

Grupo Vitacress Portugal

CERTIFICAÇÃO BRC RENOVADA COM NOTA MÁXIMA



Da qualidade rigorosamente controlada à qualidade nutricional



O Grupo Vitacress, líder europeu na produção e embalagem de produtos hortícolas IV Gama (produtos frescos lavados, desinfectados, embalados e prontos a consumir), obteve em Junho a renovação da certificação atribuída pelo BRC (British Retail Consortium), com a classificação máxima (A). Pela quarta vez consecutiva vê comprovada por aquela entidade a eficácia dos seus processos no controlo quer da segurança alimentar, quer da qualidade de toda a sua produção.



Considerada o padrão no que respeita à qualidade na indústria alimentar, não só no Reino Unido onde foi criada mas em todo o mundo onde é reconhecida, a certificação BRC prevê a adopção e implementação da metodologia HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), em conjunto com um Sistema de Gestão da Qualidade e com o controlo das condições de fabrico das unidades de produção. Para a Vitacress, estes rigorosos parâmetros auditados pelo BRC conferem aos seus processos um elevado nível de exigência e aos seus produtos toda a credibilidade e segurança, cujo resultado se traduz na confiança acrescida de clientes e consumidores.

vitaminas e minerais. São folhas mais jovens do que as restantes porque têm um ciclo de crescimento mais curto devido às especificações e características das folhas, além disso as folhas sofrem apenas um ponto de corte (de oxidação) que é provocado no momento da colheita, o que lhes permite manter a frescura durante mais tempo.

Acresce que as saladas Vitacress são lavadas e desinfectadas de acordo com os níveis mais exigentes do mercado, podendo ser consumidas directamente da embalagem. Sem conservantes ou aditivos e sem serem embaladas em atmosfera modificada, as saladas Vitacress podem deste modo ser conservadas no frigorífico depois de abertas e até à data limite de consumo sem perderem frescura ou qualidades organolépticas.

A principal e mais importante vantagem da Vitacress é a integração vertical que lhe permite controlar e monitorizar com rigor todos os processos de produção, desde a preparação do solo ao embalamento. No campo, o solo arenoso é bem preparado, arejado e drenado para um crescimento saudável das folhas. A colheita é feita com máquinas próprias, concebidas e produzidas pela empresa, que vão ao encontro das especificidades de cada tipo de folha. O rastreio, através do sistema exclusivo Vitatrace, acompanha o percurso da "semente ao garfo". A fase de inspecção garante homogeneidade e qualidade a todas as folhas embaladas. A lavagem implica a desinfeção das folhas sob um processo automático e eficaz que lhes retira toda a sujidade. Por fim, o embalamento é feito no máximo 24 horas após a colheita, por forma a garantir a maior frescura possível, e em 24 horas os produtos ficam nas prateleiras das lojas ao dispor de todos.



A Vitacress reforça, assim, a sua missão de proporcionar aos consumidores uma opção de alimentação saudável, de qualidade rigorosamente controlada, através de uma diversidade alargada de produtos hortícolas de valor nutricional garantido. Nesse sentido adoptou o conceito "Baby Leaf", um conceito diferenciador no mercado que proporciona três vantagens únicas aos seus produtos. Caracteriza-se por disponibilizar folhas inteiras e jovens que são nutricionalmente mais ricas e frescas do que as saladas compostas por folhas cortadas, visto estarem inteiramente expostas ao sol e consequentemente produzirem mais