



# ATTESTATION MYCOTOXINES

Les aliments\* Husse sont fabriqués sous le contrôle HACCP (Système de qualité ayant pour but de garantir la sécurité des produits). De plus, Les aliments Husse sont certifiés IFS (International Food Standard), contrôlés et vérifiés par un bureau indépendant.

Ces deux systèmes de Qualité déterminent la fréquence de tous contrôles de qualité, analyses mycotoxines incluses.

Les matières premières végétales sont donc examinées Régulièrement sur la présence éventuelle de mycotoxines, suivant les normes Définies dans les Règlements CE.

Tom Eliasson, PDG  
Stockholm Juin 2010

\*Valp Mini, Valp, Valp Maxi, Valp Lamm&Ris, Optimal Mini, Optimal, Optimal Energi, Optimal Giant, Prima Plus, Senior, Lamm&Ris, Lax&Ris, Kroketter Fisk, Kroketter Kyckling, Kattung, Exclusive Outdoor, Exclusive Light, Prima, Aktiv, Light, Basic, Pro, Pro Extra.