

Emcesa renueva sus certificaciones

Emcesa ha obtenido la renovación de su certificación IFS y el SAE para la exportación a países terceros con requisitos diferentes a los intracomunitarios

Emcesa ha certificado su Sistema de Autocontrol Específico (SAE) para la exportación a países terceros con requisitos diferentes a los intracomunitarios, de forma que la calidad y seguridad de los productos exportados por la compañía a países fuera de la Unión Europea queda aún más garantizada. Esta certificación contribuye a facilitar los trámites entre los distintos organismos que intervienen en las gestiones de exportación y asegura que la empresa dispone de toda la información necesaria para garantizar el cumplimiento de los requisitos del país al que quieran exportar.

Asimismo, Emcesa ha renovado recientemente su certificación IFS Food (International Featured Standards Food), que ostenta desde 2012, acreditando el alto estándar y la homogeneidad en la aplicación de normas y procedimientos que aseguren la calidad, la autenticidad y la seguridad de cada producto que se elabore y envase en las instalaciones de la empresa, tanto para productos puramente cárnicos como productos combinados de diferentes tipologías alimentos (cereales, vegetales, etc.).

“Siempre ponemos todo nuestro esfuerzo en garantizar la calidad y la seguridad de los productos, pero es importante para nosotros contar con certificaciones externas, ya que nos ayudan a mejorar en nuestros procesos y a reducir al mínimo los riesgos en la producción”, explica Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Ambas auditorías han sido realizadas por entidades independientes y cuentan con un amplio reconocimiento, tanto dentro como fuera de España, lo que permite a Emcesa ser una empresa competitiva en el mercado internacional, además de continuar siendo una de las empresas cárnicas españolas de referencia.

En este sentido, contar con este tipo de certificaciones permitirá a Emcesa incrementar su presencia en los mercados internacionales que cuentan con legislaciones y estándares diferentes a los de la UE. En palabras de su director general, “estos países están en nuestra hoja de ruta para los próximos años por sus posibilidades de crecimiento en la demanda y las certificaciones nos ayudan a demostrarles que pueden confiar en nuestro trabajo y nuestra profesionalidad. Nuestro objetivo es incrementar el peso de las exportaciones en nuestra facturación en un 12% para 2024”.

Emcesa, en línea con su lema máxima calidad en su mesa, continúa mejorando sus procesos y dando pasos para que proveedores, distribuidores y clientes puedan seguir confiando en sus productos.

Sobre Emcesa (Embutidos del Centro S.A.).

Emcesa es una empresa toledana de productos cárnicos, creada en 1986 y dedicada a la elaboración de alimentos de primera calidad utilizando procesos tradicionales al mismo tiempo que innovadores. Emcesa llega a muchos puntos de venta y hogares con un amplio portafolio de productos, cubriendo

sus necesidades de variedad, alimentación, nutrición y bienestar; con un alto compromiso con el medioambiente e incorporando a la empresa alternativas tecnológicas que minimicen el impacto en el entorno y midiendo al mismo tiempo los estándares de calidad sanitaria. Así mismo, se compromete con colectivos con situaciones especiales, destaca la colaboración de forma intensa con la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (www.celiacos.org).

Emcesa se encuentra en pleno crecimiento y desarrollo de nuevas líneas de trabajo, investigación, e innovación siempre bajo el lema que rige su desarrollo empresarial: “La Máxima Calidad en su Mesa”.

Datos de contacto:

Andrea Villarino
Agrifood Comunicación
91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Toledo](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Castilla La Mancha](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>