SOTEAL
SOLUCIONES TÉCNICAS EN ALIMENTACIÓN

POLÍTICA DE CALIDAD, SEGURIDAD ALIMENTARÍA y HALAL

La Dirección de **SOLUCIONES TÉCNICAS EN ALIMENTACIÓN S.L.** (**SOTEAL**) ha implantado y mantiene un sistema de gestión de seguridad alimentaria basado en los requisitos del estándar seguridad alimentaria BRCGS-IFS FOOD y protocolo HALAL para sus actividades de:

Diseño, fabricación y comercialización de:

- **Bebidas refrescantes (bebidas y preparados básicos para bebidas)**
- **Aditivos, aromas y coadyuvantes tecnológicos**
- **Productos dietéticos en polvo.**
- **Productos para alimentación animal (en polvo).**
- **Complementos alimenticios (incluidas cápsulas).**

El sistema de gestión de calidad y seguridad alimentaria tiene como finalidad la garantía de seguridad en los productos y servicios de **SOTEAL**, gracias al cumplimiento de todos los requisitos, tanto los especificados por el cliente como los legales o reglamentarios y los necesarios para asegurar la seguridad en la producción y prestación del servicio de productos inocuos, legales y auténticos.

Para ello, la dirección de **SOTEAL**, con la participación de todos sus componentes se compromete a alcanzar los siguientes objetivos generales:

- Cumplimiento de los requisitos convenidos con nuestros clientes y consumidores, consolidando su confianza en nuestra organización. Compromiso con el concepto halal, con la elaboración de alimentos halal y con el cumplimento de los requisitos establecidos en el RMGHJI. Cumplir con las prescripciones establecidas por la entidad de certificación (Pliegos de Condiciones) y a someterse al régimen sancionador del RMGHJI.

- Satisfacción de las necesidades y expectativas de nuestros clientes en Calidad, fabricación de productos seguros y dentro de la legalidad, así como responsabilidades en materia HALAL.

- Garantizar el cumplimiento de los requisitos legales que afectan a nuestras actividades, especialmente los dirigidos a asegurar la trazabilidad y las condiciones higiénico-sanitarias de nuestros productos, así como los estándares y buenas prácticas aplicables, incluidas responsabilidades en materia de ética y de personal y sostenibilidad.

- Reducción de los niveles de No Conformidad, así como las quejas y rechazos.

- Trabajar con el objetivo de perseguir la mejora continua de nuestros procesos de trabajo, y de la cultura de seguridad y calidad de nuestros productos, tanto hacia la satisfacción del cliente como a nuestros trabajadores y al entorno en el que nos encontramos, incluida formación y sensibilización del personal respecto a la producción halal.

Es política establecida en la Empresa el compromiso de no utilizar ningún ingrediente producido a partir de Organismos Modificados Genéticamente (GMO), ni irradiado; y que toda la producción halal sea realizada exclusivamente con ingredientes con certificación halal.

SOTEAL declara que no se añade a ninguno de sus productos ninguna de las sustancias incluidas en la lista de sustancias y métodos prohibidos en el deporte, vigente en cada momento, publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE). La Dirección de SOTEAL apoya esta política en los objetivos relativos a seguridad alimentaria, fijados anualmente en la revisión del sistema de seguridad alimentaria.

Revisado y aprobado:
D. Miguel Velázquez
Director General de SOTEAL
En Arganda (Madrid), a 11 de Noviembre de 2026