

## **Hudisa supera así las auditorias más exigentes para garantizar la seguridad alimentaria**

**Hudisa procesa y comercializa purés, concentrados y fruta congelada de Fresa, Frambuesa, Mora y Arándano y trabaja en tres líneas diferentes de producto: línea convencional, Babyfood y Orgánica, Ahora ha ido más allá, y ha superado nuevas auditorías, las más exigentes relativas a la seguridad alimentaria a nivel internacional: la BCR y la IFS, dos normas reconocidas por la Global Food Safety Initiative (GFSI)**

Hudisa sorprendió al sector desarrollando un sistema propio, "Compromiso 24H" que garantiza que desde que el producto es recogido en el campo y llega a sus instalaciones pasan menos de 24 horas en ser procesado, asegurando así las cualidades organolépticas de la materia prima y garantizando la calidad, productos y servicios. Además, en su búsqueda de la excelencia y en el marco de aplicación de una política de mejora continua, la empresa se ha sometido a selectivos procesos de auditoría obteniendo las certificaciones y sellos necesarios para que clientes y consumidores tengan la certeza de la calidad y seguridad en todos los procesos desarrollados en la empresa. Hudisa cuenta con las certificaciones FSSC 22.000, ISO 22.000, SGF, Kosher, Halal y CAAE, que le permite comercializar sus productos a grandes multinacionales del sector alimentario y así garantizar la seguridad alimentaria.

Hudisa ha ido más allá, y ha superado nuevas auditorías, las más exigentes relativas a la seguridad alimentaria a nivel internacional: la BCR y la IFS, dos normas reconocidas por la Global Food Safety Initiative (GFSI).

La BRC (Brand Reputation through Compliance) es una certificación específica para la seguridad de los productos alimentarios que asegura la capacidad de los proveedores y los distribuidores para garantizar la calidad y la seguridad de los productos alimentarios que se ofrecen. Aborda desde la gestión de la seguridad, integridad, legalidad y calidad de los productos, a los controles en la industria de fabricación, procesamiento y envasado de alimentos.

El Estándar Internacional de Alimentos (IFS) es un estándar de seguridad alimentaria común con un sistema de evaluación uniforme utilizado para calificar y seleccionar proveedores. Ayuda a garantizar la seguridad alimentaria de los productos y controla el nivel de calidad de los productores de productos alimenticios: demuestra un compromiso con la inocuidad, calidad y legalidad de los alimentos, y para trabajar en la mejora continua. Dos nuevas certificaciones con las que Hudisa busca incrementar al máximo la excelencia en la calidad, seguridad y satisfacción del cliente.

La obtención de estas dos nuevas certificaciones potencia el ideario corporativo de HUDISA que se apoya en claros objetivos: conservar la calidad natural de la fruta durante todo el proceso, garantizar el control de calidad y la seguridad alimentaria en todas las fases y cumplir las expectativas de los clientes, así como satisfacer sus necesidades.

Para la obtención de estas certificaciones ha sido imprescindible involucrar a todo el equipo humano de Hudisa, que ha tenido que adaptarse a nuevas normas y protocolos. Además, la empresa ha realizado importantes inversiones para mejorar los procesos y así superar las exigentes auditorías.

Hudisa procesa y comercializa purés, concentrados y fruta congelada de Fresa, Frambuesa, Mora y Arándano y trabaja en tres líneas diferentes de producto como son: línea convencional, Babyfood y Orgánica. Hoy es la empresa líder del sur de Europa en cantidad de frutos rojos procesados y un potencial productivo de más de 20 millones de kilos/año. Entre sus accionistas, las principales cooperativas productoras de frutos rojos, reuniendo a más de 1000 familias de agricultores que cuidan al máximo sus frutos, la Caja Rural del Sur y la Diputación de Huelva.

**Datos de contacto:**

Alicia Huidobro  
629647315

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

Categorías: [Nacional](#) [Industria Alimentaria](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>