

Hügli Group

Microbiological Requirements Raw materials

The Hügli Group

is one of the leading companies in Europe regarding the development, production and marketing of culinary products like soups, sauces, bouillons, ready meals, desserts and functional food.

Our Quality Principles

The Quality and food safety of our products are our top priority!

Everybody is committed at all levels of our organization!

Internal standards and IFS/BRC certified quality systems provide efficient processes and confidence to our customers!

Quality is a moving target. Hügli is therefore a dynamic organisation, always adapting to proactively meet our customer's requirements!

Within the Hügli Group, we have harmonized the microbiological requirements of our raw materials as minimum standards and categorized them in raw material groups. For this reason, we want to create an objectified basis for assessing the microbiological-hygienic status of certain raw material groups in the (future) cooperation with our suppliers.

The microbiological criteria are successive incorporated into the existing specification agreements. Due to the large number of specifications, the revision of the specifications will be realized with a significant delay.

Thus, the microbiological requirements for future samples and deliveries will take effect from 31-Mar-2021, even if the specification agreements still contain different values.

The standards are based on a guideline and alert value concept. It is based on the type and quantity of certain microorganisms that are relevant for the risk-based assessment of the hygienic character of the different raw material groups and their use in our products. Wherever possible, we have based ourselves on industry-specific standards (e. g. DGHM), you might be familiar with that.

In the future, our reference value will be defined by the guideline value. This means that values below the guideline value ("m") or equal to the guideline value are acceptable and the goods can be delivered by you without restrictions. Values above the alert value ("M") are outside the specification and won't be accepted.

Values between the guideline value and the alert value can be only accepted in exceptional cases or after previous agreements. However, we also take the right to claim in individual cases and to ask the supplier to take corrective action. If such not agreed individual cases occur more and more in succession, we also claim the right to block and reject that raw material. This procedure also depends on the type of the microbiological parameter.

In the enclosure you receive the microbiological requirements which are valid from 01-Mar-2021. For further questions to the specific guideline and alert values please contact Mr. Falter (michael.falter@huegli.de).

Hügli Group

Microbiological Requirements Raw materials

The Hügli Group

is one of the leading companies in Europe regarding the development, production and marketing of culinary products like soups, sauces, bouillons, ready meals, desserts and functional food.

Our Quality Principles

The Quality and food safety of our products are our top priority!

Everybody is committed at all levels of our organization!

Internal standards and IFS/BRC certified quality systems provide efficient processes and confidence to our customers!

Quality is a moving target. Hügli is therefore a dynamic organisation, always adapting to proactively meet our customer's requirements!

Innerhalb der Hügli-Gruppe haben wir die mikrobiologischen Anforderungen unserer Rohstoffe als Mindeststandards harmonisiert und nach Rohstoffgruppen kategorisiert. Damit wollen wir eine objektivierte Grundlage zur Beurteilung des mikrobiologisch-hygienischen Status bestimmter Rohstoffgruppen in der zukünftigen Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten schaffen.

Sukzessive werden diese mikrobiologischen Kriterien auch in die bestehenden Spezifikationsvereinbarungen übernommen. Aufgrund der Vielzahl an Spezifikationen wird dies erst im Rahmen der Überarbeitungen deutlich zeitverzögert stattfinden.

Somit werden die mikrobiologischen Anforderungen für zukünftige Bemusterungen und Lieferungen bereits zum 01.03.2021 wirksam, auch wenn in den noch geltenden Spezifikationsvereinbarungen ggf. abweichende Werte enthalten sind.

Die Standards basieren auf einem Richt- und Warnwertkonzept. Grundlage sind Art und Menge bestimmter Mikroorganismen, die für die risikobasierte Beurteilung der hygienischen Beschaffenheit der jeweiligen Rohstoffgruppe und deren Verwendung in unseren Fertigprodukten relevant sind. Dabei orientierten wir uns, wo immer möglich, an branchenspezifischen Standards (z.B. DGHM), die Ihnen z.T. bekannt sein dürften.

Unsere Soll-Anforderung wird zukünftig über den Richtwert definiert. D.h. Werte unterhalb des Richtwertes („m“) oder gleich dem Richtwert sind akzeptabel und die Ware kann ohne Einschränkungen von Ihnen geliefert und eingesetzt werden. Werte oberhalb des Warnwertes („M“) sind außerhalb der Spezifikation und werden nicht akzeptiert. Werte zwischen Richt- und Warnwert werden nur in Ausnahmefällen oder nach vorheriger Absprache akzeptiert.

Jedoch nehmen wir auch bei derartigen Einzelfällen das Recht in Anspruch zu reklamieren und den Lieferanten zu Korrekturmaßnahmen aufzufordern. Kommen derartige nicht abgesprochene Einzelfälle vermehrt bzw. mehrfach nacheinander vor, nehmen wir auch das Recht in Anspruch, den betreffenden Rohstoff zu sperren und abzuweisen. Diese Vorgehensweise hängt auch von der Art des jeweiligen mikrobiologischen Parameters ab.

In der Anlage erhalten Sie die ab 01.03.2021 geltenden mikrobiologischen Anforderungen. Sollten sich zu den spezifischen Richt- und Warnwerten weitere fachliche Fragen ergeben, so bitten wir um Kontaktaufnahme mit Herrn Falter (michael.falter@huegli.de).