Qualità e Food Safety per Barilla

Qualità e Sicurezza Alimentare: approccio e azioni dell'Industria Alimentare

Prevenzione Alimentazione Nutrizione – 9 Novembre 2007 - Roma

Roberto Ciati – Barilla G&R F.lli

La Mission

Offrire prodotti alimentari che contribuiscano ad un'alimentazione nutrizionalmente equilibrata, riconosciuti eccellenti per gusto e qualità superiore, realizzati nel rispetto dell'ambiente e della dignità delle persone.

(…) Le persone sono il principale e costante punto di riferimento di tutto ciò che facciamo. Le persone che consumano i nostri prodotti hanno quattro diritti basilari: il diritto alla sicurezza, il diritto di essere informate, il diritto di scegliere e il diritto di essere ascoltate



Il modo Barilla di progettare i prodotti



L’evoluzione della Qualita’

I PASSI INCREMENTALI della QUALITA’ - 1

Anni ‘60 e ‘70

- Scelta delle materie prima in base a semplici caratteristiche commerciali di garanzia: ad es. tenore di umidità e ceneri dei grani
- Inizio della valutazione di caratteristiche delle materie prime legate ai processi di trasformazione industriali e di prodotto: ad es. resa di macinazione, prime misure del contenuto di proteine dei grani

Anni ‘80

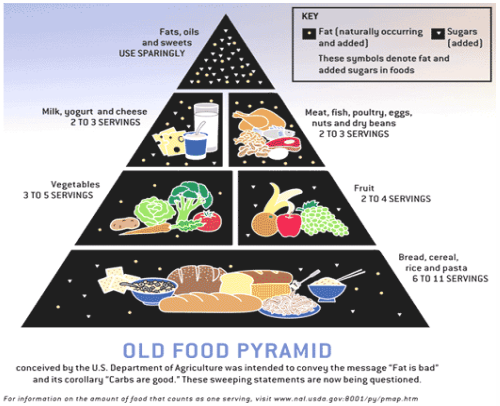
- Scelta delle materie prime in base a caratteristiche legate alla qualità organolettica del prodotto finito: ad es. scelta di varietà specifiche di grano duro e tenero, qualità del glutine, tipologie di cacao,
- Valutazione di parametri specifici legati alla sicurezza alimentare e introduzione dei primi concetti di filiera a garanzia della qualità finale

L’evoluzione della Qualita’

I PASSI INCREMENTALI della QUALITA’ - 2



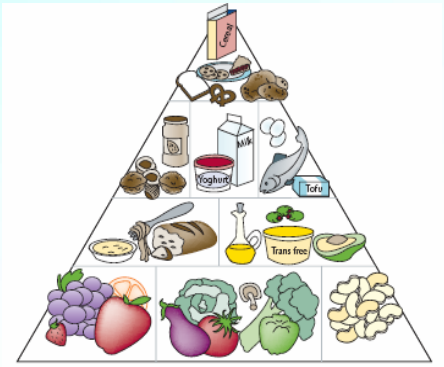
Anni ‘90



- **Sviluppo mirato e progettato di materie prime con specifiche caratteristiche correlate alla qualità organolettica del prodotto finito: ad es. varietà di grano duro proprietarie, partnership con fornitori per materie prime esclusive,**
- **Sviluppo completo dei controlli di filiera per la garanzia della qualità, della sicurezza alimentare della rintracciabilità e per il controllo “no-OGM”**
- **Valutazioni iniziali sui valori nutrizionali dei diversi ingredienti utilizzati, del loro impatto sui prodotti finiti e del contributo al consumo**

L’evoluzione della Qualita’

I PASSI INCREMENTALI della QUALITA’ - 3



Piramide Basso Indice Glicemico*

Anni 2000

- Scelta delle materie prime in base a caratteristiche legate alla qualità organolettica e ad aspetti nutrizionali avanzati: rimozione completa dei grassi idrogenati, introduzione di elevati contenuti di fibra, linee di prodotti specifici per persone attente al proprio benessere favorendo una diversa percezione di gusto (es. riduzione contenuto sale)
- Garanzia food-safety integrata, filiere controllate OGM-free, agricoltura sostenibile, valutazione impatti ambientali delle produzioni

Nutrizione ottimale

Nutrizione adeguata

* Da D.Ludwig – Lancet 2007

Il modo Barilla di progettare i prodotti: linee guida

- **Ingredienti** di **qualità, integri, e sicuri**
- **Arricchimento nutrizionale dei prodotti** con **ingredienti naturalmente ricchi o estratti naturali**
- **Processi che preservino** al meglio le proprietà degli ingredienti
- Non utilizzo di **grassi idrogenati** (no **trans fats**), **composti sintetici o additivi coloranti, conservanti**, addensanti né **OGM**



EVOLUZIONE INCREMENTALE DEI CRITERI DI PROGETTAZIONE: LE REALIZZAZIONI





➕ Fibre di cereali
Minerali





➕ Proteine
Fibre cereali e legumi
Omega 3



➕ Fibre di cereali
Minerali

Senza Latte, uova

➖ Sale

Senza Lieviti

➖ Grassi

➕ Fibre



Barilla

Alixir

Il segreto del vivere al meglio

Un programma di alimenti di uso quotidiano contenenti mix proprietari di ingredienti attivi validati scientificamente che apportano benefici concreti alle persone

AIUTA LA SALUTE DEL CUORE



Pane ai cereali



Pan di brioche

MIGLIORA LE FUNZIONI INTESTINALI



Biscotti



Crackers



Bevanda arancia e carota

AIUTA A RINFORZARE LE DIFESE IMMUNITARIE



Snack-Biscotto con cacao



Fiocchi di cereali e cioccolato

RALLENTA L'INVECCHIA-MENTO CELLULARE



Barrette di cereali e frutta



Bevanda ai Frutti Rossi



Tè verde

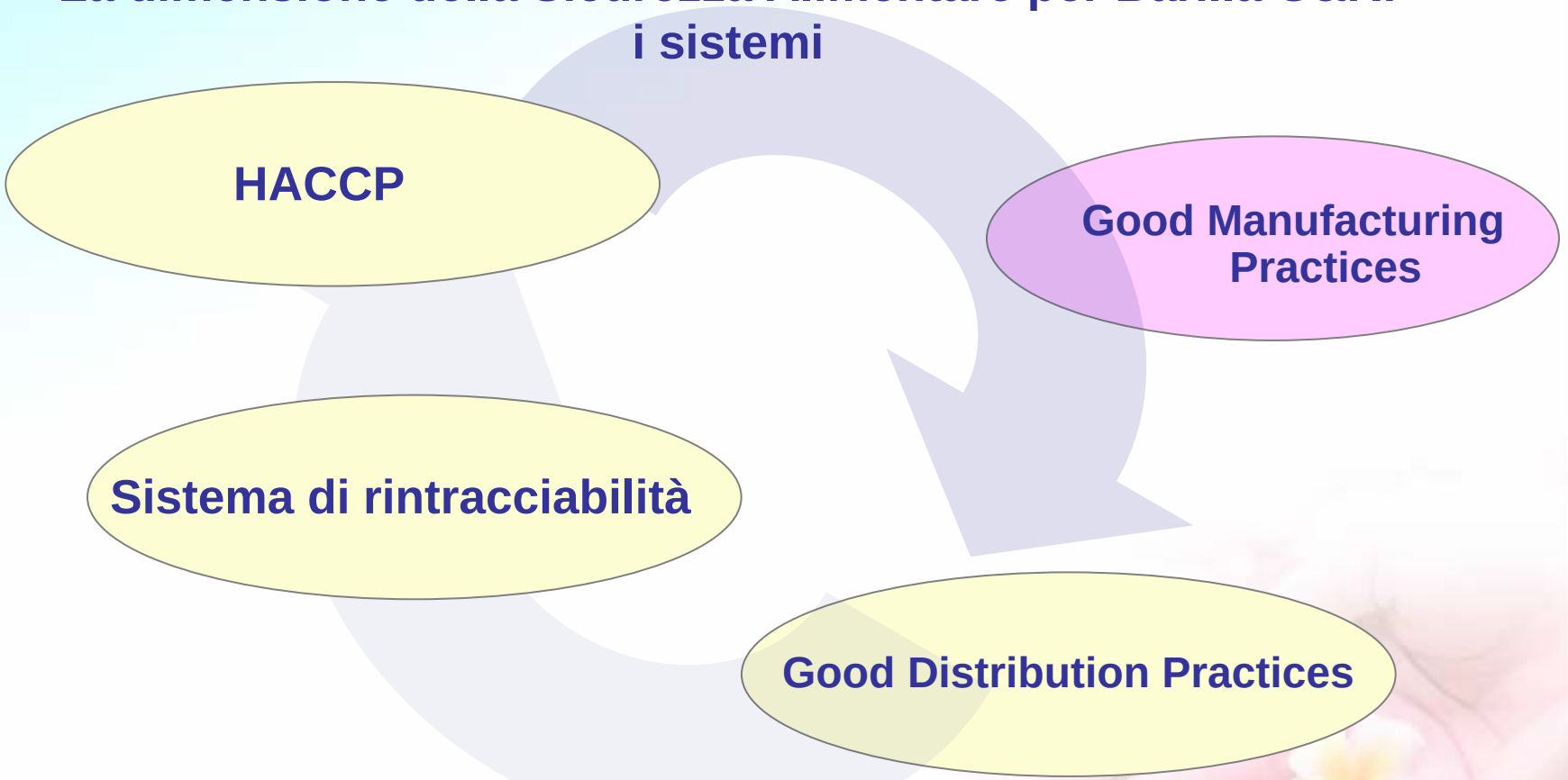
La Food Safety

Garantiamo la sicurezza dei nostri prodotti prevenendo e gestendo i rischi lungo l'intero percorso del prodotto grazie ad un Sistema di Autocontrollo preventivo applicato in tutte le Unità Produttive e Distributive della Società.



La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R: i sistemi



La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R: Marchi e Prodotti

- PASTA DI SEMOLA
  PASTA ALL'UOVO
  SUGHI PRONTI
  CEREALI
- SOSTITUTI DEL PANE
  BISCOTTI FROLLINI E FARCITI, SNACK
  MERENDE, TORTE
- GASTRONOMIA ITALIANA
- LOGISTICA



La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R: dati e cifre - 1

Oltre 1.500.000 Ton di prodotti	20 Marchi	Oltre 600 prodotti
26 Poli produttivi	126 Linee produttive	Oltre 125 Paesi di esportazione

La Food Safety

La dimensione della Sicurezza Alimentare per Barilla G&R: dati e cifre - 2

700 materie prime diverse	Oltre 50 materiali di imballaggio	80 Filiere di fornitura

800 Fornitori	30000 analisi Materie prime e imballi	160 Persone impegnate	100000 analisi su semilavorati e prodotti

Qualità e Food Safety per Barilla

I punti fondamentali

- Centralità delle persone nel nostro percorso di progettazione e realizzazione dei prodotti
- Massima attenzione all'esecuzione dei nostri criteri di progettazione: selezione materie prime, scelta delle filiere di approvvigionamento, tecnologie di trasformazioni sicure e che preservino le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, gestione accurata della catena di distribuzione per mantenere inalterati i prodotti
- Costante ed elevato impegno di persone e risorse economiche dedicate alla verifica e misurazione delle caratteristiche organolettiche e di sicurezza di tutti i nostri prodotti secondo le più avanzate conoscenze e lungo l'intera filiera che va dal campo sino alla dispensa di ogni persona