ALDI

SICUREZZA ALIMENTARE PRIMA DI TUTTO

Ogni giorno ALDI porta in tavola la qualità, grazie ad un assortimento sicuro, garantito da attenti controlli di filiera.



11.000
analisi annuali



+6.700
campioni assaggiati nel 2022



+3.500
controlli qualità effettuati nel 2022



11
collaboratori ALDI deputati alla sicurezza alimentare

Freschi a prova di test

3 analisi/anno
per **singolo articolo di assortimento**

Fino a 3 analisi/anno
per **singolo articolo stagionale**

1 analisi/anno
per **singolo articolo in promozione**



GHP ALDI
Good Hygiene Practices

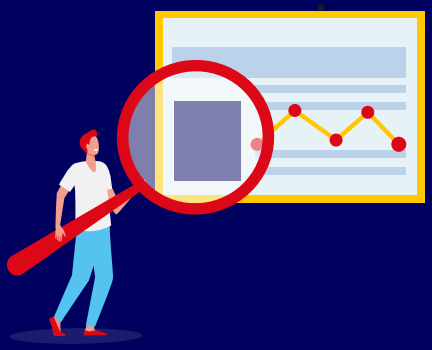
Il Gruppo ALDI ha definito valori di riferimento, al di sopra dello standard, richiesti ai fornitori, nella produzione dei prodotti food.



La qualità sotto la lente di ingrandimento

3 fasi prima della vendita di un prodotto e durante la sua permanenza a scaffale:

- ✓ **Analisi di prima immissione:**
  Verifica analitica e valutazione delle etichette, prima della messa in vendita
- ✓ **Riverifiche annuali:**
  Verifiche analitiche e valutazione delle etichette su prodotto fisico a scaffale
- ✓ **Analisi di monitoraggio da campionamento diretto:**
  1 o 2 verifiche analitiche annuali a scaffale, in base alla categoria merceologica



Dati aggiornati al 30.04.2023