



## ¿Cómo las certificaciones de inocuidad alimentaria protegen a los consumidores?

¿Por qué consideran importante contar con una certificación de inocuidad alimentaria? ¿Qué beneficios obtiene la organización y cuál es el aporte hacia el cliente o consumidor final?

*Las certificaciones de inocuidad alimentaria no solo son un requisito para posicionarse en el mercado, sino que fundamentalmente brindan seguridad y tranquilidad a la empresa al momento de ofrecer productos que no producirán daño a la salud de los consumidores. Los beneficios para la organización son, mayormente, económicos por lo que implica sostener una certificación que avale el correcto proceder en la producción de alimentos y en lo que hace a la construcción de la imagen de la compañía. Por su lado, el cliente, al comprar materias primas certificadas, se asegura que su proveedor está siendo evaluado por terceras partes.*

La inocuidad es una responsabilidad compartida por todos los que forman parte de la cadena, ¿de qué manera colaboran Uds. desde su rol?

*Desde nuestra posición en la cadena de valor, nos comprometemos a trabajar con insumos y materias primas inocuas, como parte de nuestras exigencias y a aportar al siguiente eslabón de la cadena ingredientes de alta calidad y seguros desde el punto de vista de la inocuidad.*

¿Cuáles son las ventajas competitivas que les aporta la marca IRAM?

*La principal ventaja de la marca IRAM es el gran respaldo técnico que implica. Para Citromax una certificación otorgada por IRAM implica prestigio y solidez técnica.*

Ing.Agr. Sebastián Couto  
Business Units Coordinator de Citromax

¿Querés conocer más sobre certificaciones de inocuidad alimentaria? ¡Mirá!