



Empresa fundada a finales del 2002. En nuestros primeros años contábamos con una nave, dos máquinas y tres empleados.

Con el paso de los años hemos conseguido afianzar nuestra empresa en el mundo del envasado de azúcar y en la actualidad contamos con dos naves, diez máquinas (6 de las cuales son de gran producción), diez empleados y lo que es más importante para nosotros una relación de clientes que avalan nuestro trabajo y buen hacer.

Gracias a la fidelidad de todos nuestros clientes, hemos conseguido crear y formar una empresa fuerte y competitiva permitiéndonos ofrecer a cada uno de nuestros clientes un trato directo y personalizado.

INSTALACIONES

- Feinmada dispone de dos naves comunicadas entre sí, una donde está la parte de fabricación, aquí se encuentran instaladas todas nuestras máquinas, y la otra de uso exclusivo para almacén. Contamos con 10 máquinas, unas dedicadas a grandes producciones y otras más pequeñas que se usan para aquellos clientes con consumo bajo.



INSTALACIONES



MAQUINAS



CATALOGO PRODUCTOS

AZUCAR BLANCO



Nuestro azúcar blanco tiene su origen en España y Francia. Se extrae de la remolacha

Disponemos de una amplia variedad de formatos tanto en sobre como en tubo/sticks

Los gramos por sobre mas habituales que consumen nuestros clientes son 6, 7 u 8 gramos. La unidades por caja mas habituales son 1000 sobres



CATALOGO PRODUCTOS

AZUCAR MORENO DE CAÑA



Nuestro azúcar moreno tiene su origen en Isla Reunión. Esta isla es famosa por cosechar la mejor caña de azúcar del mundo

Disponemos de una amplia variedad de formatos tanto en sobre como en tubo/stick

Los gramos por sobre mas habituales que consumen nuestros clientes son 6 y 7 gramos. La unidades por caja mas habituales son 1000 sobres

CATALOGO PRODUCTOS

AZUCAR CON PALETINA BAMBÚ



Este formato de azúcar blanco con paletina de bambú es nuestra ultima novedad

El sobre va dividido en 2 compartimentos: uno para el azúcar y otro para la paletina de bambú



Los gramos por sobre mas habituales que consumen nuestros clientes son 7 gramos. La unidades por caja mas habituales son 1000 sobres

CATALOGO PRODUCTOS

SACARINA-EDULCORANTE



La sacarina es un tipo de edulcorante cada vez mas utilizado ya que tiene 0 calorías

Este edulcorante es acto para personas que quieren bajar de peso y están inmersos en una dieta para conseguirlo

Los sobres contiene 1 gramo. Los formatos mas habituales que consumen nuestros clientes son estuches de 250 o 500 sobres. Cada caja contiene 10 o 12 estuches



CERTIFICADOS:

IFS GLOBAL MARKETS FOOD



CARTA DE CONFIRMACIÓN/ LETTER OF CONFIRMATION

Por la presente, la entidad de certificación LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, Herewith, the certification body LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS) confirma que las actividades de la compañía: S.A. (APPLUS) confirms that the activities of the company:

EMPRESA: ENVASADOS Y ESTUCHADOS FEINMADA, S.L.
AVDA. JUAN CARLOS I REY DE ESPAÑA, S/N – P.1. VILLAREJO I
28590, VILLAREJO DE SALVANES - MADRID
Nº RGSEAA: 23.02709/M COID: 77053

Para el alcance de evaluación: Envasado en papel (formato monodosiis, sobres o sticks) de edulcorantes naturales (azúcar blanco y moreno).

For the assessment scope: Paper packaging (single-dose, sachets or sticks) of natural sweeteners (white and brown sugar).

Nombre y número de alcances de producto/Number and name of the product scope(s): 10. Productos secos, otros ingredientes y aditivos.

Número de código de los alcances tecnológicos/Code number of the technology scope(s): F.

Cumple con los requisitos establecidos en la norma/meet the requirements of the
IFS Global Markets Food

Versión 2 de Enero 2017/Version 2 January 2017

y otros documentos normativos asociados/and other associated normative documents

Nivel Básico +APPC / Basic +HACCP level

Fecha de evaluación: 22/09/2021

Fecha de emisión de la carta de confirmación: 08/10/2021

Carta de confirmación válida hasta el: 16/11/2022

Siguiente evaluación a realizar: 28/07/2022 al 06/10/2022

En Madrid, a 08 de octubre de 2021

Assessment date: 22/09/2021

Date of issue of letter of confirmation: 08/10/2021

Letter of confirmation valid until: 16/11/2022

Next assessment to be performed: 28/07/2022 to 06/10/2022

In Madrid, October 08th, 2021

Fdo: Xavier Ruiz Peña
Managing Director Product Conformity B.U.

Applus®
LGAi Technological Center, S.A.
Fdo: Sigrtra Pajares Ortiz
Responsable Técnica Acreditaciones



LGAi TECHNOLOGICAL CENTER S.A.

Campus UAB - Ronda de la Font del Camer, s/n 08193 Bellaterra (Cerdanyola del Vallès) - Barcelona. Tel 34 93 567 20 00 fax 34 93 567 20 01 - www.applus.com

Este certificado es propiedad de LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A.

64_02 (03/08/2018)



IFS Food es una norma de seguridad alimentaria reconocida por la Global Food Safety Initiative (GFSI) para auditar empresas que fabrican alimentos o a empresas que empaquetan productos alimentarios a granel. Se centra en la seguridad y calidad alimentaria de los productos procesados.

Nuestra empresa se certifica en esta norma 1 vez al año

CERTIFICADOS

APPCC - TRAZABILIDAD

Laboratorio de análisis de aguas y alimentos

Laboratorio
Asesoría Alimentaria
Centro de Formación



En Madrid a 12 de octubre del 2020



Doña Begoña Fernández López con DNI 77597131F como directora de la empresa Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos SEA S.L. **CERTIFICA:**

- Que la empresa **ENVASADOS Y ESTUCHADOS FEINMADA S.L** con CIF **B83403741**, tiene un sistema implantado un sistema de autocontrol basado en los principios de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) acorde al Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de Abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios desde el 10 julio de 2013.

- Que la empresa **ENVASADOS Y ESTUCHADOS FEINMADA S.L** tiene implantado un sistema de trazabilidad como indica el Reglamento N° 178/2002 del parlamento europeo y del consejo de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.

-Que este Laboratorio realiza auditorias anuales para que la empresa **ENVASADOS Y ESTUCHADOS FEINMADA S.L** cumpla con las obligaciones de los operadores de empresa alimentaria según los citados Reglamentos:

- Plan de mantenimiento
- Plan de control de Plagas.
- Plan de Aguas
- Plan de buenas prácticas de manipulación e higiene
- Plan de trazabilidad
- Plan de proveedores
- Plan de limpieza y desinfección
- Plan de formación de manipuladores



El sistema APPCC es un proceso sistemático preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria. Es de aplicación en industria alimentaria. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de producción.

Nuestra empresa se certifica en este sistema 1 vez al año