

CALIDAD CERTIFICADA



En el mes de Junio de 2015, BARRACA SALVATTO fue certificado con las normas BPM o Buenas Practicas de Fabricación (en inglés *Good Manufacturing Practice*, GMP), certificación de alcance internacional que en Uruguay es otorgado por la División Inocuidad y Calidad de alimentos de la D.G.S.A. del Ministerio de Ganadería, Agricultura y Pesca.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son un conjunto de normas y procedimientos aplicables a las operaciones de fabricación de alimentos, medicamentos y drogas, en sus formas definitivas de venta al público, que permiten monitorear toda la cadena productiva desde el ingreso de las materias primas hasta la aprobación del producto terminado.

Se encuentran incluidas dentro del concepto de Garantía de Calidad y constituyen el factor que asegura que los productos se fabriquen de forma uniforme y controlada, de acuerdo con las normas de calidad adecuadas al uso que se pretende dar a los productos y conforme a las condiciones exigidas para su comercialización. Las reglamentaciones que rigen las NCF tienen por objeto principal disminuir los riesgos inherentes a toda producción.

Esta meta obtenida por BARRACA SALVATTO no hace otra cosa que reafirmar el permanente compromiso con la calidad y la satisfacción de sus clientes.

Certificación emitida de acuerdo a lo establecido en los Decretos 241/04 del 23/12/04; su modificativo del 3/9/13 art. 176.177.178 de la Ley 19149 del 22/10/13 y las Resoluciones de la DGSA de fecha 23/12/04, N°89/12 de fecha 21/11/12 y de fecha 09/01/14.

