

Comparte esta noticia



## Productos Gruma son garantía internacional de calidad: Safe Quality Foods

La empresa de harinas de maíz nixtamalizadas recibieron dos certificaciones de la Safe Quality Foods donde garantiza los más altos estándares de calidad para los consumidores.



Gruma posee dos certificaciones del SQF; tanto en producción como en procesamiento de alimentos

REDACCIÓN  
México / 31.05.2019 16:34:56

Los productos elaborados por la empresa mexicana **Gruma**, líder internacional en la producción de harinas de maíz nixtamalizadas, tortillas y *wraps*, cumplen con los más altos estándares de calidad, garantizando a los consumidores que los alimentos que llevan a su mesa son saludables y nutritivos, según **Safe Quality Foods (SQF)**.

Lo anterior está respaldado por cerca de 20 certificaciones nacionales e internacionales, entre ellas la de Safe Quality Foods, sino un alimento sano y de calidad.

La **SQF** es la única certificación reconocida por la **Iniciativa Mundial de Seguridad Alimentaria (GFSI)**, una de las más prestigiosas organizaciones en la materia.

Este protocolo de gestión de calidad y seguridad alimentaria está diseñado específicamente para el sector de los alimentos, el cual asegura a compradores y consumidores que los productos alimentos **han sido elaborados, procesados y manipulados bajo los más altos estándares** en inocuidad alimentaria.

La certificación **SQF** con la que cuentan las plantas de Gruma y que debe ser renovada de forma anual, proporciona dos normas basadas en el tipo de proveedor de alimentos: el **Código SQF 1000** para los productores primarios y los productores, y el **Código SQF 2000** para la fabricación, transformación y sectores de distribución.

Con ello, la empresa dirigida por **Juan González Moreno**, asegura a sus consumidores que desde la elección de las materias primas, como maíz y trigo, hasta los procesos de empaquetado, **tienen altos estándares** que verifican que los alimentos sean de alta calidad y nutritivos.

Los granos pasan por diferentes evaluaciones antes de ser procesados, cumpliendo con todas las normas de calidad y sanitarias establecidas por la autoridad de cada región donde opera **Gruma**.

La **SQF** es aplicable a toda la cadena de suministro: producción primaria, fabricación, procesamiento, transporte, almacenamiento y distribución y empaque de los alimentos, garantizando así la seguridad alimentaria y la calidad de los alimentos que produce la multinacional mexicana.

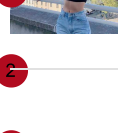
Alrededor de todo el mundo se han expedido unas 15 mil certificaciones SQF en el mundo; **México cuenta con poco más de 500** para cerca de 200 empresas, entre las cuales destacan **Bachoco, Gruma, Kellogg's, Walmart, Maseca y Barcel**, entre otras.

En este sentido, se señalan que los procesos de **Gruma** también están auditados y certificados por la **Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (Cofepris)**, el **American Institute of Baking** y las **normas internacionales ISO**.

### LAS MÁS VISTAS



[Influencer acaba con el "corazón roto" porque nadie compró sus productos](#)



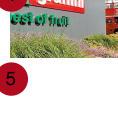
[Detienen a 14 tras operativo en Tepito](#)



[Jóve abar prog de emp para 'nini'](#)



[En búsqueda de Lozoya, la pista lleva a Alemania](#)



[Dólar supera los \\$20 en bancos tras amenazas de Trump contra México](#)

