



JAKOŚĆ DAN CAKE

Wysoka jakość produktów oraz bezpieczeństwo produkcji są dla Dan Cake bardzo istotne. Dowodem bezkompromisowego podejścia Dan Cake do najwyższej jakości oferowanych produktów i usług jest stosowanie systemu zarządzania opartego o wymogi jednego z najbardziej restrykcyjnych standardów higieny i jakości - IFS. Poza tym Spółka wdrożyła standardy HACCP, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej oraz wymagania normy ISO 9001. Dzięki temu Dan Cake bardzo dokładnie monitoruje bezpieczeństwo na każdym etapie produkcji i zarządzanie wszelkimi wewnętrznymi procesami.

Do produkcji wyrobów Spółka wykorzystuje naturalne składniki, również pochodzące z certyfikowanych upraw, i domowe receptury czerpiące z najlepszych tradycji piekarniczych przeniesionych na grunt produkcji przemysłowej, zgodnie z założeniami idei *Clean Label*, czyli czystej etykiety. Jest to termin używany w przemyśle spożywczym, podkreślający, że produkt posiada skład surowcowy ograniczony do koniecznego minimum i nie zawiera sztucznych barwników i substancji konserwujących. Ponadto w produktach Dan Cake stosowany jest certyfikowany olej palmowy (RSPO) oraz certyfikowane kakao (UTZ)

Sekretariat:

tel. 0048 32 / 626 39 00

fax. 0048 32 / 626 39 90

sekretariat@dancake.pl

ING Bank Śląski S.A.

PLN: PL 10 1050 1445 1000 0090 3192 6042

EUR: PL 89 1050 1445 1000 0090 3192 6075

SWIFT: INGBPLPW

Bank Handlowy w Warszawie S.A.

PLN: PL 24 1030 1188 0000 0000 9299 0000

EUR: PL 94 1030 1188 0000 0000 9299 0001

SWIFT: CITIPLPX