

 Sterling Aromi S.r.l.	SCHEDA	S-5.1/1	Pagina 1 di 2
POLITICA DELLA QUALITA'			

La Direzione Generale della **STERLING AROMI S.r.l.** consapevole che la crescita e il miglioramento continuo della propria azienda è funzionale ai seguenti fattori:

- Qualità/Conformità del prodotto
- Qualità/Conformità del servizio
- Competitività
- Coinvolgimento del personale aziendale

intende mantenere e migliorare lo standard qualitativo raggiunto con l'esperienza acquisita e perseguirne una moderna gestione, puntando ad un'ottimale organizzazione delle risorse, impegnandosi nell'applicazione del Sistema di Gestione della Qualità in accordo con la norma UNI EN ISO 9001:2015, con le GMP del settore pharma, in accordo con lo Standard Excipact, in accordo con lo Standard IFS e con le norme del settore Alimentare.

L'implementazione del Sistema di Gestione per la Qualità e del Sistema di Sicurezza Alimentare, all'interno della **STERLING AROMI S.r.l.**, è finalizzata all'ottenimento/miglioramento continuo di specifici obiettivi.

Nello specifico la **STERLING AROMI S.r.l.**, si prefigge di:

- migliorare la soddisfazione del Cliente, fornendo prodotti con caratteristiche tali da soddisfare quanto richiesto ed imposto dalle Leggi e dalle Normative vigenti, gestendo gli eventuali reclami per conseguire il risultato di ridurre gli stessi;
- mantenere e rafforzare il rapporto con i Clienti già acquisiti;
- ridurre gli sprechi e le inefficienze, migliorare l'organizzazione interna e le metodiche adottate per lo sviluppo di tutti i processi;
- formare e addestrare il personale su tematiche di loro competenza e sui concetti della qualità, al fine di aumentarne il coinvolgimento e la competenza professionale nella consapevolezza degli obiettivi aziendali.
- l'eccellenza dei risultati
- la corretta analisi del contesto in cui opera l'azienda
- la corretta valutazione dei rischi e delle opportunità
- il rispetto, la tutela e la promozione della Sicurezza alimentare
- Conseguire e mantenere nel tempo la certificazione Halal e Kosher per i prodotti richiesti dai nostri clienti, applicando un Sistema di Assicurazione Qualità conforme agli standard produttivi Halal e Kosher.

Particolare attenzione viene e verrà sempre più dedicata alla:

❖ **Analisi del rischio**

Attraverso una metodica di valutazione del rischio applicata a tutti i processi primari si vuole ottenere l'identificazione di tutti gli aspetti critici e definire le modalità per mitigare tali rischi .

❖ **Identificazione delle esigenze delle parti interessate**

Attraverso un'analisi dettagliata di tutte le parti interessate alla nostra azienda si vuole identificare, mantenere sotto controllo e soddisfare tutte le esigenze prevedendo ove possibile lo sviluppo nel tempo delle stesse aspettative cercando di anticipare tali esigenze.

❖ **Analisi del contesto**

Attraverso l'analisi dei fattori interni e dei fattori esterni della nostra azienda si vuole ottenere la mappatura di tutti i punti deboli che possano essere migliorati o identificare quali punti di forza possano rappresentare una spinta per l'evoluzione del nostro business e migliorare la soddisfazione dei nostri clienti.

❖ **Qualità/Conformità del prodotto e del servizio**

Attraverso un'applicazione costante delle metodologie di progettazione, produzione e controllo si vuole ottenere la conformità rispetto alle specifiche richieste dal Cliente e le conseguenti diminuzioni di non conformità, il rispetto delle date di consegna, della corretta conservazione dei prodotti e della flessibilità per le richieste del cliente.



 Sterling Aromi S.r.l.	SCHEDA	S-5.1/1	Pagina 2 di 2
POLITICA DELLA QUALITA'			

❖ **Competitività**

Attraverso il monitoraggio del mercato, si vuole garantire nel tempo il mantenimento di prezzi competitivi e coerenti con l'impegno e la qualità del lavoro della **STERLING AROMI S.r.l.**

❖ **Coinvolgimento del personale**

Attraverso la cura delle relazioni, l'espressione di consapevolezza della capacità di ognuno, la sensibilità alle esigenze e la concretizzazione di attività di formazione individuale e collettiva, si vuole coinvolgere costantemente il personale aziendale e farlo sentire parte viva dell'organizzazione. Poiché oltre al Cliente finale esistono una serie di "enti" all'interno dell'azienda, rappresentati dalle funzioni o anche da ogni singola persona, ognuno deve considerare "l'altro" il proprio Cliente e fornire il miglior servizio per permettere il raggiungimento degli obiettivi aziendali ed il miglioramento continuo. Ciascun dipendente e collaboratore è quindi responsabile della Qualità del proprio lavoro anche verso le altre funzioni dell'azienda.

❖ **Promozione della cultura della sicurezza alimentare**

I dipendenti devono comprendere il proprio ruolo e l'impatto delle loro azioni sulla sicurezza alimentare, modificando eventuali comportamenti non corretti e interagendo attivamente per migliorare i processi. Pertanto, è fondamentale che siano stabiliti sistemi di comunicazione chiari e trasparenti per condividere informazioni, aggiornamenti normativi e per raccogliere feedback dai dipendenti.

Il raggiungimento di tali principi è sia funzionale alla consapevolezza di tutta l'azienda, del loro fondamento, sia all'individuazione di momenti di verifica e controllo atti ad accertarsi che la **STERLING AROMI S.r.l.** stia crescendo e migliorando.

Data: Marzo 2026

La Direzione Generale


