

Certificats en seguretat alimentària i medi ambient

Certificacions

LA SELVA disposa de diferents certificacions relatives a la qualitat, producte, seguretat alimentària i gestió que garanteixen tant la traçabilitat com la qualitat final del producte, refermant la importància que té per a l'empresa la salut i la seguretat alimentària dels consumidors.

A continuació detallem les principals certificacions obtingudes.



SAE



Economia circular i gestió de residus

En l'aspecte dels residus i l'economia circular, LA SELVA, a part de l'aportació a l'organització Ecoembes, treballa constantment en la minimització dels embalatges i els seus pesos, garantint qualitat del producte i la seva manipulació.



Tots els residus generats a la planta de producció es deriven a un gestor de residus i en els seus contenidors específics segons el tipus de materials. Les pautes per a la minimització de residus són:



REDUIR Evitar la utilització de productes innecessaris.

RECUPERAR Allargar la vida útil dels objectes.

REUTILITZAR Si és possible, donar altres utilitats als objectes per al seu reaprofitament.

RECICLAR Separar selectivament els residus per tal que es puguin tornar a utilitzar per fabricar nous productes.

Per al tractament de l'aigua residual es compta amb una depuradora que a més té subscrit un conveni amb l'Administració local per tal de depurar les aigües del poble.