

## KVALITETSKRAV

### Kvalitetscertificering

PølseMageriet er ikke kvalitetscertificeret i forhold til f.eks. ISO 9000. Dog arbejder vi efter samme principper, hvor vi gennem egne kontrolsystemer arbejder målrettet efter en ensartet kvalitet. ISO 9000 kvalitetscertificeringen siger ikke noget om en nødvendigvis høj kvalitet, men derimod om en ensartet kvalitet på et bestemt niveau.

Da det er vores målsætning, at denne kvalitet skal være høj og troværdig, har vi fravalgt en del ingredienser, som bruges af den øvrige industri.

Som eksempler kan nævnes, at alle pålægsprodukter og pølser produceres efter egne opskrifter og efter gamle håndværks-traditioner, med brug af et minimum af farve- og tilsætningsstoffer.

Der anvendes ingen blodplasma, maskinudbenet kød, sværemulsion o. lign.

### Produktionsprocedure

Der anvendes kun dansk kød i produktionen, Vi anvender ikke GMO-produkter, dvs. sojaproteiner og majsstivelse anvendes ikke i vores produkter. Når vi sprøjter/salter vores produkter, sker dette med max. 10-12% tilvækst – dette svarer til det væggtab, som produkterne har gennem den videre tørring og røgning. Derfor har vores produkter samme vægt som færdigvare, som produktet havde som råvare – og ikke en tilvækst på f.eks. 30-35%.

Da kvalitetsbegrebet ikke lader sig måle, kan vi kun opfordre dig til at prøve nogle af vores produkter.

### Opbevaringsprocedure

De fleste udskæringer af kød leveres frosne hvilket sikrer den absolut bedste kvalitet for den endelige forbruger.

### Modning af kød

I forbindelse med fersk kød har vi aftaler med nogle af de største danske slagterier, hvilket sikrer vi får en ensartet kvalitet, som nøje stemmer overens med vores modningstider.

Svinekød modnes altid minimum 2 dage, inden udskæring. Dvs. at kødet er 3 dage, når der laves udskæringer.

Oksekød/ungkvægkød modnes før udskæring. Herefter bliver dyret opskåret, så forkødet kan bruges med det samme. Derimod lader vi bagkødet modne længere under vakuum, så vi opnår en optimal mørhed i bøffer og stege mv.

### Reklamationer

Alle reklamationer fra vores kunder bliver registeret, hvorefter årsagen og en evt. løsning på problemet findes. Dette materiale danner grundlag for den kontinuerlige revision af vores kvalitetssikring og egenkontrolprogram.

