

La firma cántabra Conservas Ana María certifica su calidad internacional

www.eldiariomontanes.es /19 enero 2012

La empresa cántabra Conservas Ana María acaba de renovar su certificado de calidad internacional. Se trata del IFS (International Food Standard) para túnidos y cefalópodos, que es el primer requerimiento que ponen los clientes para exportar a Europa. El certificado acredita que las instalaciones de Conservas Ana María están en perfectas condiciones y no necesitan ser supervisadas por el cliente.

Esta normativa, además, permite garantizar la calidad total y la seguridad alimentaria en todas las etapas productivas: la recepción de la materia prima, la manipulación, el estado de las instalaciones, la formación y concienciación de las personas que intervienen en todo el proceso productivo y la comercialización de todos sus productos.

Conservas Ana María es una empresa familiar ubicada en Santoña que se creó en 1997. En sus comienzos se especializó en la anchoa, hoy también trabaja con el bonito del norte y el pez espada, entre otros productos.