

HALAL POLICY

SOGUIMA practices a **Halal Policy** based on the quality, safety, and authenticity of its products, in compliance with statutory/regulatory requirements and Halal requirements, with the aim of achieving the complete satisfaction and meeting the needs of customers and consumers.

SOGUIMA IS CONTINUOUSLY COMMITTED TO

- Ensuring the **full satisfaction of customers and consumers** and meeting their expectations, through the production of quality and food-safe products, the adoption of good hygiene and manufacturing practices, and the validation of the HACCP system.
- Ensuring compliance with HALAL requirements, producing products that respect the cultural ideologies of its customers;
- Committing to best practices that prevent possible contamination of Halal products with non-Halal raw materials;
- Ensuring that all employees receive **adequate training** regarding matters related to Halal requirements, so that they are well aware with the requirements and rules to be followed;
- Promoting ethical behaviour based on the values of honesty, transparency, and integrity, demonstrating a permanent concern for the economy, safety, quality, and **authenticity of the products**.

TOP MANAGEMENT ENSURES

- The procurement of high-quality raw materials that comply with all Halal requirements;
- That product manufacturing meets the highest standards of quality, hygiene, and production, in order to safeguard the health, satisfaction, and beliefs of customers and consumers.

IT IS THE RESPONSIBILITY OF EVERY EMPLOYEE

- To comply with all food safety duties, ensuring compliance with all of the company's current hygiene requirements.
- To ensure compliance with the HALAL procedure for the production of safe products, as well as compliance with all requirements.

POLÍTICA HALAL

A SOGUIMA pratica uma Política Halal assente na qualidade, segurança e autenticidade dos produtos, no cumprimento dos requisitos estatutários/regulamentares e requisitos Halal, com o objetivo de alcançar a completa satisfação e necessidades dos clientes e consumidores.

A SOGUIMA ESTÁ CONTINUAMENTE EMPENHADA EM

Garantir a total **satisfação dos clientes e dos consumidores** e atender às suas expectativas, através da produção de produtos com qualidade e seguros do ponto de vista alimentar, da adoção de boas práticas de higiene e fabrico e da validação do sistema de HACCP.

Garantir o cumprimento dos requisitos HALAL, produzindo produtos que respeitem as ideologias culturais dos seus clientes;

Assumir o compromisso de melhores práticas que evitem possíveis contaminações de produtos Halal com matérias primas não Halal;

Garantir que todos os colaboradores recebem a **formação** adequada no que diz respeito a questões relacionadas com os requisitos Halal, de modo a conhecerem melhor os requisitos e regras a seguir;

Promover um comportamento ético assente nos valores de honestidade, transparência e integridade, demonstrando uma preocupação permanente com a economia, a segurança, qualidade e **autenticidade dos produtos**.

A GESTÃO DE TOPO ASSEGURA

- A aquisição de matérias-primas com elevada qualidade e que cumpram com todos os requisitos Halal;
- A garantia da produção dos produtos segundo os mais altos padrões de qualidade, higiene e fabrico, de modo a salvaguardar a saúde, satisfação dos clientes e convicções dos consumidores.

É DA RESPONSABILIDADE DE CADA COLABORADOR

- Cumprir com todos os deveres de segurança alimentar, assegurando o cumprimento com todos requisitos de higiene em vigor da empresa.
- Garantir o cumprimento do procedimento HALAL para produção de produtos seguros bem como o cumprimento de todos os requisitos.