

# CERTIFICADO de Micotoxinas

Los alimentos Husse\* son producidos bajo los controles de HACCP (sistema de calidad dirigido a garantizar la seguridad de los productos). Además, los alimentos Husse son certificados, controlados y verificados por IFS (International Food Standard) una oficina independiente.

Estos dos sistemas de calidad determinan la frecuencia de todos los controles de calidad, incluyendo el análisis de micotoxinas.

Por tanto, las materias primas vegetales son examinadas regularmente por la posible presencia de micotoxinas, siguiendo los estándares definidos en los reglamentos de la Unión Europea.



Tom Eliasson, CEO  
Estocolmo, Febrero 2015

\* 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 Estocolmo  
Suecia  
E-mail: [spain@husse.com](mailto:spain@husse.com)  
[www.husse.com](http://www.husse.com)

