

British Retail Standard (BRC) es un protocolo de seguridad alimentaria desarrollado por las cadenas de distribución británicas, cuyo objetivo es facilitar el cumplimiento de la legislación alimentaria y establecer unos criterios de Seguridad y Calidad Alimentaria.

CONSULTORÍA DE B.R.C POR ITECNIA

ITECNIA pone a disposición de sus clientes un equipo de profesionales especializados en el sector agroalimentario para la adaptación de la empresa a los requisitos exigidos por el Protocolo BRC.

METODOLOGÍA DE ITECNIA PARA BRC

- Diagnóstico previo de la empresa.
- Designar un coordinador del proyecto de implantación del protocolo BRC.
- Diseño del Plan de Implantación
- Redacción Manual BRC.
- Implantación requisitos BRC.
- Auditoría interna de la implantación.
- Certificación empresa externa.



Con **ITECNIA** trabaja con la calidad de las cadenas de distribución británicas, **IMPLANTA BRC**

PROTOCOLO BRC, BRITISH RETAIL CONSORTIUM

Vigilar el cumplimiento con la legislación.



Aumentar la percepción y confianza de los consumidores.



Mayor reconocimiento por grandes superficies.



Contribuir a proteger la marca de distribuidor.



¿A QUIÉN VA DIRIGIDO EL PROTOCOLO BRC?

- A empresas fabricantes de productos agroalimentarios en fases posteriores a la producción primaria.
- A productores de alimentos que desean potenciar el mercado de distribución de su marca propia.
- A elaboradores alimenticios que deseen constituirse como posibles proveedores de marca blanca de grandes distribuidoras.