



ECO

Los productos Ecológicos elaborados en nuestra planta de Madrid (C/Prat, 4) cuentan con esta certificación que garantiza que han sido producidos o elaborados siguiendo las normas de la agricultura ecológica (en base al respeto de ciclos naturales, mantenimiento de la biodiversidad y no utilización de productos químicos de síntesis ni OGM) y que han sido controlados en todo su proceso de producción, elaboración, envasado y comercialización. Garantiza transparencia y confianza, fiabilidad, calidad organoléptica y nutritiva de los alimentos y trazabilidad.

The Ecological products produced at our plant in Madrid (C/Prat, 4) are certified by It ensures that our organic products have been produced or processed according to the standards of organic farming (on the basis of respect for natural cycles), maintenance of biodiversity and non-use of chemical products of synthesis or GMOs) and that they have been controlled throughout their production, processing, packaging and marketing. It ensures transparency and trust, reliability, organoleptic and nutritional quality of the foodstuffs and traceability.



IFS

Nuestros productos de Pan y Bollería fabricados en las plantas ubicadas en Albuixech (C/Fila y C/Noria), Enguera, Alberique y Vilamalla, están elaborados bajo los estándares de certificación en IFS.

La Norma IFS International Food Standard garantiza que cumplimos con todos los requisitos legales y de seguridad alimentaria asegurando transparencia y confianza para los clientes. Supone la sistematización de la gestión interna y la optimización de los procesos y recursos para garantizar la Seguridad Alimentaria y la Calidad de los productos fabricados.

Our Bread and Pastries products manufactured in the plants located in Albuixech (C/Fila and C/Noria), Enguera, Alberique and Vilamalla are developed under IFS certification standards. The IFS International Food Standard guarantees that we comply with all legal and food safety requirements, ensuring transparency and confidence for customers. It is the systematisation of internal management and the optimisation of processes and resources to ensure Food Safety and the Quality of the manufactured products.

Certificaciones

Certificates

Panamar
BAKERY_GROUP.

BRC

Food Safety

CERTIFICATED

BRC

Nuestros productos de Pan y Bollería fabricados en las plantas ubicadas en Albuixech (C/Fila y C/Noria), Enguera, Vilamalla y Morero están elaborados bajo los estándares de certificación en BRC. La norma BRC (British Retail Consortium) es uno de los estándares de seguridad alimentaria más importantes de la actualidad. Se facilita el control de los alimentos en las sucesivas fases de la producción y entrega a clientes asegurando una total transparencia. Además, se garantiza una gestión lo más eficiente posible de los recursos reduciendo la generación de residuos, se mejoran las relaciones con los clientes y se fortalece la posición de la empresa en los mercados internacionales.

Our Bread and Pastries products manufactured in the plants located in Albuixech (C/Fila and C/Noria), Enguera, Vilamalla y Morero are developed under BRC certification standards. The BRC (British Retail Consortium) standard is one of the most important food safety standards today. It facilitates food control in the successive phases of production and delivery to customers, ensuring total transparency. It also ensures management that is as efficient as possible of resources by reducing waste generation, improving relationships with customers and the position of the company in international markets is strengthened.



ISO 9001

Nuestros productos de Pan y Bollería fabricados en las plantas ubicadas en Albuixech (C/Noria), y Vicálvaro están elaborados bajo los estándares de certificación ISO 9001, la norma sobre gestión de la calidad con mayor reconocimiento. Además de velar por la satisfacción del cliente se centra en la integración eficaz de los procedimientos, recursos y procesos internos para conseguir una mayor eficiencia.

Our Bread and Pastries products manufactured in plants located in Albuixech (C/Noria), and Vicálvaro are developed under ISO 9001 certification standards, the most widely recognised quality management standard. In addition to ensuring customer satisfaction, it focuses on the effective integration of procedures, resources and internal processes to achieve greater efficiency.



HALAL

Nuestros productos con certificación HALAL se elaboran en la planta ubicada en Enguera. En ellos se asegura el cumplimiento estricto de los requisitos Halal Natural exigidos por la Ley Islámica para el consumo de los productos agroalimentarios por la población musulmana así como la Seguridad Alimentaria y Calidad de los mismos en armonía con la Legislación española y Comunitaria. La empresa asegura una total transparencia de los alimentos a lo largo de la cadena de suministro abriendo y fortaleciendo su presencia en los mercados de los países Islámicos.

Our HALAL-certified products are made at the plant located in Enguera. It ensures strict compliance with the Halal Natural requirements of Islamic law for the consumption of food products by the Muslim population as well as Food Safety and Quality in harmony with Spanish and EU legislation. The company ensures full transparency of the foodstuffs throughout the supply chain by opening and strengthening its presence in the markets of Islamic countries.

SAE – Level

2

Auto control Export

SAE

Nuestros productos elaborados en la planta ubicada en Enguera cuentan con la certificación SAE. Este sistema de autocontrol específico para la exportación faculta a la empresa para la exportación de productos de origen animal. Asegura el cumplimiento de las Obligaciones legales y reglamentarias de los países de destino y obliga a un mayor control de la trazabilidad de los productos de origen animal.

Our products produced at the plant located in Enguera are SAE certified. This specific self-monitoring for exportation empowers the company for the exportation of products of animal origin. It ensures compliance with the statutory and regulatory obligations of the recipient countries and requires greater control of the traceability of products of animal origin.

Certificaciones

Certificates

Panamar
BAKERY_GROUP.



RSPO

Nuestras plantas de Enguera y de Palencia son miembros del Sistema de Certificación sobre la Cadena de Suministro RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil: Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sostenible) elaborando productos que cuentan con todos los requisitos que exige esta certificación. El aceite de palma sostenible es todo aquel aceite que se produce de forma respetuosa con el medio ambiente y que, debido a su escaso impacto medioambiental y sus controles de calidad, recibe una identificación que lo califica como tal.

Our production plants in Enguera and Palencia are members of the RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) Supply chain certification system, manufacturing products that comply with all the requirements of this certification. Sustainable Palm Oil is all oil produced in an environmentally friendly way, due to its low environmental impact and its quality controls, it is identified as such.