



Ñaming S.L. www.n-aming.es Tel. 976 866 380
C/País Vasco nº5 Pol. Ind. El Zafranar 50550
Mallén (Zaragoza)

Obtenemos la certificación en **seguridad
alimentaria** más exigente del mundo



ñaming[®]

Casual food

¿Quiénes Somos?



En Ñaming, llevamos **más de 30 años** elaborando nuestros productos con el máximo rigor produciendo **más de 120.000 unidades diarias** y contando con un equipo humano comprometido, hacen de nosotros el **Líder Nacional de Casual Food**.

Ñaming se encuentra en una zona estratégica de productos frescos, Ribera del Ebro, a menos de 50km de las materias primas frescas. **Asegurando con ello la calidad de nuestros ingredientes** y a su vez contribuyendo en la **reducción de la huella de carbono**.

Contamos con **12 Delegaciones y 38 Rutas Propias** a lo largo de todo el territorio nacional que nos permite realizar **Entregas Personalizadas** en un plazo muy corto de tiempo desde su elaboración.

¿Que es la IFS Food?



El certificado IFS muestra el nivel de exigencia en **higiene, seguridad alimentaria y sistemas de calidad** que aplicamos en nuestros procesos y productos.

Por ello, obtener este exigente certificado, ofrece a todos nuestros clientes y consumidores **la máxima garantía en seguridad alimentaria** y calidad de producto.

Este certificado es:

- Especifico para el sector alimentario.
- Principal certificación requerida a nivel europeo.
- Requerida por la gran distribución.
- Indispensable para realizar marca propia de las cadenas de supermercados.

¿Por qué es tan importante disponer de la Certificación IFS Food para la elaboración de platos frescos?



FRESCO

La gran cantidad de **materias primas frescas** y diversas que usamos para elaborar nuestros productos, requieren de un sistema robusto de control y auditoría a nuestros proveedores y sus productos, exigiendo el certificado IFS Food a todos ellos.



ARTESANAL

Se trata de productos principalmente **elaborados de forma manual**, por lo que la higiene y control del personal debe ser riguroso y constante.



ALIMENTO VIVO

Nuestros productos son **alimentos vivos sin pasteurizar** tras su elaboración, son productos frescos. Por este motivo las condiciones de elaboración son críticas y el entorno donde se elabora debe contar con **medidas estrictas de seguridad** para garantizar la inocuidad del producto.



CADENA DE FRÍO

La **cadena de frío** es crítica para la buena conservación del producto durante toda su vida útil, por ello, es necesario controles constantes y auditados de toda la cadena logística.

¿Cómo aportamos seguridad alimentaria a nuestros clientes y consumidores con la certificación IFS Food?



Rigurosidad legal (Etiquetado, peso, publicidad...)

Personal formado en seguridad alimentaria.

Auditorías externas anuales.

Control mediante **laboratorio propio y externo**.



Garantía de vida útil de los alimentos, elaborando estudios de estrés del producto en condiciones de temperatura distintas.

Control total del peso neto.



Control del Fraude alimentario.

Food Defense: Control y Defensa de los alimentos, frente a sabotajes o ataques.



Control exhaustivo de los alérgenos, con controles continuos sobre estos en planta y en puestos productivos.



Trazabilidad total de los productos **On-Time**, dando una rápida respuesta ante alertas sanitarias, en un máximo 4 horas.



Utillaje y vestimenta correcta para evitar contaminación microbiana y por cuerpos extraños en los alimentos.

Personal con ropa diferenciada según su ubicación en planta, con el objetivo de evitar contaminaciones cruzadas y mantener la inocuidad de las salas de producción.

Elaboración en salas limpias, con control de accesos a personal y desinfección de los ingredientes a usar.

Con presión positiva para evitar contaminaciones externas.

Diferencia de la IFS Food con otras certificaciones:

	IFS Food	ISO 22000	ISO 9001
Evalúa procesos y productos de la industria alimentaria exclusivamente, incluyendo enfoque organoléptico	✓	✗	✗
Control sobre alérgenos, OMG y cuerpos extraños	✓	✓	✗
Requisitos ante el Fraude Alimentario y Food Defense	✓	✓	✗
Requisito renovación anual mediante auditoría externa certificada	✓	✗	✗
Requiere de Salas blancas de elaboración con acceso de materias primas y auxiliares desinfectados	✓	✗	✗
Establece requisitos KO concretos cuyo incumplimiento supone la no obtención de la certificación	✓	✗	✗

Sistema APPCC: Es un sistema preventivo de gestión de la inocuidad de los alimentos, básico para la obtención del registro sanitario correspondiente y que depende de la aplicación de cada empresa, con el único control externo de la administración pública. // **Certificación ISO 9001:** Certifica la implantación de un sistema de gestión de la calidad en todas las áreas de la empresa. Es genérico para todos los sectores y no contempla aspectos de seguridad alimentaria. // **Certificación ISO 22000:** sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria. // **Certificación IFS:** es una norma de seguridad alimentaria reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI) para auditar empresas que fabrican alimentos. Se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados. // **Certificación BRC:** protocolos de calidad y seguridad alimentaria elaborados por cadenas de gran distribución británicas

