



Qualidade em Doces

## RB de Garça Comércio e Indústria de Alimentos Ltda.

Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 4100 - Cep.: 17.400-000

Garça / SP - Distrito Industrial

CNP.: 69.328.912/0001-93 - Insc. Est. 315.020.185.115

Desde sua fundação, aliada aos princípios e entendimentos ecológicos de seus proprietários, fruto do envolvimento com agricultura e agropecuária e no cumprimento das Leis Ambientais, a RB Alimentos tem a consciência ambiental em seu DNA, e trata como uma de suas principais prioridades a conservação do solo, do ar, da água e na reutilização dos resíduos sólidos industriais.

A “**diversidade**” da sua linha de produção, que é focada principalmente por “**matérias primas básicas**” de origem **in-natura**, torna-se um dos seus grandes “patrimônios”. O know-how adquirido ao longo dos anos na produção de alimentos utilizando-se de frutas in-natura, aliado a investimentos voltados à preservação ambiental, e tendo como lema o “**rigor e transparência**”, faz com que a RB Alimentos seja uma empresa **ecologicamente correta**.

Nos dias atuais podemos seguramente afirmar que a RB Alimentos criou sua imagem pura e simples dentro do seguinte contexto:

**“A natureza fez da RB Alimentos o produto que ela é hoje”**

**“Se o consumidor PENSA e SENTE, nós FAZEMOS”**

É o consumidor quem nos faz sonhar, planejar, executar e idealizar produtos da mais alta qualidade. Para que o processo no desenvolvimento ocorra, nosso maior foco é a NATUREZA, e por isso concentramos todos nossos esforços nos mais variados aspectos ambientais.

Sabemos da importância dos nossos produtos nas mesas dos brasileiros e da preocupação com a saúde, e sabemos também que, para QUE esses alimentos sejam consumidos, é necessário o **equilíbrio entre a “transformação” e a “reposição na natureza”**.

Nossos fundadores expressam a alegria de AMAR A NATUREZA e criaram, dentro deste conceito filosófico de vida, uma empresa ECOLOGICAMENTE CORRETA, como podemos comprovar a seguir:

### **SOLO**

A empresa possui a licença da CETESB, agência responsável pelo controle, fiscalização, monitoramento e licenciamento de atividades geradoras de poluição, com a preocupação fundamental de preservar e recuperar a qualidade do nosso solo, e por consequência água e ar.



Qualidade em Doces

## **RB de Garça Comércio e Indústria de Alimentos Ltda.**

Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 4100 - Cep.: 17.400-000

Garça / SP - Distrito Industrial

CNP.: 69.328.912/0001-93 - Insc. Est. 315.020.185.115

### **ÁGUA**

A água destinada à composição da fórmula de nossos produtos, passa por rigorosos exames em laboratórios homologados pelos órgãos competentes, os quais efetuam exames microbiológicos e físico-químicos mensais, apresentando teor de fluoretos, turbidez, bactérias heterotróficas, coliformes totais e termotolerantes, assegurando sua potabilidade de forma que não ofereça o mínimo risco à saúde de nossos clientes consumidores.

Cloração e pH são controlados diariamente, seguindo parâmetros estabelecidos pela legislação de Padrão de Potabilidade de Água para Consumo Humano.

Periodicamente são realizadas limpezas adequadas em nossos reservatórios de água, por empresas e pessoas altamente qualificadas e utilizando componentes químicos monitorados por firmas especializadas.

O fornecimento da água é obtido por poço artesiano instalado em local apropriado e devidamente OUTORGADO pelo Departamento de Águas e Energia Elétrica – Secretaria de Saneamento e Recursos Hídricos, que nos autoriza a utilizar os recursos hídricos do Aquífero Bauru e que para tanto foi necessária a instalação de equipamentos para medição e registro das vazões derivadas e do nível da água.

### **RESÍDUOS GERADOS PELA EMPRESA**

Todos os resíduos orgânicos como: sementes, cascas e talos de frutas, são destinados à **geração de adubo** para aplicações em plantações e hortas.

Resíduos de origem inorgânica como: papéis, plásticos e papelões são destinados à **Usina de Reciclagem** do próprio município.

A RB Alimentos não gera nenhum tipo de lixo tóxico que possa agredir a saúde e ou meio ambiente, ou causar poluição e todas suas conseqüências. Tal fato já foi fiscalizado, auditado e certificado por órgãos competentes, como a CETESB, bem como pelos clientes que nos visitam periodicamente a fim de realizar avaliações técnicas.

### **CONTROLE DE PRAGAS**

Mensalmente empresas especializadas visitam a RB Alimentos com equipamento e pessoal altamente qualificados, a fim de prevenir e impedir que pragas ambientais possam gerar problemas significativos.



Qualidade em Doces

## **RB de Garça Comércio e Indústria de Alimentos Ltda.**

Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 4100 - Cep.: 17.400-000

Garça / SP - Distrito Industrial

CNP.: 69.328.912/0001-93 - Insc. Est. 315.020.185.115

Nas áreas de produção existem barreiras físicas, cortinas de ar, que impedem a passagem de roedores e insetos, como telas milimétricas instaladas nas mais variadas situações de risco de passagem.

### **PROGRAMAS DE QUALIDADE**

BPF (Boas Práticas de Fabricação) – são conjuntos de medidas adotadas pela empresa a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos seus produtos.

POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) – trata-se de programa que visa à padronização e minimização da ocorrência de desvios no padrão de execução das mais variadas tarefas, fundamentais para o funcionamento correto do processo em seu todo.

PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) – Procedimento legal estabelecido, visando a saúde ocupacional dos trabalhadores, prestado por empresas altamente capacitadas e de renome.

PPRA (Programa de Prevenção a Riscos Ambientais) – Este programa estabelece a preservação da saúde e da integridade dos trabalhadores, levando em consideração a proteção ao meio ambiente e dos recursos naturais.

### **MATÉRIAS PRIMAS**

Toda matéria prima utilizada na elaboração dos produtos é criteriosamente avaliada no ato do recebimento, tendo em vista o alto padrão de qualidade estabelecido pela RB Alimentos.

As matérias primas que não atingem tais padrões são imediatamente devolvidas ao fornecedor.

Os fornecedores (produtores rurais) que nos abastecem são constantemente visitados pelo nosso pessoal técnico, que realizam uma avaliação detalhada e criteriosa nos moldes de plantio e colheita.

As embalagens de papelão empregadas para o condicionamento dos produtos são elaboradas a partir de **papel reciclado**.

O fornecedor responsável pelo fornecimento dos baldes plásticos, possui a certificação ISO 14000 – Norma que estabelece diretrizes sobre a área de gestão ambiental dentro das empresas.

O fornecedor da nossa matéria prima básica, a fruta goiaba, utiliza somente agroquímicos permitidos pela Legislação Vigente em seu processo de cultivo, sendo que nenhum agrotóxico é aplicado fora dos padrões estabelecidos pela Secretaria da Agricultura.



Qualidade em Doces

## RB de Garça Comércio e Indústria de Alimentos Ltda.

Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 4100 - Cep.: 17.400-000

Garça / SP - Distrito Industrial

CNP.: 69.328.912/0001-93 - Insc. Est. 315.020.185.115

### CONTROLE DE QUALIDADE DOS PRODUTOS

Produtos acabados são submetidos, numa periodicidade mensal criteriosa, a Análises Microbiológicas em laboratório externo credenciado, onde é avaliada a presença de bolores e leveduras, como pede a Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2011 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

A RB Alimentos possui um sistema de **Rastreamento**, que nos permite acompanhar todos os lotes da produção e os respectivos clientes que os receberam. Esse eficiente sistema logístico nos possibilita fazer um “recall” imediato caso seja detectada alguma anormalidade em algum lote e rapidamente tomar providências a fim de preservar a saúde do consumidor e evitar danos ao relacionamento com os clientes e conseqüentemente a credibilidade da empresa.

Diariamente, o “laboratório de controle de qualidade” da própria empresa conduz análises físico-químicas dos produtos, como pH, brix, sabor, odor e cor.

Os tachos para a formulação e cozimento de produtos, em alta escala, são fabricados em aço inox 304, permitindo uma limpeza e desinfecção adequada, pois tais tachos utilizam vapor úmido para seu aquecimento. Esse vapor é gerado por sistema de caldeira, que se encontra devidamente vistoriada, com certificado anual e submetida a todos órgãos competente, sejam Ministério do Trabalho ou Ambientais.

A caldeira geradora de vapor utiliza **resíduos de eucalipto** como fonte de energia, considerado uma fonte de energia menos poluente, contribuindo para a diminuição da devastação das florestas nativas nas áreas de preservação, reservas legais e para a reposição sistemática das árvores cortadas.

A Empresa possui o **sistema PEPS** (Primeiro que Entra Primeiro que Sai) e através deste sistema a empresa controla todos os vencimentos das matérias primas que utiliza bem como seu Produto Final, não permitindo o estoque de nenhuma matéria prima e produto acabado que coloquem sua validade em risco.

### PARCERIAS

Em parceria com a Fatec – Marília, alunos do curso de Tecnologia de Alimentos, ao prepararem seus TCCs, baseiam-se no projeto de “farinha da semente de abóbora”. Esses alunos estão desenvolvendo um TALHARIM INSTANTÂNEO, com base na Farinha da semente de abóbora, fornecida por nossa Empresa.

Essas sementes, que são resíduos gerados no processo da elaboração de produtos, após passarem por um processo de despolpação, proporcionam todas as condições para o desenvolvimento deste projeto.



Qualidade em Doces

## **RB de Garça Comércio e Indústria de Alimentos Ltda.**

Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 4100 - Cep.: 17.400-000

Garça / SP - Distrito Industrial

CNP.: 69.328.912/0001-93 - Insc. Est. 315.020.185.115

Em parceria com a Fazenda São Mariano e através da Secretaria do Meio Ambiente – Coordenadoria de Licenciamento Ambiental e Proteção de Recursos Naturais, através do Processo SMA 86716/2003, obtivemos AUTORIZAÇÃO para Recuperação Ambiental, ratificada pelo Termo de Compromisso de Recuperação Ambiental nº 60/2003, cujas medidas ambientais implementadas e já em plena atividade, visam o seguinte.:

- Reflorestamento e Enriquecimento em Áreas de Preservação Permanente
- Plantio de 9.750 mudas de espécies nativas arbóreas típicas da região, aumentando com isto a biodiversidade local e reabilitando as áreas de preservação permanente, abrigando assim a flora e a fauna silvestre.
- Este plantio propiciou uma melhoria na paisagem, pois veio a proteger o solo e os recursos hídricos.

### **VISITAS TÉCNICAS**

Periodicamente recebemos visitas de inúmeros clientes para fiscalização técnica, dentro dos padrões estabelecidos pelos órgãos competentes e as regras impostas por estas mesmas empresas.

A seguir relacionamos algumas visitas de ordem técnicas que recebemos sistematicamente, bem como os órgãos públicos que nos fiscalizam.:

1. Cozinha Industrial GRAN SAPORE
2. Grupo Pão de Açúcar
3. Irmandade Santa Casa de Misericórdia de São Paulo
4. Escola Agrícola de Vera Cruz – Fundação Paula Souza
5. Vigilância Sanitária
6. ANVISA
7. INMETRO
8. CRQ - Conselho Regional de Química – 4ª Região
9. CREA - Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura
10. Polícia Florestal e Mananciais de Marília – SP
11. Secretaria de Saneamento e Recursos Hídricos – Depto de Águas e Energia Elétrica
12. Ministério do Trabalho – Trabalho Insalubre – Caldeira
13. CETESB – Companhia Ambiental do Estado de São Paulo
14. SIVISA - Secretaria Municipal de Higiene e Saúde
15. INPI – Instituto Nacional de Propriedade Industrial
16. Polícia Militar do Estado de São Paulo – Corpo de Bombeiros



Qualidade em Doces

## **RB de Garça Comércio e Indústria de Alimentos Ltda.**

Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 4100 - Cep.: 17.400-000

Garça / SP - Distrito Industrial

CNP.: 69.328.912/0001-93 - Insc. Est. 315.020.185.115

### **CONCLUSÃO**

A RB Alimentos, juntamente com seus Diretores, que são pessoas envolvidas com o meio ambiente, tem um comprometimento muito sólido focado no **desenvolvimento sustentável, compatibilizando a viabilidade e o crescimento dos seus negócios, sem colocar em risco a espécie e os ecossistemas.**

Com grande preocupação e consciência dos graves problemas com a poluição ambiental, a devastação das nossas matas e outros fatores que contribuem para um dos principais problemas da humanidade: **o aquecimento global, reforçamos e renovamos nosso compromisso com as causas ambientais – está em nosso DNA.**