

Panike

Panike®

INOVAÇÃO E SEGURANÇA ALIMENTAR

20
Anos
A Servi-lo

Sistema HACCP implementado e certificado

A Panike Indústria de Produtos Alimentares Congelados SA é a maior empresa portuguesa de fabrico e comercialização de produtos de pastelaria e padaria ultracongelados que opera no mercado há 20 anos. É uma organização de dimensão internacional com longa experiência, tendo desde sempre baseado o seu sucesso num rigoroso controlo de qualidade e numa permanente preocupação com o serviço prestado ao cliente.

Porque as preocupações com a Qualidade, Segurança Alimentar e Nutrição são cada vez mais um requisito dos seus clientes (o seu principal Valor), a Panike SA direcciona os seus investimentos tendo em conta esta premissa, formalizando esse facto na sua Política da Qualidade e Segurança Alimentar.

Na sequência dessa preocupação a Panike implementou e certificou o sistema de segurança alimentar HACCP, tendo por base o *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 1969:04/2004). Mais recentemente iniciou o lançamento de produtos baixos em calorias e nutricionalmente ricos, sendo ao mesmo tempo saborosos.

SEGURANÇA ALIMENTAR Uma preocupação constante

O sistema de segurança alimentar implementado na Panike baseia-se numa sólida implementação de um código de boas práticas. As alterações e melhorias que proporcionou foram várias, entre elas conduziu a:

- Investimento na área fabril, definindo um novo *layout* das instalações;
- Um trabalho de parceria com os fornecedores para a obtenção, à priori, de matérias-primas produzidas, armazenadas e transportadas sob condições cada vez mais seguras;
- Planos de formação interna e externa para todos os colaboradores;
- Definição de normas de higiene e de fabrico, bem como de programas de higienização pormenorizados e seus controlos através de verificações e análises efectuadas, quer no seu laboratório interno, quer pela comprovação de diversos laboratórios externos devidamente acreditados;
- Investimento nas condições de armazenamento e transporte ao longo de toda a cadeia de frio, desde a sede, passando pelas oito filiais espalhadas pelo país,

culminando no cliente, ao qual a Panike chega com a sua frota de última geração a qualquer ponto do território nacional;

- Desenvolvimento de um sistema de rastreabilidade contemplando todo o processo, desde a entrada de uma matéria-prima até à entrega ao cliente;
- Investimento em tecnologia de produção e verificação, contemplando as preocupações em termos de segurança alimentar, nomeadamente a introdução de detectores de metais.

Todos estes processos são depois complementados por um sistema HACCP, onde é feita uma análise de perigos muito rigorosa, contemplando os perigos microbiológicos, químicos e físicos de todas as matérias-primas e etapas do processo. Desta análise de perigos surge a definição dos PCC (pontos críticos de controlo), os quais, através de planos HACCP, são controlados de uma forma extremamente concreta e rigorosa, obtendo-se assim um produto seguro e isento de toxicidade. Este processo é garantido através de auditorias (internas e externas) ao sistema, verificações documentais e análises laboratoriais microbiológicas e químicas.





QUALIDADE NUTRICIONAL A inovação

Ciente das mudanças e novas exigências dos consumidores de padaria e pastelaria, a Panike lançou recentemente duas linhas de produtos visando a redução de calorias e o incremento nutricional dos seus produtos.

Nesta base foi idealizada e concebida uma linha de Croissanteria, juntando os saborosos recheios tradicionais do produto Panike às massas Brioche, criando assim um produto com um baixo teor calórico, ideal para os mais novos.

Mais recentemente foi lançada a linha de produto +saúde, que se traduz por uma linha de padaria deliciosa e com vantagens nutritivas, criando produtos específicos para quem pretende manter uma alimentação saudável e equilibrada e também para pessoas que, por motivos de saúde, têm cuidados redobrados com a alimentação.

Estes novos produtos contêm ingredientes importantes, tais como soja, sementes de girassol, aveia, sais minerais, Ómega 3, linhaça, cálcio, vitaminas B1 e B2, fibras, entre outros, que ajudam a prevenir as doenças cardiovasculares, a controlar a tensão arterial e o colesterol, bem como a manter o bom funcionamento intestinal e outras situações.

A Panike pretende reforçar os aspectos positivos do pão, acrescentando ao sabor tradicional as propriedades saudáveis procuradas hoje em dia. Um produto que pode ser consumido em qualquer altura do dia, misturando-lhe o ingrediente ideal. A adição de sementes, além de ser uma mais-valia nutricional transporta consigo um sabor requintado.

Em suma, a Panike está apostada em fornecer aos seus clientes produtos de primeira Qualidade, Seguros e Nutricionalmente Ricos, mantendo o mesmo Bom Sabor de Sempre...

A certificação do sistema HACCP, efectuada pelo então BVQi – agora Bureau Veritas Certification, foi obtida em Outubro de 2005, tendo já sido objecto de auditoria de acompanhamento, mantendo o Certificado n.º 167645.



A permanência há 20 anos no mercado de pastelaria e padaria ultracongeladas dotou a Panike de uma grande experiência, que conduziu ao investimento na inovação tecnológica, ao aperfeiçoamento de técnicas de gestão e produtivas, ao investimento em segurança alimentar, mas principalmente à melhor detecção das necessidades e expectativas dos seus clientes e à sua satisfação.

Na mesma medida que cresceu a empresa, cresceu também a sua dedicação, entusiasmo e prazer em oferecer cada vez mais oportunidades para o desenvolvimento de vários canais de negócio, através da criação de soluções adaptadas aos mais diversos mercados.

O projecto **Panike Hotéis** surge devido à forte procura, por parte dos seus parceiros na área da restauração e hotelaria, de serviços de pequeno-almoço e de *catering* que garantam acima de tudo:

- Segurança alimentar (HACCP)
- Inovação
- Formação e apoio técnico
- Modernização
- Profissionalismo e competência

Certa de que cumpre todos estes requisitos, a Panike seleccionou e criou uma linha de produtos específica e adaptada para o canal horeca.

O seu maior prazer é Servir e Servir Bem!

