

# Leveranciers informatie Pomona Aroma BV

## Algemeen

Pomona Aroma is een (familie)bedrijf dat al ruim 60 jaar bestaat en zich in die tijd heeft gespecialiseerd in de productie, handel en ontwikkeling van kleur-, geur-, smaakstoffen, fruitpreparaten, esprits, likeuren en overige additieven voornamelijk gericht op de productie van levensmiddelen. Alle producten die bij Pomona Aroma worden geproduceerd worden naar eigen recept en in eigen beheer geproduceerd wat leidt tot de kwaliteit die u van ons gewend bent. Pomona Aroma heeft een eigen laboratorium voor ontwikkeling (evt. op wens van de klant) van nieuwe producten. Zodoende is ons receptenboek door de jaren heen flink gegroeid en kunnen wij u bijna elke kleur, geur en smaak aanbieden die u wenst.

## Contact:

Bezoekersadres:	Pomona Aroma Architronlaan 4 5321 JJ Hedel	
Postadres:	Pomona Aroma Postbus 89 5320 AB Hedel	
Telefoon:	+31 (0)73-599 17 97	
Fax:	+31 (0)73-599 43 75	
Mobiel:	+31 (0)6-54 31 53 24	
Calamiteiten:	+31 (0)6-46 09 79 76	(alleen bij geen gehoor bovenstaande nr's)
Website:	www.pomona.nl	
E-mail:	info@pomona.nl	
BTW nr.:	NL 8211.165.B.01	
KvK nr.:	Midden-Nederland 30267795	
Verkoop/Product- ontwikkeling/Kwaliteit:	Emiel Stello +31 (0)73-599 17 97 +31 (0)6-54 31 53 24 emiel@pomona.nl	(contactpersoon voor al uw vragen)
Administratie:	Arjan Stello +31 (0)73-599 17 97 arjan@pomona.nl	
Inkoop/Productie/ Kwaliteit:	Onno Stello +31 (0)73-599 17 97 +31 (0)6-46 09 79 76 onno@pomona.nl	

### **Kwaliteitssysteem**

Pomona Aroma is sinds september 2011 officieel HACCP gecertificeerd. Het kwaliteitssysteem wordt doorlopend gecontroleerd met regelmatige audits van DNV. Het HACCP systeem is opgezet en wordt onderhouden met behulp van een HACCP-team welke bestaat uit een directeur en een extern advies bureau. Het team heeft maandelijks overleg en is verantwoordelijk voor een goede beheersing en waarborging van het kwaliteitssysteem en voedselveiligheid. Alle procedures en werkinstructies die men in de praktijk nastreeft zijn vastgelegd in een continu actueel kwaliteitshandboek waarin volgens de geldende normen alle processen zijn beschreven.

### **Klachtenafhandeling**

Pomona Aroma behandelt alle gegronde en ongegronde klachten volgens de opgestelde klachten procedure. Tevens word elke klacht opgenomen in het klachtenregistratiesysteem waar zowel de klacht als de bijbehorende correspondentie numeriek word opgeslagen. De afdeling kwaliteitszorg is verantwoordelijk voor een goede afhandeling, registratie en de evt. corrigerende maatregelen van de klacht.

### **Leveranciersbeoordeling**

Om de verlangde kwaliteit en de productveiligheid van onze grondstoffen te kunnen waarborgen worden al onze leveranciers uitgebreid beoordeeld en gescreend. Met de meeste van de toeleveranciers heeft Pomona Aroma al een jarenlange samenwerking.

### **Product informatie**

De allergeneninformatie, productspecificatie, veiligheidsbladen en vragen over de producten die bij Pomona Aroma worden verkocht zijn te verkrijgen bij de afdeling verkoop.

### **Traceerbaarheid**

In geval van calamiteiten waarbij de voedselveiligheid in gevaar komt zijn alle producten traceerbaar dmv de betreffende coderingen, computersystemen en de bijbehorende procedure. Deze procedure wordt met behulp van interne audit's regelmatig gecontroleerd en getest.

### **Ongediertebestrijding**

Voor de ongediertebestrijding heeft Pomona Aroma een extern bureau ingeschakeld welke op regelmatige basis het pand en het omliggende terrein uitgebreid inspecteert.

### **Verpakking**

De producten van Pomona Aroma kunnen worden geleverd in plastic zakken, emmers, flessen en of containers. Alle primaire verpakkingen voldoen volgens onze leveranciers aan de EG wetgeving 1935/2004 of recenter.

### **Conclusie**

Op basis van bovenstaande informatie en de periodieke controles van DNV is gegarandeerd dat het gedocumenteerde en geïmplementeerde kwaliteitssysteem van Pomona Aroma voldoet aan alle eisen van een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.