

Le 10 domande più frequenti poste dai consumatori



1- Come può Royal Canin garantire che il mangime che uso per il mio animale è sano?

Da Royal Canin selezioniamo i fornitori con grande attenzione e definiamo il livello qualitativo delle nostre materie prime sulla base di criteri estremamente severi. Ogni materia prima consegnata viene analizzata prima di essere scaricata. Durante il processo di produzione, inoltre, vengono eseguiti vari test.

2- Quale carne viene utilizzata e da dove proviene?

La carne utilizzata da Royal Canin proviene da animali che sono stati dichiarati sani e adatti per il consumo da parte dell'uomo. Viene acquistata da aziende che sono state selezionate per il loro eccellente know how e per la qualità e la rintracciabilità dei loro prodotti.

3- Il pollame è sano? Corre il rischio di contrarre il virus dell'influenza aviaria?

La carne di pollo utilizzata da Royal Canin proviene da animali sani che sono stati dichiarati adatti al consumo umano da veterinari ufficiali. Questa carne quindi non è soggetta ad alcun rischio di malattia che possa essere trasmesso a persone o animali. Inoltre i due trattamenti termici consecutivi a cui è sottoposta offrono un'ulteriore garanzia di sicurezza in quanto il virus dell'influenza aviaria viene annientato con il calore.

4- I prodotti Royal Canin contengono OGM?

Royal Canin si è da sempre dichiarata contraria all'utilizzo di materie prime che contengono OGM (organismi geneticamente modificati) per i mangimi venduti sul mercato europeo.

5- Aggiungete coloranti ai vostri mangimi?

Royal Canin non utilizza alcun tipo di colorante. Il colore del nostro mangime è totalmente naturale e dipende dalle materie prime utilizzate. Per questo motivo può anche cambiare a seconda del tono di colore naturale degli ingredienti (ad esempio intensità del giallo variabile nel caso del mais a seconda del tipo di mais e del raccolto).

6- I vostri mangimi contengono conservanti?

L'ossidazione è una delle cause principali che provocano il deterioramento delle proprietà organolettiche dei mangimi, in particolare della gustosità. Aggiungendo degli antiossidanti per mantenere freschi i grassi, si impedisce che il mangime diventi rancido. Il contenuto di antiossidanti nei mangimi viene controllato per legge.

7- Il mangime è sempre uguale o a volte modificate le vostre ricette?

Ogni mangime corrisponde a una determinata ricetta che è stata formulata dal nostro centro di ricerca e sviluppo ed è stata distribuita a tutti gli stabi-

limenti di produzione Royal Canin sparsi per il mondo. Lo stesso mangime, quindi, viene prodotto in tutto il mondo utilizzando gli stessi ingredienti e la medesima ricetta.

La ricerca nutrizionale, tuttavia, compie continuamente nuovi passi in avanti. Le nostre ricette vengono quindi adeguate se un nuovo sostanza- le miglioramento, scientificamente provato e basato su nuove scoperte in fatto di valori nutrizionali o gustosità, ci permette di fornire a cani e gatti un mangime che soddisfi ancora meglio i loro bisogni nutrizionali.

8- Come sconfiggete le micotossine?

Da oltre 10 anni Royal Canin sta lavorando per ottenere dei valori di tolleranza estremamente bassi per le micotossine e ha acquisito una considerevole esperienza nei metodi per individuarle. Royal Canin pretende dei valori di tolleranza bassissimi dai suoi fornitori di materie prime. Questi si attestano chiaramente al di sotto dei valori consigliati dall'ultima normativa europea varata in materia (CE 1881/2006 del 19.12.06), sebbene questi valgano solo per gli alimenti destinati al consumo umano.

Nel caso delle micotossine, la prevenzione è l'unica misura protettiva veramente efficace. Vengono eseguite numerose analisi:

- presso i fornitori (e sui raccolti): già molto prima della fase di produzione delle crocchette, il reparto Royal Canin che si occupa degli acquisti delle materie prime attua da molto tempo dei programmi di misure preventive in collaborazione con i nostri fornitori di cereali (misure per creare consapevolezza dei rischi per gli animali, formazione in tecniche di produzione e di conservazione, formazione sulle ispezioni);

- nella fase di accettazione delle materie prime: tutte le materie prime consegnate vengono sottoposte a un'analisi attenta e completa prima di essere scaricate;

- analisi sul prodotto finito: per garantire la sicurezza del mangime che offre ai suoi animali, vengono sottoposti ad analisi anche i prodotti finiti preparati in tutti gli stabilimenti del gruppo.

9- Quanto è alto il rischio che il mangime deperisca in caso di temperature molto elevate? Il sacco offre una protezione sufficiente?

La qualità e la struttura dei sacchi Royal Canin e il processo di confezionamento in atmosfera controllata garantiscono una barriera efficace contro l'umidità e l'ossigeno. Durante il confezionamento in atmosfera controllata, nei sacchi da 10 kg o di peso inferiore, l'ossigeno viene sostituito dall'azoto, un gas neutro spesso utilizzato per confezionare alimenti. I sacchi vengono testati regolarmente in una camera climatica per garantire la sicurezza del mangime anche nei paesi in cui prevale un clima caldo-umido.

10- Qual è il modo migliore per conservare un sacco di mangime una volta aperto?

Come tutti gli alimenti, le crocchette dovrebbero essere conservate nella loro confezione originale e i sacchi in contenitori o scatole di latta adeguati, possibilmente in un luogo fresco, pulito e asciutto. Su tutti i sacchi Royal Canin è riportata la data di scadenza del mangime. Dopo tale data il mangime perde sempre più la propria gustosità e può diventare cattivo. Per questo motivo consigliamo di non utilizzare il mangime dopo la data di scadenza.

**ROYAL CANIN**

Mangimi sicuri



Health Nutrition e benessere

Qualità e sicurezza



Processo di produzione

Domande dei consumatori



Royal Canin: Health Nutrition per il **benessere** di cani e gatti

- Nel 1967 il veterinario dr. Jean Cathary sviluppò un mangime in grado di curare le patologie cutanee nei cani. Da allora il marchio è rimasto fedele alla propria filosofia: sapere e rispetto per cani e gatti, mantenendo sempre l'animale al centro di qualsiasi innovazione. Per adempiere a questo obbligo così impegnativo, Royal Canin ha creato la linea di prodotti Health Nutrition, un programma nutrizionale specifico che prende in considerazione quattro importanti fattori: taglia, età, attività e stato psicologico.
- Health Nutrition presuppone una qualità ineccepibile in tutti gli ambiti:
 - precisione nutrizionale in ogni ricetta per soddisfare bisogni chiaramente determinati;
 - selezione di materie prime ad elevato valore biologico;
 - un processo di produzione che offre al mangime un vero valore aggiunto.
- La ricetta del mangime, che non asseconda in alcun modo gli orientamenti del mercato o le mode, si basa sulle sostanze nutritive (proteine, vitamine, oligoelementi, ecc.) e non sugli ingredienti (salmone, riso, etc.). Abbiamo scelto delle ricette estremamente precise che danno vita a una ricca e complessa combinazione di circa 50 sostanze nutritive. Questo metodo garantisce inoltre una composizione di sostanze nutritive inalterata, non soggetta quindi a nessun tipo di cambiamento a livello di materie prime. Le materie prime da noi utilizzate provengono da prodotti che sono stati dichiarati adeguati al consumo umano (pollame, pesce, cereali, verdure, vitamine, minerali). Il centro di ricerca e sviluppo Royal Canin, che elabora le ricette per i nostri mangimi, è certificato ISO 9001.
- La crocchetta nel frattempo è diventata molto più di un semplice integratore di sostanze nutritive: è un vero e proprio alimento tecnologico. La linea di prodotti Health Nutrition tiene conto di nuovi criteri: texture, forma, grandezza e gustosità della crocchetta. Alcune crocchette rappresentano una vera sfida tecnologica durante il processo di produzione. Si devono trovare delle soluzioni per garantire una qualità produttiva invariata. Tutti i nostri stabilimenti sparsi per il mondo sono concepiti secondo il medesimo modello e utilizzano gli stessi macchinari ad alta tecnologia. Gli stabilimenti presenti in Francia sono già stati certificati ISO 9001 e 14000.
- Sulla base dei nostri standard qualitativi, dobbiamo essere in grado di scegliere i nostri fornitori di materie prime scrupolosamente e di garantire la sicurezza ottimale dei mangimi durante l'intero processo di produzione.



La **sicurezza** – una componente basilare di Health Nutrition



La selezione delle materie prime

Il know how che si nasconde dietro ogni ricetta si basa sulla perfetta conoscenza delle materie prime appositamente selezionate per il loro contributo nutrizionale, dalla spedizione alla lavorazione durante il processo di produzione.

Royal Canin dispone di una rete mondiale di compratori appositamente formati che si scambiano regolarmente informazioni sulle fonti di approvvigionamento o sulla qualità e si pongono domande sui mangimi.

I nostri fornitori vengono scelti solo dopo essere stati sottoposti a una serie di esami specifici accurati che riguardano: il contenuto di sostanze nutritive delle materie prime, l'analisi degli stabilimenti produttivi, i sistemi di sicurezza e di qualità, il controllo della rintracciabilità, la capacità di miglioramento e l'innovazione.

Questo processo di controllo, che precede la scelta delle materie prime, svolge un ruolo importante per elaborare una specifica rigorosa e ben precisa per ciascuna materia prima. Lo stesso processo di selezione viene attuato in tutti gli stabilimenti di produzione sparsi per il mondo.

L'ispezione delle materie prime nelle fabbriche

Tutte le materie prime consegnate vengono sottoposte a un controllo completo prima di essere scaricate.

Dai camion vengono prelevati diversi campioni a random che vengono immediatamente analizzati per garantire che soddisfino le nostre specifiche. Queste analisi si concludono nell'arco di un'ora e se i campioni non soddisfano i nostri standard qualitativi, le materie prime non vengono accettate e gli autocarri vengono rimandati indietro. Il livello qualitativo che pretendiamo dai nostri fornitori serve a limitare il numero di prodotti rifiutati.

Tutte le materie prime utilizzate nei nostri stabilimenti vengono sottoposte allo stesso procedimento di ispezione. Tutte le fabbriche sono in contatto con il laboratorio centrale di Aimargues (in fase di ottenimento della certificazione COFRAC) e i 25 ingegneri della qualità e tecnici del laboratorio eseguono ogni anno oltre 30 000 test su materie prime e prodotti finiti.

Abbiamo creato una raccolta di campioni nella quale i campioni delle materie prime vengono conservati per 6 mesi, mentre quelli dei prodotti finiti per 18 mesi. Questa raccolta ci permette di garantire una perfetta rintracciabilità e si aggiunge a una banca dati di oltre 4 000 campioni di materie prime e 70 000 campioni di prodotti finiti.

Solo dopo aver eseguito tutti questi esami si può iniziare con il processo di produzione vero e proprio, un ulteriore passo in avanti per garantire la qualità dei mangimi.



Le **singole fasi** della produzione delle crocchette



Macinatura e miscelazione: le materie prime selezionate vengono pesate, finemente macinate e poi miscelate in base alla ricetta. La macinatura è una fase importante del processo in quanto una buona frantumazione delle materie prime aumenta la digeribilità del mangime in maniera notevole.

Cottura per estrusione: questo processo altamente tecnologico trasforma la miscela in un impasto morbido aggiungendo il 10% di acqua. Questo composto viene cotto a 120 °C e pressurizzato escludendo così qualsiasi rischio di contaminazione da batteri o virus. L'impasto viene infine sospinto attraverso una bocchetta (foro di diversa forma e grandezza in base alla crocchetta da produrre) per creare così una striscia che viene subito tagliata in crocchette.

Questa fase conclusiva, che viene eseguita da tecnici di grande esperienza, consente di modificare lievemente la struttura delle crocchette e altri parametri. La texture ad esempio influisce sulla gustosità della crocchetta e sul suo effetto pulente per i denti.

Essiccatore a torre: le crocchette umide vengono aspirate in un essiccatore a torre nel quale la loro umidità viene ridotta dal 20% a circa l'8% e le crocchette vengono lasciate raffreddare.

La setacciatura permette di eliminare tutte le crocchette rotte o i pezzi fini che non possono essere venduti in quanto non rispondono ai nostri standard qualitativi.

Il rivestimento è una fase fondamentale per l'appetibilità delle crocchette Royal Canin. Lo strato di rivestimento è composto da aromi naturali e grassi.

Confezionamento: dopo essere state raffreddate, le crocchette vengono confezionate in sacchi di varia capienza, da 60 g a 20 kg. Royal Canin è l'unica azienda ad utilizzare un processo di confezionamento in atmosfera controllata per sacchi di peso inferiore ai 10 kg. Grazie a questo processo di confezionamento si garantisce una confezione salvafreschezza che contiene pochissimo ossigeno al fine di preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto e limitare la sua ossidazione.

