

### Introductie

Pomona Aroma B.V. is een (familie-)bedrijf dat in 1950 is opgericht en zich vanaf die tijd heeft gespecialiseerd in de productie, handel en ontwikkeling van 'smaakstoffen' ('aroma's'), 'geurstoffen', 'kleurstoffen', 'fruitpreparaten', 'esprits', 'likeuren' en 'overige additieven' voornamelijk bestemd voor de productie van levensmiddelen. De producten die door Pomona Aroma B.V. worden geproduceerd, zijn samengesteld volgens eigen receptuur. De productie vindt in geheel eigen beheer plaats in een eigen fabriek/productiefaciliteit. Hiermee kunnen wij de hoge kwaliteit van onze producten in telkens gelijkwaardige batches garanderen.

Pomona Aroma B.V. heeft een eigen laboratorium voor de ontwikkeling van nieuwe producten.

Deze kunnen op aanvraag en naar wens van de klant worden samengesteld. Zo is ons receptenboek door de jaren heen flink gegroeid en kunnen wij bij vrijwel alle wensen voor kleuren, geuren en smaken voor verschillende toepassingsgebieden, een passende aanbieding doen.

Met de bedoeling om onze dienstverlening voortdurend te verbeteren, hebben we een nieuwe strategie geïmplementeerd voor het beantwoorden van klantvragenlijsten. Wij beschouwen het delen van relevante informatie en beantwoorden van vragen(-lijsten) als een belangrijk onderdeel van onze onderlinge communicatie. Vanwege het grote aantal verzoeken en de daarbij behorende werklust hebben wij daarom besloten om deze informatie te bundelen in een document waarin alle informatie staat welke u als gebruiker van onze producten van ons nodig heeft. Dit document, tezamen met ons FSSC-certificaat, de productspecificaties en onze algemene voorwaarden beantwoordt al uw vragen m.b.t. kwaliteitsbeleid, kwaliteitsmanagementsysteem, certificeringen en de producten die we mogen leveren.

### Contact informatie

Bedrijfsnaam	Pomona Aroma B.V.	
Adres	Architronlaan 4	
Postcode	5321 JJ	
Plaats	Hedel	
Land	Nederland	
Algemeen telefoonnummer	+31 (0)73 5991797	
Faxnummer	+31 (0)73 5994375	
Website	www.pomona.nl	
KvK. nr.	30267795	
BTW nr.	NL 821114165B01	
Calamiteiten / recall	Naam	Onno Stello
	Telefoonnummer	+31 (0)73 5991797
		+31 (0)6 46097976
Inkoop/ productie/ kwaliteit	Naam	Onno Stello
	Telefoonnummer	+31 (0)73 5991797
	E-mail	<a href="mailto:onno@pomona.nl">onno@pomona.nl</a>
Verkoop/ productontwikkeling/ kwaliteit (-contact)	Naam	Emiel Stello
	Telefoonnummer	+31 (0)73 5991797
	E-mail	<a href="mailto:emiels@pomona.nl">emiels@pomona.nl</a>
Administratie	Naam	Arjan Stello
	Telefoonnummer	+31 (0)73 5991797
	E-mail	<a href="mailto:arjan@pomona.nl">arjan@pomona.nl</a>
Facturatie	Telefoonnummer	+31 (0)73 5991797
	Email	<a href="mailto:facturen@pomona.nl">facturen@pomona.nl</a>

### Risicoanalyse en EU- regelgeving

Pomona Aroma B.V. is producent en handelaar en wij werken samen met gecertificeerde betrouwbare productiepartners. Het uitgevoerde HACCP- onderzoek is gebaseerd op de voedselkwaliteit en -veiligheid van grondstoffen en eindproducten, informatie van de NVWA en de risicoanalyses van Riskplaza. Alle door Pomona Aroma B.V. geleverde producten zijn geproduceerd volgens de General Food Law, Verordening (EU) 178/2002 en voldoen aan de actuele Europese wetgeving. De risico's waarmee Pomona Aroma B.V. wordt geconfronteerd hebben o.a. betrekking op de goedkeuring van leveranciers, het beheer van grondstoffen, allergenen en verpakkingen. Voor deze mogelijke risico's heeft Pomona Aroma B.V. procedures en werkinstructies geïmplementeerd om hiermee deze risico's te beheersen.

### Kwaliteitsmanagementsysteem

Uiteraard is kwaliteitsmanagement vanaf de eerste dag belangrijk onderdeel van de bedrijfsvoering. Vanaf het begin van deze eeuw is risicoanalyse steeds meer gebaseerd op de HACCP-methodes. Vanaf 2011 heeft Pomona Aroma B.V. haar kwaliteitsmanagement systeem laten certificeren volgens deze HACCP-norm. In het najaar van 2014 volgde certificatie volgens de norm van FSSC-22000. Het kwaliteitsmanagementsysteem is opgezet en wordt onderhouden door een directielid en een extern adviesbureau. Dit kwaliteitsteam heeft ten minste eenmaal per maand overleg en is verantwoordelijk voor de goede beheersing en borging van het kwaliteitsmanagementsysteem en de voedselveiligheid. Alle procedures en werkinstructies zijn vastgelegd in een continu actueel kwaliteitshandboek waarin, volgens de geldende normen, alle processen zijn beschreven en aantoonbaar worden beheerst. Het volledige kwaliteitsmanagementsysteem wordt doorlopend gecontroleerd door o.a. interne audits, hygiëneronden, verificaties en de regelmatige audits door een certificerende instantie, DNV Nederland.

### GFSI / FSSC- certificaat

Wij zijn FSSC-22000 gecertificeerd. Deze norm is erkend door GFSI (Global Food Safety Initiative). GFSI is een zakelijk initiatief voor de voortdurende verbetering van voedselveiligheidsmanagementsystemen om het vertrouwen in de levering van veilig voedsel aan consumenten wereldwijd te waarborgen. Ons actuele FSSC-22000 certificaat is te downloaden van onze website ([www.pomona.nl/kwaliteit/certificaten](http://www.pomona.nl/kwaliteit/certificaten)) of het Pomona Portaal.

### Goedkeuringsproces van leveranciers en borging van grondstofrisico's

Het inkopen van producten en diensten gebeurt via een inkoopprocedure welke het voedselveiligheidsmanagementsysteem van de leveranciers in combinatie met de producten beoordeelt. Binnen dit proces moet de leverancier worden goedgekeurd. Dit gebeurt door het gebruik van een leveranciersvragenlijst en productspecificaties van de specifieke producten. Alle productcategorieën van de verschillende grondstoffen en eindproducten worden gescreend tijdens het goedkeuringsproces van een leverancier/ nieuwe grondstof. Op basis van de database van Riskplaza in combinatie met eigen en externe kennis worden de risico's van iedere grondstof bepaald.

Elke leverancier heeft een kwaliteitsmanagementsysteem dat is gecertificeerd tegen een internationaal erkend voedselveiligheidssysteem of heeft een kwaliteitsmanagementsysteem dat is beoordeeld door het kwaliteitsteam. Nadat een leverancier is goedgekeurd, wordt deze jaarlijks beoordeeld op service, kwaliteit en voedselveiligheid. De leveranciersbeoordeling wordt uitgevoerd door het kwaliteitsteam van Pomona Aroma B.V. Voor deze beoordeling zijn procedures en formulieren opgesteld om een gestandaardiseerd en herhaalbaar proces te garanderen.

Alle leveranciers beschikken over een op risico gebaseerd HACCP-systeem, gebaseerd op het principe van de Codex Alimentarius, een getest traceerbaarheidssysteem, beschikken over een allergenenbeheersysteem en produceren in overeenstemming met Verordening (EU) 852/2004.

### Productspecificatie

De specificaties van de producten worden actueel gehouden en zijn op aanvraag verkrijgbaar. Daarnaast zijn deze ook 24/7 beschikbaar en te downloaden via het Pomona Portaal. Zodra zich significante wijzigingen voordoen in de samenstelling van een product of de regelgeving waaraan het product dient te voldoen, dan vindt een herziening van de specificatie plaats. Op het Pomona Portaal is de meest actuele versie te vinden.

### Traceerbaarheid en recall

De crisismanagementprocedure moet worden toegepast indien één of meerdere producten van Pomona Aroma B.V. in verband staan met een mogelijk gevaar voor de individuele consument, voor de volksgezondheid of om negatieve gevolgen voor het bedrijf te beperken. Ook voor andere calamiteiten zoals stroomstoring, brand of een natuurramp worden maatregelen genoemd. Om producten middels een recall terug te kunnen roepen is de traceerbaarheid beschreven in een procedure. Het doel hiervan is het garanderen van een eenduidige en unieke

identificatie van producten om producten terug te kunnen halen vanaf ontvangst tot aan de levering bij de klant. Alle inkomende en uitgaande producten worden geïdentificeerd met een specifieke lot-code. Jaarlijks wordt de traceerbaarheid getest.

#### Klachten en opmerkingen

Mogelijke (product-)klachten worden, volgens procedure, behandeld middels een oorzaakanalyse, corrigerende maatregelen en preventieve maatregelen om herhaling te voorkomen. Ook andere opmerkingen worden volgens deze werkwijze behandeld en kunnen ons helpen om onze procedures en dienstverlening te verbeteren.

#### Interne audits

Pomona Aroma B.V. voert interne audits uit op het kwaliteitsmanagementsysteem en controleert procedures, werkinstructies en formulieren die van belang zijn voor de productveiligheid, wettelijke eisen en kwaliteit. Hierdoor wordt de aanwezigheid, effectiviteit en werking van de systemen, procedures, werkinstructies en formulieren gegarandeerd.

De audits worden uitgevoerd op basis van een jaarlijkse auditkalender. Alle onderdelen worden minimaal één keer per jaar ge-audit. De frequentie van de interne audit is gebaseerd op het risico van specifieke activiteiten. Corrigerende maatregelen moeten binnen de afgesproken termijn worden uitgevoerd. Een onafhankelijke auditor van een extern adviesbureau verzorgt de uitvoering van de interne audits.

#### Food Fraud

Pomona Aroma B.V. neemt maatregelen om ervoor te zorgen dat het risico op het kopen van frauduleuze producten tot een minimum wordt beperkt. Er is een risicoanalyse voor voedsel fraude uitgevoerd. Hierbij wordt onder meer rekening gehouden met de economische omstandigheden en markt informatie. Deze gevarenanalyse Food Fraud wordt jaarlijks gecontroleerd op mogelijke wijzigingen in de gemaakte afwegingen/ beoordelingen. Wanneer wordt vastgesteld dat er producten zijn met een bijzonder risico op vervalsing of vervanging, worden passende maatregelen genomen om het risico te elimineren/ minimaliseren. De leveranciers zijn gecertificeerd voor een GFSI- certificaat waarbij voedsel fraude wordt gecontroleerd door een onafhankelijke auditor. Medewerkers worden intern getraind op het gebied van Food Fraud.

#### Food Defense

Food Defense is onderdeel van het kwaliteitsmanagementsysteem. Maatregelen voor de interne beheersing van Food Defense zijn o.a.: - een afgesloten bedrijfsterrein met camera- en alarmsysteem, - medewerkers worden getraind op het gebied van Food Defense, - registratie van bezoekers, - ook de digitale veiligheid wordt met verschillende maatregelen beheerst.

#### Verpakkingen

Alle gebruikte verpakkingen zijn in overeenstemming met Verordening (EU) 1935/2004 en Verordening (EU) 10/2011. Van alle primaire verpakkingsmaterialen zijn DoC's (Declaration of Compliance) aanwezig binnen het kwaliteitsmanagementsysteem.

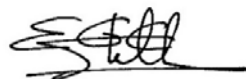
#### GMO

De producten die Pomona Aroma B.V. produceert en verhandelt zijn vrij van GMO conform Verordening (EU) 1829/2003 en Verordening (EU) 1830/2003. De producten van Pomona Aroma BV behoeven dus geen etikettering voor GMO. Dit wordt door elke leverancier bevestigd. Zie voor dit onderwerp ook de productspecificaties.

#### Ionisatie & straling

Voor alle gebruikte grondstoffen en eindproducten geldt dat deze niet zijn geïoniseerd of bestraald zoals gedefinieerd in Verordening (EU) 1169/2011. Zie voor dit onderwerp ook de productspecificaties.

Ik verklaar dat dit document naar onze beste kennis en nauwkeurigheid is opgesteld. Zodra er veranderingen plaatsvinden of nieuwe informatie beschikbaar wordt, dan wordt dit document aangepast en vervolgens als actuele versie op de website en via het Pomona Portaal gedeeld.



Hedel, 7 November 2023

Emiel Stello  
Pomona Aroma B.V.