een effectief kwaliteitssysteem. Bij afwijkingen wordt er een gedegen risicoanalyse uitgevoerd om ieder risico tot een minimum te beperken. Er wordt regelmatig gecontroleerd of alle middelen en materialen nog voldoen aan de gestelde normen.

Foodfraude:

CPF B.V. onderschrijft het belang van het voorkomen van fraude. CPF B.V. is zich er terdege van bewust welke risico's er zijn en wat voor gevolgen dit kan hebben voor de afnemers en voor CPF B.V. zelf. Vanuit de beoordeling komen verschillende onderdelen naar voren welke erkend en ten alle tijden voorkomen moeten worden.

Hierop is de VACCP studie gemaakt, waarbij de leveranciers, grondstoffen en ingrediënten en eigen productie welke gevoelig zouden kunnen zijn voor voedsel fraude beoordeeld zijn. Door een juiste keuze van leveranciers en een goede relatie onderhouden met de leverancier, willen wij beheersen dat de kans op fraude voorkomen wordt.

Intern is de beheersing van recept, specificatie, etiketbeheer en het naleven van afspraken die zijn gemaakt met de afnemer en wat de consument van onze producten verwacht, ten allertijden nakomen en beheersen, denk hierbij aan; naamstelling van het product en de daarbij horende KWID%, merkproducten namaken incl. verpakkingen en producten en of grondstoffen met een claim.

Fooddefence:

Er is een risicobeoordeling op defence, de hieruit komende afwijkingen of tekortkomingen zijn beoordeeld en waar nodig een plan van aanpak op gemaakt. Er wordt in grote mate rekening gehouden met het weren van vreemden in de productielocatie, vreemden dienen zich te melden bij de contactpersoon en zich in te schrijven als bezoeker. Bij de beoordeling van nieuw en tijdelijk personeel worden lijsten ondertekend voor akkoord van de gestelde huisregels. Het bedrijfsterrein is vrij toegankelijk en is niet met camera's bewaakt. Het pand is echter niet vrij toegankelijk voor vreemden, alle deuren zijn voorzien van deuren welke niet zonder sleutel te openen zijn en een alarm.

LEVERANCIERSINFORMATIE CPF B.V.



Versie 1
Datum 02-10-2024
Bladzijde 4/5

10. Klachtenprocedure

Klacht van de klant → Beoordeling van de klacht (voedselveiligheidsrisico's of kwaliteitsprobleem) →

In geval van ernstig risico: recall-procedure → Oplossen oorzaak van probleem → Communicatie met klant over afhandeling met klant → Schriftelijke communicatie → Evaluatie van het probleem → Corrigerende en preventieve maatregelen vaststellen en uitvoeren

11. Recall procedure

Recall test: min 1 x per jaar

Probleem → Beoordelingsprobleem (voedselveiligheidsrisico of kwaliteitsprobleem) → Oorzaak van probleem analyseren en potentieel risico inschatten → In kwaliteitsregistratiesysteem selectie van alle klanten die verdacht product geleverd hebben gekregen → Communicatie met deze klanten over probleem en potentieel risico → Blokkeren van alle verdachte producten in voorraad en in de logistieke keten → Afhankelijk van potentieel risico: informeren Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA) → Communicatie met klant over afhandeling verdacht product → Logistieke organisatie van inzameling verdachte producten → Oplossen oorzaak van probleem → Communicatie met klant over afhandeling met klant → Schriftelijke communicatie → Evaluatie van het probleem → Corrigerende en preventieve maatregelen vaststellen en uitvoeren

12. Product identificatie en tracering

Alle producten zijn gecodeerd welke te herleiden is naar de productie en daaropvolgend naar de gebruikte ingrediënten.

Traceerbaarheid is geïntegreerd in het kwaliteitsregistratiesysteem.

Door middel van lotnummers van grondstoffen kan de leverancier worden getraceerd.

In de productieorders worden deze lotnummers gespecificeerd en gekoppeld aan de lotcode van het geproduceerde eindproduct.

De lotcodes worden afgedrukt op het etiket van het eindproduct.

De traceerbaarheid is opgezet volgens het EU-besluit, norm en klant eisen.

13. Foodgrade

Alle verpakkingsmaterialen, smeermiddelen en procesapparatuur zijn geschikt voor voedselverwerkingstoepassingen. Alle verpakkingsmaterialen en proces apparatuur die met levensmiddelen in contact komen, zijn bedoeld om in contact te komen met droge levensmiddelen en voldoen aan de eisen. De materialen zijn in overeenstemming met de laatste editie en de wijzigingen daarop van:

- EU: alle richtlijnen en verordeningen;
- Nederland: Warenwet

14. Leveranciers

Er is een leveranciersbeoordeling opgesteld met een opdeling van grondstoffen, verpakking, onderhoud en diensten leveranciers. In dit overzicht worden certificaten, aantal klachten per jaar t.o.v. aantallevering, risico m.b.t. fraude beoordeeld. Deze analyse vindt minimaal 4x per jaar plaats en bij afwijkingen worden er gepaste acties ondernomen.

LEVERANCIERSINFORMATIE CPF B.V.



Versie 1
Datum 02-10-2024
Bladzijde 5/5

15. Verificatie van het managementsysteem

Interne audits (inclusief glas, plastic) minimaal 4x per jaar.

Review en verificatie jaarlijks aan het begin van het jaar.

16. Training en opleiding

Alle medewerkers zijn opgeleid voor datgene waarvoor ze worden ingezet, waarnodig zullen er aanvullende trainingen worden gegeven op basis van analyse.

17. Productinformatie

Van alle producten worden specificaties bijgehouden en zullen eens per 3 jaar worden herzien, of als daar aanleiding toe is vaker. De specificaties worden aangeboden via Psinfoodservice:

<https://foodbook.psinfoodservice.com/prod/dc/nl/80339/JOE4K>.

Daar waar nodig kunnen klantspecifieke specificaties worden opgesteld.

De allergenen en mogelijke kruisbesmettingen staan vermeld op de productspecificatie en het etiket.

Onze producten zijn AZO vrij, GMO vrij, bevat geen fysische delen en voldoet aan de verordening 1169/2011.

18. Vervoer/ transport

CPF maakt gebruik van gerenommeerde transporteurs welke in het bezit zijn van een GFSI-certificaat of als dit anders is zal er een leveranciers verklaring aanwezig zijn en zal er een leveranciers audit hebben plaats gevonden.

Plaats: Heemskerk, 02-10-2024

Naam en functie: Dorine Jansen, kwaliteitsmedewerker