



POLÍTICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

<input type="checkbox"/>	Copia No Controlada	
<input type="checkbox"/>	Copia Controlada Nº de Copia: _____	Asignada a: _____ Organización: _____ Fecha: / /
<u>MODIFICACIONES RESPECTO A LA REVISIÓN ANTERIOR</u>		
Actualización de todo el documento		
Realizado por: Responsable de Seguridad Alimentaria y Calidad	Revisado por: Directora de Gestión Integrada	Aprobado por: Director General

Aperitivos Snack, S.A. tiene un firme compromiso con la **calidad y la seguridad alimentaria**. Para garantizar la confianza de nuestros clientes y partes interesadas, hemos implementado un **Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad**, que cumple con todos los **requisitos legales, reglamentarios y los acuerdos mutuamente establecidos con nuestros clientes**.

Con el fin de garantizar la seguridad y la calidad de los productos fabricados y distribuidos, la organización mantiene implantado un **Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria y Calidad**.

En junio de 2025 se renovó la certificación conforme a la **Norma BRCGS Food Safety, Edición 9**, vigente hasta agosto de 2026. A partir de enero de 2026 se inició la implantación de la **Norma IFS Food, versión 8**, junto con la **Norma AIB**, que constituyen los **referenciales principales del sistema de gestión**, alineados con los estándares exigidos por clientes estratégicos del sector, incluyendo PepsiCo, y con las expectativas del mercado en materia de seguridad alimentaria.

Esta Política de Calidad y Seguridad Alimentaria sirve de **guía y orientación a toda la organización**, y se define mediante los siguientes principios y acciones:

CONTROL DEL PROCESO Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

En Aperitivos Snack, nos comprometemos a garantizar la **producción de alimentos inocuos, legales y de alta calidad**, mediante un control riguroso de todas las etapas de fabricación. Este enfoque asegura que los productos cumplan con los estándares establecidos por **IFS Food, BRCGS y AIB**, así como con los requisitos de nuestros clientes estratégicos.

Para ello, se aplican las siguientes medidas:

- **Medición y control continuo durante la fabricación:** El equipo de seguridad alimentaria y calidad, debidamente cualificado, supervisa todos los procesos en tiempo real, siguiendo el procedimiento **PR.18_Control del Proceso v9**.
- **Revisión previa a la producción y tras cada cambio de producto:** Antes de iniciar cualquier producción y después de cada cambio de línea o producto, el equipo de seguridad alimentaria y calidad realiza inspecciones y verificaciones, asegurando el cumplimiento de los estándares de inocuidad y calidad.

- **Seguimiento diario de Puntos de Control Críticos (CCP) y variables fundamentales:** Se realiza un control continuo de todos los **CCP** y de las variables clave que garantizan la seguridad, legalidad y calidad del producto. Todos los procesos críticos están documentados en los procedimientos internos, conocidos y comprendidos por los responsables de cada área.

Este enfoque permite **anticiparse a las incidencias**, actuar de manera inmediata frente a cualquier desviación y fomentar procedimientos **ágiles, eficientes y preventivos**, priorizando la **prevención sobre la corrección**.

CULTURA DE SEGURIDAD Y CALIDAD – MEJORA CONTINUA

La organización se compromete a **mejorar continuamente la cultura de seguridad y calidad de los alimentos** y a implicar a todos los miembros de la empresa en el desarrollo y perfeccionamiento del **Sistema de Gestión de Aperitivos Snack, S.A.** Para ello, se han establecido los siguientes mecanismos:

- **Reuniones periódicas:** Se celebran un mínimo de seis reuniones anuales con el departamento de seguridad alimentaria y calidad, el equipo de fábrica y el equipo de almacén. Durante estas reuniones se presentan **casos reales**, que se analizan y resuelven de manera interactiva utilizando **el método del caso**, fomentando la participación y la aplicación práctica de los conocimientos.
- **Comunicación del Director General:** Como mínimo cuatro veces al año, el Director General realiza comunicaciones por videoconferencia a toda la organización, informando sobre la situación de la calidad y seguridad de los productos y reforzando la **cultura de calidad** en la empresa.
- **Formación anual general:** Todo el personal, incluido el personal de oficinas, participa al menos una vez al año en formación relacionada con la **seguridad, legalidad, inocuidad del producto, food defense y prevención de plagas**, garantizando que todos los empleados comprendan y asuman su papel en el Sistema de Gestión.
- **Formación externa especializada:** Al menos una vez al año, el personal más directamente implicado en la seguridad del producto recibe **formación externa especializada**, abordando temas como **APPCC/HACCP, puntos de control críticos (CCP), procedimientos internos** y otras áreas

relevantes para fortalecer la prevención de riesgos y la mejora del desempeño operativo.

- **Código de conducta:** La organización dispone de un **Código de Conducta v2026**, que incluye todos los aspectos relacionados con la **cultura de inocuidad**. Este documento está disponible en la intranet de Aperitivos Snack, a través de SharePoint, y también se encuentra publicado en nuestra web.
- **Revisión y comunicación de objetivos:** la revisión de los objetivos de calidad y seguridad alimentaria se realizará **mensualmente por la Dirección** y se **comunicará trimestralmente a toda la organización**, garantizando plena transparencia y alineación con la estrategia corporativa.

CUMPLIMIENTO NORMATIVO Y VERIFICACIÓN

En Aperitivos Snack nos comprometemos a **garantizar el cumplimiento continuo de la legislación vigente** y de los requisitos de calidad y seguridad alimentaria establecidos por las **normas IFS Food, BRCGS y AIB**. Este compromiso incluye mantenernos permanentemente actualizados mediante el asesoramiento de **ASINCA** y **PepsiCo**, así como **verificar y validar el cumplimiento** a través de auditorías internas y externas de certificación.

A través de esta práctica, reforzamos la **cultura de inocuidad**, la **responsabilidad de la dirección** y la **mejora continua** de nuestro Sistema de Gestión, asegurando que todas las actividades de fabricación y distribución de Aperitivos Snack cumplan con los más altos estándares de seguridad alimentaria.

TRANSPARENCIA Y ETIQUETADO DE LOS PRODUCTOS

En Aperitivos Snack nos comprometemos a **mantener informado al consumidor mediante un etiquetado claro, completo y veraz de nuestros productos**. Esto incluye la indicación de ingredientes, alérgenos, información nutricional y modo de empleo, garantizando que la información sea **simple, comprensible y accesible**, fortaleciendo así la **transparencia y la confianza** de nuestros consumidores en nuestros productos.

Los departamentos de **Calidad, Seguridad Alimentaria y Marketing** colaboran de manera coordinada para la **revisión, actualización y verificación del**

etiquetado, asegurando su conformidad con la **legislación vigente** y promoviendo un proceso ágil, eficiente y alineado con los estándares de seguridad alimentaria y calidad de la organización.

TRAZABILIDAD Y SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Ofrecemos a nuestros clientes y proveedores una trazabilidad completa y una seguridad alimentaria integral, tanto **extrínseca** como **intrínseca**, garantizando el control de los productos desde la entrada de materias primas hasta la salida de los productos terminados.

Para asegurar este compromiso, se aplica y mantiene actualizado el **procedimiento PR.06_TRAZABILIDAD_v8**, que establece los mecanismos de control y registro de cada etapa del proceso.

Además, se realizan **ejercicios internos de trazabilidad de manera trimestral** y un **simulacro anual de retirada de producto**, con el fin de verificar la eficacia del sistema y asegurar la capacidad de respuesta ante cualquier contingencia, reforzando la **confianza de clientes y proveedores** en nuestros productos.

COMUNICACIÓN TRANSPARENTE Y GESTIÓN DE PARTES INTERESADAS

Mantenemos una comunicación transparente, fluida y eficaz con proveedores, clientes internos y externos, autoridades competentes y todas las partes interesadas, asegurando que la información necesaria esté disponible a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Para garantizar este compromiso, las relaciones con todos los grupos de interés se gestionan a través de los **responsables y directores de cada área**, promoviendo la coordinación, la trazabilidad de la información y la confianza en nuestros procesos y productos.

CANAL DE INFORMACIÓN Y DENUNCIAS CONFIDENCIAL

Mantenemos un sistema confidencial de recogida de información y denuncias, que permita al personal y a cualquier parte interesada comunicar de manera segura cualquier problema relacionado con la **seguridad, integridad, calidad y legalidad de nuestros productos**.

Para ello, disponemos de un **canal de denuncias anónimo** accesible a través de la **web corporativa (Blockchannel GT)**, mediante el cual se pueden comunicar de forma segura cualquier tipo de incidencia o preocupación que afecte a nuestros estándares de seguridad alimentaria, cumplimiento legal y calidad.

USO SOSTENIBLE DE RECURSOS Y PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

En nuestra política de calidad, la empresa se compromete a un uso responsable y sostenible de los recursos y a la protección del medio ambiente, mediante la optimización de procesos, la incorporación de tecnología eficiente y la mejora continua de nuestras operaciones. En este sentido, durante 2026 se desarrollarán las siguientes acciones:

Transformación de layout y nueva maquinaria

Se ejecutará un proyecto de transformación del layout de la fábrica con el objetivo de incrementar la productividad de la planta en un 33%, optimizando el uso de espacio, equipos y recursos humanos. La inversión incluye la instalación de un sistema de transporte oscilante para el producto frito, que reducirá significativamente las roturas y favorecerá la uniformidad y calidad final. Asimismo, se incorporará un sistema de dosificación más moderno y eficiente, garantizando precisión en la dosificación, reduciendo la variabilidad y optimizando la experiencia de consumo del producto. La nueva maquinaria permitirá disminuir el consumo de aromas y pérdidas asociadas, reducir el consumo energético y optimizar el uso del agua, especialmente en la zona de producto aromatizado, alineando la operación con criterios de sostenibilidad y eficiencia. La puesta en marcha está prevista para la última quincena de febrero de 2026.

Flota

Para 2026 no se prevén inversiones específicas en flota vinculadas directamente a la política de calidad, salvo ajustes puntuales por obsolescencia. Se mantendrán los estándares de mantenimiento preventivo y correctivo para garantizar la adecuada conservación y transporte del producto, contando además con una flota de menor impacto ambiental, con un 44% de vehículos con categoría ECO.

Gestión de pesos en línea de encajado

Con el objetivo de reforzar el control de una variable crítica como es el peso del producto, se implementará en las tres líneas de encajado un sistema automatizado de medición y control de peso normalizado. Este sistema permitirá verificar de forma continua el peso de cada bolsa, rechazar automáticamente los productos fuera de tolerancia y registrar datos para su análisis, contribuyendo al cumplimiento legal, la reducción de mermas y la mejora de la consistencia del producto entregado al cliente.

Estas acciones reflejan el compromiso de la empresa con la eficiencia, la sostenibilidad y la mejora continua, garantizando la calidad del producto, la seguridad alimentaria y la protección del medio ambiente.

Gestión sostenible

Nos comprometemos a **utilizar de manera sostenible los recursos**, con el objetivo de mitigar los efectos del cambio climático, proteger la biodiversidad y los ecosistemas, y generar un entorno favorable para la prevención de la contaminación y la protección del medio ambiente dentro de la empresa.

Este compromiso se refuerza mediante la **formación, sensibilización y motivación del personal**, fomentando la calidad, el trabajo en equipo y la consecución de los **objetivos de calidad y medio ambiente** definidos.

Para avanzar hacia un modelo empresarial más responsable, contamos con **la certificación ISO 14001:2015** lograda por el grupo Aperitivos Snack este año, que refleja nuestro compromiso con la protección del entorno y con una gestión de residuos eficiente y sostenible.

Garantizamos que todos los residuos generados son gestionados exclusivamente a través de **gestores autorizados**, asegurando el cumplimiento de la normativa vigente.

Impulsamos la **mejora continua** de nuestro desempeño ambiental mediante la definición de objetivos medibles y revisiones periódicas de su cumplimiento

Además, **incorporamos la economía circular** como uno de los pilares de nuestra

visión de futuro, contribuyendo activamente a la construcción de un desarrollo más equilibrado y sostenible para las generaciones venideras.

HIGIENE Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

Nos comprometemos a **mantener las instalaciones en un estado higiénico seguro y conforme a la normativa vigente**, garantizando un entorno adecuado para la producción y manipulación de alimentos.

Para ello, contamos con **planes de limpieza internos y externos**, asegurando la higiene diaria y la prevención de riesgos. En el último semestre, la limpieza se ha **externalizado completamente**, con el objetivo de mejorar la eficacia, la consistencia y el control del proceso.

Adicionalmente, disponemos de **empresas externas especializadas** que colaboran en el **mantenimiento preventivo y correctivo** de las instalaciones, reforzando la seguridad, fiabilidad y eficiencia de los procesos productivos.

FORMACIÓN Y DESARROLLO DEL PERSONAL

Garantizamos la formación necesaria de todos los trabajadores, asegurando el correcto desarrollo de las actividades productivas y la aplicación de las **Buenas Prácticas en Seguridad Alimentaria**.

En 2026, se llevarán a cabo las siguientes **formaciones externas certificadas**:

- **IFS Food v8, APPCC, Buenas Prácticas de Fabricación y Almacenamiento, Food Defense, Puntos de Control Críticos (PCC), y control de procesos**, dirigidas a todo el personal de fábrica, jefes de producción, responsables de instalaciones y la Dirección de Gestión Integrada.

- **Auditor Interno IFS Food v8**, para todo el equipo auditor y de APPCC, la Dirección de Gestión Integrada y el Director de Operaciones.

Adicionalmente, se mantiene la **formación interna continua**, que incluye:

- Capacitación anual en **seguridad alimentaria, prevención de plagas y food defense** para todo el personal.



- **Charlas interactivas basadas en casos reales**, con una frecuencia mínima de seis sesiones al año, fomentando la participación y la mejora continua en todos los niveles de la organización