



BRGS Gluten 无 Free 麸质

BRCGS 无麸质认证,为食品制造商提供独立的过敏原食品安全符合性证明。被多家腹腔相关组织所采纳,旨在满足对"无麸质"产品声明的特定消费者期望,以增进消费者的信任。

在全球公认的国际食品法典委员会 HACCP 要求之外,另有以下要求:

- 管理层承诺
- 专门的无麸质管理体系文件包括前提方案、HACCP计划、 确认、监视和验证措施
- 设施认定和授权程序

本标准仅适用于:

- 拥有自有品牌, 在自己现场加工产品的制造商
- 与外包厂合作加工产品的品牌所有者
- 合作加工私有品牌产品的外包工厂

本标准的认证,即可作为一个单独项目完成,也可以是现有食品安全标准的附加部分,旨在证明和扩展过敏原管理,增进消费者的信心,证明企业有能力保持一个无麸质的生产环境。

无论您是寻求引导组织的合规和稳定运行,还是想得到对 食品安全和过敏原管理体系的承认,我们都能提供满足您 特定要求的认证。

认证益处

认证可增加过敏原管理尽责调查的严 谨性,获准在申请产品包装上使用 GFCF 认证标识,证明产品通过了无 麸质认证。

认证除了表明对过敏原管理的承诺, 还有以下好处:

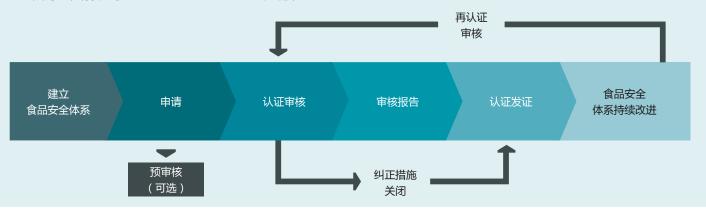
- 证明通过了无麸质食品制造的特定 认证程序
- 通过对加工过程所有环节预防性风险控制应用,管控风险迁移,有效识别和管理麸质,而非只依靠成品检测。
- 展现对过敏原管理的承诺,增进客户、零售商和消费者的信任
- 通过 GFCP 无麸质声明,在"特定营养需要"敏感性商品中树立品牌信誉,有助消费者了解并选择安全的无麸质食品
- 全球企业一致应用,促进内部基准 和战略性过敏原风险管理
- 加入由食品行业和无麸质专家组成的 GFCP 高级无麸质研究、市场及沟通倡议联盟

认证流程

认证第一步,通过GFCP网站提交项目申请:www.glutenfreecert.com/product/gfcp-application。获知认证所需文件要求。全部认证流程包括:

- 1. 依据 GFCP 手册、标准和方针, 创建和评估食品安全和过敏原 管理体系,在文件体系中体现 准则的具体要求。
- 2. 使用 GFCP 自评审核检查表,确定是否做好了审核准备(下载网址 www.glutenfreecert.com/certification/gfcp-documentation)。
- 3. BSI的 GFCP 现场审核可以是 独立审核,也可以是现在 GFSI 或其他食品安全标准审核的附加部分。
- 4. 协调营销计划,加入 GFCP 认证标识的宣传
- 5. 通过每年的验证审核,保持 GFCP 状态有效

获取有关认证的更多信息,请与我 们联系。



选择 BSI 培训 , 提升你的食品安全技能

我们的培训课帮助您满足客户要求,确保您的产品符合全球食品安全最佳实践。

食品供应链相关组织有责任采购和提供安全优质的食品。从理解 BRCGS 各项标准的原理和应用、HACCP 或 ISO 22000 食品安全,到实施有效内审,应对食品安全挑战,如标签和召回管理,我们的专业讲师助力企业确保产品安全和满足最佳实践。

我们的讲师提供你所需要的有效建立、实施和保持各种食品安全认证的知识和技能,提高你对行业事件(如食品标签和召回)的理解和管控水平。



浏览食品安全培训课程, 选你所想:www.bsigroup.com

为何选 BSI?

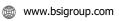
BSI 相信,在全球范 围应按照行业认可的

食品安全标准生产和提供食品。我们可提供一系列的食品安全认证和风险管理服务,帮助食品供应链上所有组织满足合规和行业最佳实践,实现业务增长。

我们是全球领先的食品安全和认证提供者,覆盖广泛的审核领域,并有能力提供整个食品和饮料供应链的全面食品安全标准的整合审核,包括 GFSI 认可的标准。

我们的食品安全服务方案包括认证、 培训、评审以及供应链软件,为您和 您的客户提供信心,高效管控风险。





400 005 0046

infochina@bsigroup.com