

-Ekici Peynir, Global Gıda Standardı Belgesi (BRC) almaya hak kazandı

Kurulduğu günden beri tüketiciye en lezzetli peynirleri en hijyenik ortamlarda üreterek ulaştırmayı ilke edinen Ekici Peynir, İngiliz Perakendeciler Birliği tarafından kurulan British Retail Consortium (BRC) tarafından verilen Gıda Güvenliği Global Standardı Belgesi'ni almaya hak kazandı. Özel formülüyle üretilen lokum kıvamındaki beyaz peyniri, kaşar peyniri, krem peynir, örgü peyniri, lor peyniri, çeçil peyniri, eriyen peynir mozzarella ve ilk Türk tipi küflü peynir olan Mai Keyf ile İtalyanların meşhur Ricotta'sını sofralarımıza sunan Ekici Ülkemiz adına da büyük bir başarının sahibi oldu. BRC belgesinin önemi, bu belgeyi alan kurumlarda gıda üretiminin en üst gıda güvenlik önlemlerinin alınarak yapıyor olduğunu göstermesidir. Bu belge aynı zamanda birçok uluslararası firmanın üreticiyi sorgulamadan, gelip denetim yapmaya gerek duymadan tedarikçi olarak kabul etmelerini de sağlıyor. Standarda göre belgelendirme üreticilerin, marka sahiplerinin ve perakendecilerin kendi yasal yükümlülüklerini yerine getirmelerine yardımcı olurken nihai olarak da tüketicinin koruyucusu olmaktadır. Global gıda standardının sağlanabilmesi için gıda üreticilerinin altı temel kriteri sistemlerine adapte etmesi gerekiyor; HACCP sistemi, kalite yönetim sistemi, işletme (fabrika) çevre standartları, ürün kontrolü, proses kontrolü, personel yeterliliği ve hijyeni eğitimi, çok sıkı önlemler içeren kuralların diğer gıda güvenlik sistemlerinden farkı tüketici odaklı olmasıdır. Yarım asrı aşkın süredir sadece peynir üreten Ekici Peynir ülkemizde süt ve süt ürünleri sektöründe BRC belgesini almaya hak kazanarak alanında önemli bir başarıya daha imza attı.