

CERTYFIKAT

PRODUKT : KOLAGEN RYBI

Wszystkie użyte skóry pochodzą z zakładów zatwierdzonych zgodnie z przepisami europejskimi, zapewniającymi pełną identyfikowalność aż do hodowli, a także bardzo wysoki poziom higieny i bezpieczeństwa żywności. Świeżość naszego surowca jest gwarantowana, ponieważ skóry są natychmiast zamrażane na linii filetowania i transportowane w kontenerach chłodniczych.

Przy wejściu do Europy każda partia surowca jest kontrolowana przez oficjalne władze weterynaryjne w celu sprawdzenia jej zgodności z Rozporządzeniami Europejskimi. Po przybyciu do naszego zakładu produkcyjnego każda partia surowca przechodzi kontrolę jakościową i dokumentacyjną przed użyciem, w celu zapewnienia jej zgodności z naszą ścisłą specyfikacją zakupową.

Każda partia surowca trafia do naszego systemu ERP począwszy od zamówienia. Następnie jest śledzony przez cały proces produkcji, aż do wysyłki gotowego produktu do naszych klientów. Prowadzi to do niezwykle szybkiej identyfikowalności w górę i w dół od gotowych produktów do surowca i odwrotnie.

Nasze światowe dostawy różnych gatunków pozwalają nam zmniejszyć ryzyko niedoboru dostaw, a tym samym zapewnić solidny łańcuch dostaw. W 2020 r. 10% naszych dostaw skór rybnych pochodziło z dzikich połowów, a 90% z hodowli ryb, zapewniając dobrze zarządzane, naturalne i odnawialne zasoby.

Zdecydowana większość naszych ogólnych dostawców posiada certyfikaty lub jest zaangażowana w certyfikację w zakresie standardów odpowiedzialnej akwakultury lub zrównoważonego rozwoju. W całym łańcuchu wartości przemysłu przetwórstwa rybnego produkcja kolagenu jest całkowicie zaangażowana w proces zrównoważonego rozwoju, ponieważ tworzy wartość dla całej społeczności poprzez przekształcanie produktów ubocznych w produkty białkowe o wyższej wartości, zmniejszając w ten sposób wpływ na środowisko i wzmacniając społeczne i ekonomiczny wymiar przemysłu rybnego. W związku z tym nasz kolagen morski można uznać za produkt mający pozytywny wpływ na ogólny zrównoważony rozwój.

Akwakultura ma następujące zalety w porównaniu z dziko żyjącymi :

- jakość organoleptyczna kolagenu pozyskiwanego z ryb hodowlanych jest znacznie lepsza, - woda morska nie jest kontrolowana;
w rzeczywistości dobrze wiadomo, że niektóre ryby mogą gromadzić zanieczyszczenia / metale ciężkie - karmienie ryb hodowlanych jest dobrze kontrolowane i może zapewnić, że nie ma żadnych zakazanych / toksycznych składników spożywanych przez ryby,
- dojrzałość ryb hodowlanych jest dobrze zarządzana, co gwarantuje wysoką jakość ryb i skór rybnych, świeżość ryb hodowlanych jest optymalna dzięki bliskości w czasie i odległości od zakładu przetwórczego
- podczas audytów jakości audytowane są zakłady przetwórcze, ale także gospodarstwa rybne w przypadku akwakultury, - akwakultura jest bardziej zrównoważona, ponieważ ryby nie są zbierane z natury; są wychowani zwłaszcza do spożycia przez ludzi,
- akwakultura jest kluczową działalnością dla lokalnej gospodarki i ma pozytywny wpływ społeczny, ponieważ umożliwia rozwój infrastruktury, edukacji, a także bliskość środowiska,
- akwakultura rozwija się szybko, podczas gdy dzikie połowy są nadużywane, a zasoby maleją. W 2030 mówi się, że 2/3 ryb będzie pochodzić z akwakultury.

Poświadczono za zgodność z oryginałem

Prezes **Kolagen NCN Polska sp.z.o.o.**
Dorota Kurczewska