



<https://www.metaforespress.gr>

Την Αμφιγάλ πιστοποίησε η TÜV HELLAS (TÜV NORD)

2021/09/21 12:39 στην κατηγορία ΕΤΑΙΡΙΚΑ ΝΕΑ

Την εταιρεία Αμφιγάλ πιστοποίησε η TÜV HELLAS (TÜV NORD) με βάση τα διεθνή πρωτόκολλα IFS Food και BRC Food και τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς (ΕΚ) 834/2007 και (ΕΚ) 889/2008 για την παραγωγή και εμπορία Βιολογικών τυροκομικών προϊόντων.

Η πιστοποίηση πραγματοποιήθηκε, μετά από επιθεωρήσεις του Φορέα στο εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος της εταιρείας, που βρίσκεται στην Κεχρινιά Αμφιλοχίας.

Οι πιστοποιήσεις της Αμφιγάλ με βάση τα διεθνή πρότυπα και τον Κανονισμό Πιστοποίησης Βιολογικών Προϊόντων επιβεβαιώνει την τήρηση όλων των προβλεπόμενων διαδικασιών τόσο κατά την παραγωγή όσο και κατά τη διανομή τους.

Σημειώνεται πως, η Αμφιγάλ παράγει προϊόντα από το 2017, σε ένα σύγχρονο εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος και στοχεύει στη προσφορά τυροκομικών προϊόντων υψηλής ποιότητας, με σεβασμό προς το περιβάλλον και τη κοινωνία.

Η εταιρεία στηρίζεται σε πολυετείς και ισχυρές σχέσεις με τους παραγωγούς της Αιτωλοακαρνανίας, προσφέροντας τυροκομικά προϊόντα υψηλής ποιότητας και διατροφικής αξίας, δίνοντας έμφαση στις ανάγκες και τις προτεραιότητες του καταναλωτή.

Το εργοστάσιο επεξεργασίας γάλακτος της Αμφιγάλ ολοκληρώθηκε τον Μάιο του 2016 και ξεκίνησε τη λειτουργία του τον Μάρτιο του 2017 με συνολική έκταση 4.500

τ.μ. Βασίζεται σε υπερσύγχρονες γραμμές παραγωγής, ενώ η δυναμικότητά του μπορεί να ξεπεράσει τους 100 τόνους αιγοπρόβειου γάλακτος ημερησίως.

Ο Θωμάς Αραπογιάννης, Vice President Agriculture της TÜV HELLAS (TÜV NORD), δήλωσε σχετικά: «Τα προϊόντα της Αμφιγάλ χαρακτηρίζονται από εξαιρετική ποιότητα. Με ιδιαίτερη χαρά διαπιστώνουμε την συνεχή βελτίωση της εταιρίας και την αναγνώριση των προϊόντων της από απαιτητικές αγορές του εξωτερικού και της Ελλάδας. Η έκδοση των σχετικών πιστοποιητικών από την TÜV HELLAS (TÜV NORD) επιβεβαιώνει την **τήρηση όλων των προβλεπόμενων διαδικασιών παραγωγής των τυροκομικών προϊόντων** της Αμφιγάλ».

Η Βίβιαν Βονοφακίδη, εκπροσωπώντας την Αμφιγάλ, τόνισε ότι: «Κύριο μέλημα για εμάς είναι η παραγωγή προϊόντων από αγνές πρώτες ύλες και με εξασφαλισμένη γνησιότητα γεύσεων για όλους τους καταναλωτές που αναζητούν, ιδιαίτερες & αυθεντικές γεύσεις υψηλής ποιότητας, τόσο εδώ, όσο και στο εξωτερικό. Η πιστοποίηση από την TÜV HELLAS (TÜV NORD), επιβεβαιώνει την πρόθεση αυτή, υπογραμμίζοντας παράλληλα την τήρηση των προβλεπόμενων διαδικασιών παραγωγής».