

# Beleid voor duurzame Inkoop

## Algemeen

Voor Banketbakkerij Nora BV, hierna te vernoemen als Nora, zijn voedselveiligheid, consumentenbescherming en respectvol en duurzaam gebruik van natuurlijke hulpbronnen vanzelfsprekend. De vraag naar superieure kwaliteit voor onze producten bepaalt de eisen voor de inkoop van onze grondstoffen en verpakkingsmaterialen.

In onze specificaties definiëren we de fysieke, microbiologische, chemische, sensorische en wettelijke vereisten van de aangekochte grondstoffen. De vereisten voor voedselveiligheid, consumentenbescherming en duurzaamheid zijn vastgelegd in ons kwaliteitshandboek.

We controleren de naleving van deze vereisten door middel van inspecties van inkomende materialen, monitoring en audits.

We zorgen voor leveringszekerheid door middel van contracten en langdurige relaties met leveranciers.

## Palm(pit)olie en afgeleide producten

Vetten en oliën van de oliepalm behoren tot onze belangrijkste grondstoffen. Palm(kern)olie en zijn derivaten, indien beschikbaar, moeten 100% RSPO Segregation gecertificeerd zijn en afkomstig zijn van een ontbossingsvrije productieketen vanaf 2025 (cut-off datum: 31-12-2020).

## Cacao (cacaomassa, cacaoboter en cacao poeder)

Voor onze producten kopen we grondstoffen in volgens de specificaties van onze klanten, met als doel het aandeel gecertificeerde cacao voortdurend te vergroten. Nora biedt de klant hierin 3 duurzame keuzes: Rainforest Alliance, Fairtrade of BIO cacao. Nora is voor elk van deze keuze gecertificeerd.

Vanaf 2025 zal de cacao die we gebruiken afkomstig zijn van een ontbossingsvrije toeleveringsketen (cut-off datum: 31-12-2020).

## Eieren

Nora betreft alleen eieren van legbedrijven die gecertificeerd zijn volgens de richtlijnen van Agrovet. De eieren zijn afkomstig van vrije uitloop of biologische productie.

## Aroma's

Waar mogelijk worden alleen natuurlijke aroma's gebruikt. De aroma's die Nora gebruikt mogen geen toegevoegde stoffen bevatten die als kankerverwekkend zijn aangemerkt.



## **GMOs (genetically modified organisms) and irradiation**

Nora gebruikt alleen grondstoffen van conventionele teelt. Dit wordt gegarandeerd door PCR-analyses, IP-certificaten, risicobeoordelingen of, indien nodig, leveranciersaudits. Bestraling van ingrediënten is niet toegestaan.

## **Additieven**

Nora gebruikt alleen natuurlijke kleurstoffen. Nora gebruikt geen smaakversterkers of conserveringsmiddelen. Alle andere additieven worden tot het technologisch noodzakelijke minimum beperkt.

## **Verpakkingsmaterialen**

Voor onze producten kopen we verpakkingen in volgens de specificaties van onze klanten, met als doel het aandeel FSC-materiaal en de recycleerbaarheid van onze verpakkingen voortdurend te vergroten.

## **Kwaliteitscertificaten en standaarden**

Talrijke inspecties en audits bewijzen onze expertise en bevorderen onze voortdurende ontwikkeling op het gebied van kwaliteit en duurzame inkoop:

- IFS 7;
- Bio certificering;
- RSPO;
- Rainforest Alliance;
- Fairtrade;
- Agrovet;
- EcoVadis Silver 2023;
- Audits van klanten;
- Interne audits.