



Política de Calidad y Seguridad Alimentaria

Derivados Esenciales de Limón S.A.

DELSA – Derivados Esenciales de Limón S.A es una empresa alimentaria dedicada a la elaboración y/o transformación y/o fabricación de aromas alimenticios comprometidos con la seguridad, calidad, innovación y el bienestar y la salud.

La Política de Calidad y Seguridad Alimentaria de DELSA se manifiesta mediante el fuerte compromiso que tiene la Organización en el logro de las necesidades y expectativas de las partes interesadas o grupos de interés.

Esta Política de Calidad y Seguridad Alimentaria sirve a DELSA como marco de referencia para establecer y revisar los objetivos del SSA, y será actualizada según los requerimientos de sus clientes, empleados y servicios, para lo cual la Dirección se compromete a revisarla anualmente para su continua adecuación y mejora.

Asimismo, desde DELSA se manifiesta el firme compromiso de cumplir con los requisitos de inocuidad de los alimentos aplicables, incluidos los requisitos legales y reglamentarios, así como los requisitos aplicables de las certificaciones Halal, Kosher, ecológica y vegana (acordados con la compañía *Instituto Halal, KLBD y CAAE*) y los requisitos mutuamente acordados con los clientes relacionados con la inocuidad de los alimentos que se apliquen a su actividad, así como los requisitos internos que la organización suscriba.

DELSA está firmemente comprometida con aquellos aspectos medioambientales legales y actúa a favor de una mejora continua en su desempeño con respecto al cuidado del medio ambiente. Es por ello que, para llevar a cabo este compromiso, tiene muy en cuenta la gestión de residuos, mediante el aprovechamiento y la minimización de residuos queriendo evitar los impactos adversos que tiene asociados con dicha gestión.

Para cumplir con estos objetivos, se establece un Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria documentado en un Manual y en los procedimientos correspondientes, en conformidad con los requisitos de la norma Seguridad Alimentaria FSSC 22000 y siguiendo las normas de aplicación para el cumplimiento de los requisitos halal, kosher, ecológico y vegano. El sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria de DELSA tiene en cuenta la integración de la Cultura de Seguridad Alimentaria en el día a día, organizando para ello actividades para concienciar al personal. También se persigue en todo momento la inocuidad de los alimentos y se hace hincapié en evitar el fraude alimentario, buscando la autenticidad en nuestros productos.

Estos procedimientos serán evaluados y asociados a métodos de seguimiento y establecimiento de objetivos de calidad como fuente de realimentación para identificar e implementar oportunidades de mejora continua en el Sistema de Calidad y Seguridad Alimentaria establecido, encaminadas a la consecución de la satisfacción del cliente y su seguridad.

La comunicación tanto interna como externa es primordial para conseguir cumplir con los requisitos de calidad y seguridad alimentaria, por ello se establecen los circuitos necesarios para su consecución y en relación con la inocuidad alimentaria.

Maite Alcaraz Sánchez

Fdo. Dirección

En Sevilla, a 14 de agosto de 2025