



LA QUALITE

Certification ISO 9000

Le système qualité qui régit la fabrication et la commercialisation des gélatines Weishardt est certifié ISO 9000 par l'AFAQ.

La certification ISO 9000 atteste de la mise en place et du bon fonctionnement d'un système d'assurance qualité, développé selon les normes internationales ISO 9000 et impliquant l'ensemble des collaborateurs du groupe.

C'est une garantie de qualité constante des produits et des services, reconnue par un organisme agréé et contrôlée dans le temps.

Dans le cadre de la certification ISO 9000, le groupe Weishardt assujettit la fabrication et la commercialisation de ses gélatines à des procédures rigoureuses. Au-delà, il oeuvre pour l'uniformisation du standard qualité entre ses filiales et pour son amélioration continue.

Une politique volontaire pour réduire les risques

Par l'analyse des dangers et l'identification des points d'action décisifs, le groupe Weishardt offre une démarche analytique préventive pour la maîtrise de sa chaîne de production et, plus globalement, de son organisation.

Il s'agit de l'application des règles HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) qui touchent les étapes d'analyse, de décision, d'action, de suivi de réalisation et d'efficacité. L'objectif est la prévention des défaillances pour garantir la sécurité, la santé et la satisfaction du consommateur..

Des matières premières de qualité constante

La qualité des matières premières est garantie par une sélection rigoureuse. L'approvisionnement quotidien est assuré par des filiales spécialisées qui disposent de leur propre flotte de véhicules.

Le groupe Weishardt dispose d'une importante capacité de stockage en chambres froides où sont conservés, à -18°C avant mise en fabrication, les arrivages qui n'ont pu être immédiatement traités.

Ce dispositif permet de livrer aux services de fabrication des matières premières en parfait état, quelles que soient les circonstances ; c'est une très sérieuse garantie de qualité, car la pureté de la gélatine trouve sa source dans celle des matières premières dont elle est directement extraite.



De l'eau et de l'énergie en toute sécurité

La chaîne de production de gélatine ne doit pas être interrompue. C'est pourquoi le groupe Weishardt a mis en place, dans ses usines en France et en Slovaquie, tous les moyens qui lui permettent de travailler de façon autonome, avec le minimum de contraintes extérieures.

Sur le site de Graulhet en France, l'eau nécessaire journalièrement à l'extraction de la gélatine, puis aux différentes opérations de fabrication, est puisée directement dans les nappes profondes du sous-sol par des forages de 300 à 500 mètres. Cette eau d'une pureté remarquable autorise la sortie, en bout de chaîne, de gélatines à très faible teneur minérale et bactérienne.

Le site de Liptovský Mikuláš en Slovaquie bénéficie quant à lui d'une eau abondante et d'excellente qualité en provenance des montagnes du Tatras.

En 1990, Gélamines Weishardt s'est équipé d'une nouvelle station biologique pour renforcer sa première installation physico-chimique et rejeter des eaux non polluées. Cet investissement préserve son indépendance et lui permet de protéger efficacement l'environnement naturel.

Par ailleurs, la vapeur d'eau produite par les chaudières de Gélamines Weishardt est partiellement utilisée pour la production d'électricité.

Les outils de production sont alimentés à 80% en énergie « maison ».

Un matériel et une technologie adaptés

- Tous les appareils et circuits au contact de la gélatine sont en aciers inoxydables spéciaux et facilement nettoyables.
- L'évaporation de l'eau dans les concentrateurs est réalisée à basse pression et basse température pour éviter toute dégradation du produit.
- La stérilisation flash garantit la pureté bactériologique, le maintien des caractéristiques techniques et organoleptiques de la gélatine.
- Le séchage s'opère dans des séchoirs automatiques, alimentés en air stérile, d'hygrométrie et de température contrôlées.
- L'automatisation de la chaîne de production garantit la maîtrise de la qualité du produit.
- L'état sanitaire et le bon fonctionnement des lignes de production et d'emballage sont contrôlés régulièrement.

L'informatique, garante de la reproductibilité



WEISHARDT GROUP

L'informatique est présente à tous les stades de la production. Elle intègre tous les contrôles et assure la traçabilité complète des produits.

Un logiciel spécifique permet la composition informatique des lots. Il garantit leur reproductibilité.

Des analyses pour la fiabilité

La pureté des gélatines, leur conformité aux différentes réglementations et aux spécifications des clients sont garanties par des analyses physico-chimiques et microbiologiques sur les matières premières, puis en cours et en fin de fabrication.

Au sein du groupe, les laboratoires de contrôle qualité et de recherche appliquée disposent d'opérateurs qualifiés qui mettent en oeuvre des méthodes d'analyse validées.

L'implication du personnel dans la démarche qualité

Le groupe Weishardt s'appuie sur un personnel qualifié, fortement impliqué dans la démarche qualité, et qui bénéficie de plans de formation pour une adaptation continue aux nouvelles technologies.

La recherche pour se maintenir à la pointe du progrès

A la demande des clients, les laboratoires de recherche et de développement appliqués mettent au point des gélatines spécifiques et assurent une assistance technique pour les tests d'application.

Le laboratoire de biochimie, spécialisé dans la recherche fondamentale, travaille sur l'amélioration des procédés de fabrication et sur le développement de nouveaux produits.

Les liens étroits qui lient ces laboratoires intégrés à divers laboratoires externes, universitaires et industriels, et les investissements réalisés dans des installations pilotes d'application sont garants de notre maintien à la pointe du progrès.