



FAQ

Verstegen Spices & Sauces B.V

Versie 3.0
december '24



Voorwoord

Verstegen Spices & Sauces B.V. is sinds 1886 specialist op het gebied van kruidenmixen, enkelvoudige kruiden en specerijen, marinades en sauzen. Verstegen Spices & Sauces is een productiebedrijf dat zich richt op de ontwikkeling, productie, distributie en verkoop van kruiden(mixen), specerijen(mixen), marinades en sauzen voor de levensmiddelenindustrie, de professionele gebruiker (kok, ambachtsman) en de consument.

De productiefaciliteiten van Verstegen Spices & Sauces zijn flexibel en uitgebreid. Naast een ultramoderne fabriek voor de verwerking van droge producten zijn ook de faciliteiten voor productie van sauzen en overige vloeibare producten van hightech-apparatuur voorzien.

De kernstrategie van Verstegen Spices & Sauces luidt: “Eén kwaliteit leveren, te weten altijd de beste en constante kwaliteit, hoogwaardige service bieden en door innovatieve productontwikkeling de trends te zetten. Daar waar gegeten wordt, wil Verstegen de smaak maken”.

Het kwaliteitssysteem van Verstegen Spices & Sauces beheert en beheerst de dagelijkse bedrijfsvoering. De kwaliteit wat betreft grondstoffen, verpakkingen, eindproducten, productieprocessen, milieu en arbeidsomstandigheden staat hierbij centraal. Naar aanleiding van verzoeken van klanten om uitgebreide informatie over ons kwaliteitssysteem te geven, is deze brochure samengesteld.

Het is ons een genoegen u deze brochure aan te bieden en wij vertrouwen erop hiermee de meest belangrijke vragen te kunnen beantwoorden.

Verstegen Spices & Sauces B.V.



Inhoudsopgave

Verstegen in een Notendop	4
Contactgegevens Nederland.....	4
Contactgegevens België.....	4
Overige gegevens.....	4
Certificaten	5
GFSI	5
Overig.....	5
Duurzaamheid	5
Gevaren, risico's en beheersmaatregelen.....	6
Productieproces algemeen	6
CCP's	7
Metaaldetectie.....	7
Glasbeleid	7
Allergenen	9
Kruisbesmetting.....	9
Q&A.....	11
COA's	12
Food defense / food fraud.....	12



Verstegen in een Notendop

Contactgegevens Nederland

Naam bedrijf	Verstegen Spices & Sauces B.V.
Adres	Industrieweg 161, 3044 AS Rotterdam, The Netherlands
Telefoon (CS)	+31 (0) 10-2455100
Nood/crisisnummer	+31 (0) 653370226
Fax	+31 (0) 10-4624707
Website	www.verstegen.eu
Verkoop	Customer support info@verstegen.nl +31 (0) 10-2455100

Contactgegevens België

Naam bedrijf	Verstegen Spices & Sauces N.V.
Adres	Wayenborgstraat 12, 2800 Mechelen, Belgium
Telefoon (CS)	+32 (0)15 21 09 75
Fax	+32 (0)15 20 30 75
BTW	BE 0 433 502 601

Overige gegevens

CEO	M. Schraauwen
COO	R. Buis
FSQ manager	S. Vogel
Kwaliteitsmanager	S. Mols
Aantal werknemers	550
Ploegendienst	1, 2 of 3 ploegen
BTW	NL003199538B01
GLN code	8712200000002
Ondernemingsnummer	KVK 24124683
Douanenummer/Exporter Reference	21039090
Exporter EU REX reference number	NLREX2712
Erkenningsnr./Registratienr.	/
Sector	Grinding and mixing of dry spices, herbs and other food ingredients, packing in containers, plastic recipients or glass. Blending and pasteurisation of sauces (ambient stable or cool storage), packing in containers and hard or flexible plastic recipients
Bouwjaar sauzenfabriek	ca 1960 (in 1990 in gebruik door Verstegen en omgebouwd tot sauzenkeuken. Daarvoor in gebruik als dropfabriek)
Bouwjaar droge fabriek	oudbouw ca 1960, nieuwbouw 1995/1996



Certificaten

GFSI

BRCGS	Lloyd's Register Quality Assurance
IFS	Lloyd's Register Quality Assurance

Overig

BCorp	score: 81,9%
EKO / Skal	SKAL
Ecovadis ID	OB948866
Halal	Halal Correct
Kosher	Kosher Certification
RiskPlaza	Lloyd's Register Quality Assurance
RSPO Member ID	CU-RSPO SCC-828058-6
SEDEX	Manufacturer SEDEX membership No.S000000066653 Company: ZC1003989

Al deze certificaten zijn te downloaden van onze website: www.verstegen.eu/.

Wij zijn niet HACCP gecertificeerd. HACCP zit begrepen in de BRC en IFS certificering en dientengevolge houden wij ons aan de HACCP regels. Al het productiepersoneel is dan ook HACCP getraind.

Duurzaamheid

Q: Wat is het duurzame doel van Verstegen?

A: Verstegen geeft actieve invulling aan haar verantwoordelijkheid voor toekomstige generaties. Dit betreft het klimaat, de maatschappij en iedereen op aarde.

Q: is er een MVO jaarverslag?

A: Elk jaar wordt er een MVO jaarverslag gemaakt. Deze is terug te vinden op onze website.

Q: Welke certificaten heeft Verstegen op het gebied van duurzaamheid?

A: We zijn aangesloten bij Sedex en Ecovadis. Bij die laatste hebben we het niveau zilver behaald.

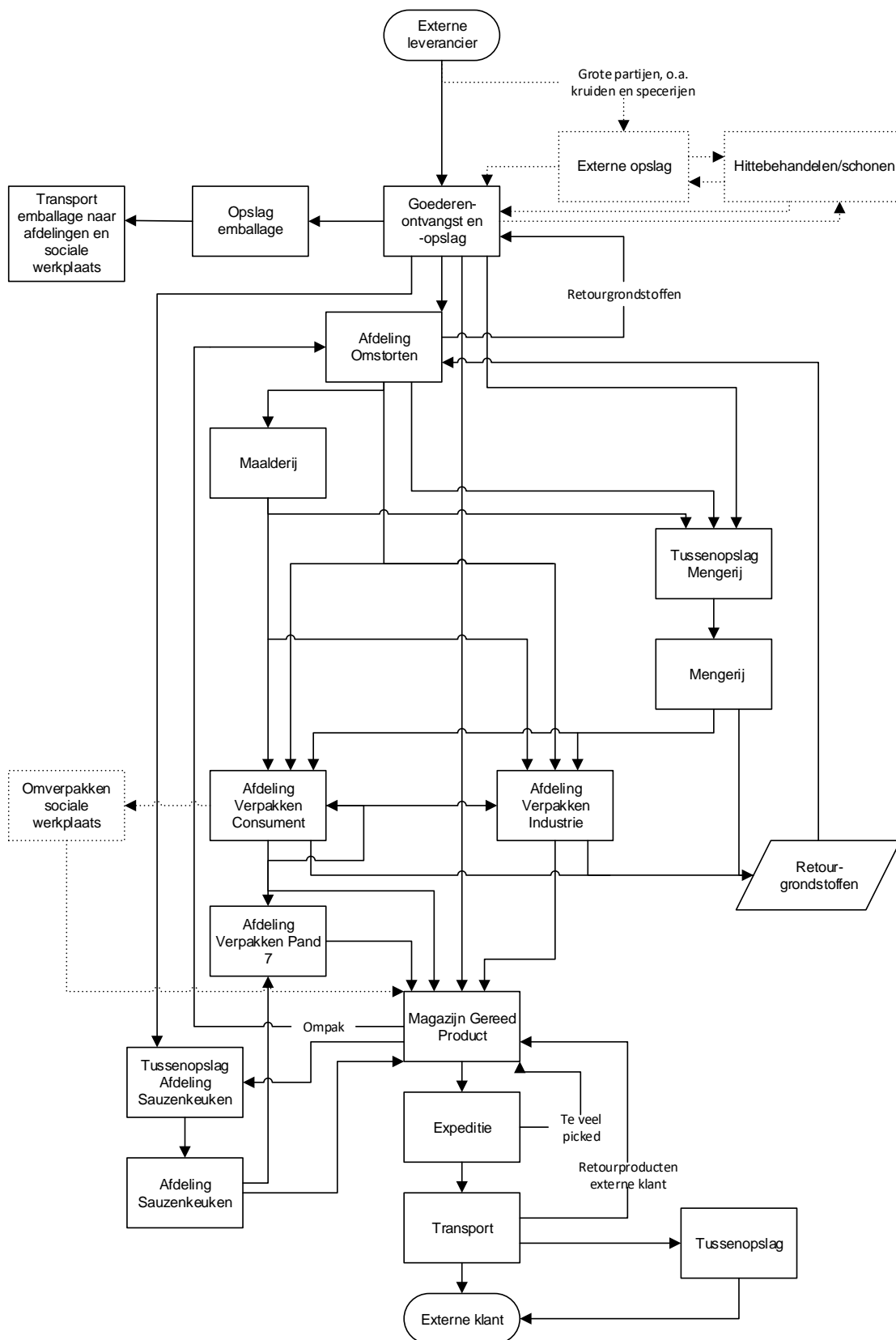
Q: Werkt Verstegen met keurmerken zoals Fairtrade of Rainforest Alliance?

A: Elke specerijketen is anders en heeft unieke uitdagingen. Per keten bekijken wij wat de beste manier is om hiermee om te gaan, soms is dat met het gebruik van keurmerken zoals Fair for Life, en soms is dat door onze eigen programma's op te zetten (Agroforestry, SpiceUp). Daarnaast heeft Verstegen in haar assortiment een flink aantal biologische producten die Skal gecertificeerd zijn.



Gevaren, risico's en beheersmaatregelen

Productieproces algemeen





CCP's

Processtappen	Kritische potentiële gevaren	Kritische beheersingspunten (CCP's)
Malen	Kapotte zeef, waardoor grove delen in gemalen product	Controle en registratie nazeef bij iedere gevulde eurobin en fractiezeef aan het einde van de werkorder.
Verpakken Industrie	Metaal in eindproduct	Toepassing metaaldetector en per batch controle op werking metaaldetectoren (ferro, non-ferro, rvs), inclusief registratie.
Verpakken Consumenten	Metaal in eindproduct	Toepassing metaaldetector en per batch controle op werking metaaldetectoren (ferro, non-ferro, rvs), inclusief registratie.
Sauzenbereiding	Bij hete bereiding: te lage bereidingstemperatuur, waardoor micro-organismen onvoldoende worden afgedood.	Controle afwijkende batchprotocollen besturingssysteem (procesregistratiegegevens).
	Bij heet afvullen: te lage temperatuur tijdens afvullen, waardoor micro-organismen onvoldoende worden afgedood.	Controle en registratie afvultemperaturen.
	Metaal in eindproduct	Toepassing metaaldetector en per batch controle op werking metaaldetectoren (ferro, non-ferro, rvs), inclusief registratie.

Metaaldetectie

Metaaldetectiegrenzen	Maximumwaarden (mm)
FE	2,5
Non-FE	3,2
RVS	4,0

Glasbeleid

Glas in levensmiddelen wordt op volgende wijze voorkomen:

- Aparte ruimte voor de productie van eindproducten in glazen verpakkingen.
- Glazen eindproducten worden omgepakt in een ruimte waar alleen gesloten verpakkingen worden verpakt.
- Lampen in productieruimten en opslagruimten zijn overkapt of voorzien van folie, ter voorkoming van glas op of in de verpakking.
- Ramen met gewoon glas op productieafdelingen zijn voorzien van een speciale folie, waardoor bij breuk het glas niet van het raam valt, maar aan de folie blijft plakken.
- Ramen worden dagelijks gecontroleerd en direct vervangen bij breuk. Hoofd afdeling is verantwoordelijk voor inlichten Technische Dienst.



- Er is een inventarisatie gemaakt van alle materialen die gemaakt zijn van glas of hard plastic per afdeling. De onderdelen op deze lijst moet ieder kwartaal gecontroleerd worden op breuk of beschadiging door de afdelingschef en dient daarna bij afdeling Kwaliteitszorg ingeleverd te worden. De frequentie is gebaseerd op de mogelijke kans op breuk in de productie en het risico dat door breuk ontstaat.
- Hoofd Technische Dienst is verantwoordelijk voor directe reparatie van gebroken onderdelen gemaakt van glas of hard plastic.



Allergenen

Wettelijke allergenen	In bedrijf aanwezig	In recept
Glutenbevattende granen	Aanwezig	Zie productspecificatie
Tarwe	Ja	
Rogge	Ja	
Gerst	Ja	
Haver	Ja	
Spelt	Nee	
Kamut	Nee	
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.	Aanwezig	
Eieren en producten op basis van eieren.	Aanwezig	
Vis en producten op basis van vis	Aanwezig	
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	Aanwezig	
Soja en producten op basis van soja	Aanwezig	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	Aanwezig	
Noten	Aanwezig	
Amandelen	Ja	
Hazelnoten	Nee	
Walnoten	Nee	
Cashewnoten	Ja	
Pecannoten	Nee	
Paranoten	Nee	
Macadamianoten	Nee	
Pistachenoten	Nee	
Selderij en producten op basis van selderij.	Aanwezig	
Mosterd en producten op basis van mosterd.	Aanwezig	
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.	Aanwezig	
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l	Aanwezig	
Lupine en producten op basis van lupine	Aanwezig	
Weekdieren en producten op basis van weekdieren.	Aanwezig	

Kruisbesmetting

Het beleid is erop gericht om de risico's op kruisbesmetting van bij iedere stap in het proces in kaart te brengen en maatregelen te nemen om kruisbesmetting zo veel mogelijk te voorkomen.

De belangrijkste genomen maatregelen zijn hieronder uiteen gezet:

- De grondstoffen worden per allergeen of allergenen groep op allergeen nummer opgeslagen zodat in de opslag specifieke allergenenzones gecreëerd zijn.
- Gedurende het gehele productieproces worden de grondstoffen gescheiden gehouden tot in de mengsels.



- In procedures en werkinstructies zijn specifieke werkwijzen opgenomen omtrent de omgang met allergenen.
- Een chip op de vaten zorgt voor geautomatiseerde controle en maakt gebruik van ongereinigde vaten onmogelijk.
- De allergeennummers volgen de grondstof gedurende het gehele productieproces met etikettering.
- Medewerkers worden getraind omtrent de omgang met allergenen
- Machines worden na allergeenproductie nat gereinigd volgens een gevalideerde reinigingsmethode.
- Reiniging van machines, materialen en gebruikte onderdelen worden gecontroleerd volgens een opgesteld monitoringsprogramma en getest met allergenen test methodes.
Monitoringsprogramma wordt jaarlijks beoordeeld en risico's opnieuw ingeschat aan de hand van resultaten.
- Test methodes die gebruikt worden in het monitoringsprogramma zijn allergenen swabs en Elisa testen.
 - Worst case allergenen die van toepassing zijn voor omgevingsmonitoring zijn: melk, gluten, sesam of pinda
 - Machines en het eerstvolgende product worden getest met een allergeensneltest. Dit wordt op basis van risico gedaan voor het gehele proces: van afweeg en bereiden tot afvullen.
 - Producten met de claim 'allergeenvrij' worden batchgewijs met Elisa testen gecontroleerd.
- Allergenen beleid is volledig geïntegreerd in het HACCP systeem.



Q&A

Q: hebben jullie een ongediertebestrijdingssysteem?

A: Wij hebben een ongediertebestrijder met een bezoekfrequentie van 16x per jaar.

Q: Hebben jullie een formele procedure om de houdbaarheid te bepalen van eindproducten?

A: De houdbaarheid van het product hangt af of het product warm of koud geproduceerd wordt, pH, aW, conservering en de bewaartemperatuur. Aan de hand van deze eigenschappen wordt de houdbaarheidstermijn bepaald.

Q: Wat is de houdbaarheid na openen?

A: De houdbaarheid na openen is gelimiteerd en hangt af van het gebruik van de klant. Hier kunnen wij geen uitspraken over doen.

Q: Behandelen jullie het leidingwater?

A: Het leidingwater krijgt geen behandeling. Wel wordt er elk kwartaal een monster genomen en geanalyseerd. Ook worden de leidingen naar de sauzenkeuken gespoeld met chloordioxine binnen de wettelijke norm.

Q: Wordt er rework of staartproductie toegepast?

A: Rework (het hergebruiken van een restje van de vorige batch) wordt bijna nooit toegepast, alleen bij droge maalterij producten als peper.

Q: Bevatten de producten GMO's, nanodeeltjes of zijn ze bestraald?

A: Al onze producten zijn GMO vrij, bevatten geen nanodeeltjes en zijn niet bestraald

Q: Hoe ziet jullie batchcode eruit?

A: Dit is een 7cijferig random werkorder nummer

Q: Kunnen jullie een (M)SDS van de grondstoffen of mengsels leveren?

A: Voedingsmiddelen vallen buiten het bereik van de REACH wetgeving voor chemische stoffen waarin de vereisten voor een MSDS zijn vastgelegd.

Q: In de specificatie zag ik ook andere allergenen staan dan de wettelijke 14. Moet ik die ook vermelden?

A: Dat hoeft niet, want ze behoren niet tot de wettelijk vastgestelde allergenen. Wij vermelden deze als service apart in een lijst, omdat het nog vaak gevraagd wordt.



COA's

Wij zijn Riskplaza audit+ gecertificeerd. Riskplaza is een door NVWA en ketenborging.nl erkend systeem voor de borging van de voedselveiligheidsissues in grondstoffen. Bij de jaarlijkse audit op deze norm uitgevoerd door onze CI Lloyd's Register wordt de borging op alle grondstof-gevaar combinaties doorlopen. Pathogene micro's zijn hier ook in scope van. Samen met een GFSI gecertificeerd productieproces is hiermee volgens de NVWA's infoblad 64 geen inbound-verificatie door de afnemers van ons eindproduct meer nodig.

Food defense / food fraud

Q: Hoe wordt de food defense binnen Verstegen vorm gegeven?

A: De panden van Verstegen zijn buiten voorzien van beveiligingscamera's. Ook staan bij enkele ingangen vanuit binnen camera's. Verstegen heeft geen extern beveiligingsbedrijf. De Technische Dienst sluit zelf de panden af na werktijd. De toegang tot Verstegen gebouwen is gereguleerd met toegangsbadges met een persoonlijk gereguleerde toegang. Mensen zonder badge kunnen zich niet vrijelijk door de gebouwen van Verstegen begeven. Jaarlijks wordt dit getoetst tijdens de BRC/IFS audit.

Q: Hoe voorkomt Verstegen voedsel fraude?

A: Verstegen heeft een voedsel fraude risico analyse, gebaseerd op (betrouwbare) literatuur (O.a. de foodchain ID Food Fraud Database) en voortschrijdend inzicht en kennis van de supply chain en de leverancier. Daarbij werkt Verstegen aan langdurige vertrouwensrelaties met zijn leveranciers en worden Quality en Food Safety audits uitgevoerd bij toeleveranciers van Verstegen waarbij dit een onderwerp is.