

# Certificato micotossine

Gli alimenti Husse vengono prodotti sotto i controlli HACCP (sistema di qualità mirato a garantire la sicurezza dei prodotti). Inoltre, sono certificati IFS (International Food Standard = Standard Internazionale del Cibo), controllati e validati da un ufficio indipendente.

Questi due sistemi di qualità determinano la frequenza con cui vengono effettuati tutti i controlli della qualità, compresa l'analisi delle micotossine.

Dunque le materie prime degli stabilimenti vengono regolarmente esaminate per verificare l'eventuale presenza di micotossine, in osservanza degli standard stabiliti dai regolamenti UE.



Tom Eliasson, CEO  
Stoccolma, Febbraio 2016

\* Valp Mini, Valp, Valp Maxi, Valp Lamm&Ris, Optimal Mini, Optimal, Optimal Energi, Optimal Giant, Prima Plus, Senior, Lamm&Ris, Lax&Ris, Kroketter Fisk, Kroketter Kyckling, Kattunge, Exclusive Outdoor, Exclusive Light, Prima, Aktiv, Light, Basic, Pro, Pro Extra.

Trademark Service LE AB  
Torstenssonsgatan 9  
SE-114 56 Stockholm  
Sweden  
E-mail: [info@husse.it](mailto:info@husse.it)  
[www.husse.it](http://www.husse.it)



husse