

Wizja



Wiele zmieniliśmy w NOW. Analizując minione lata, możemy stwierdzić, że wciąż idziemy drogą wytyczoną 40 lat temu.

Uczestniczymy w opracowywaniu metod analitycznych dla branży. Choć pozornie nie ma to większego znaczenia, uważamy, że szereg metod pozostawia wiele do życzenia. Na przykład standardowa metoda USP przyjęta przez większość laboratoriów stosuje miareczkowanie bez rozróżniania utlenionej i pierwotnej formy witaminy C. Nasze badania różnych produktów dostępnych na rynku wykazują przynajmniej 10% zawartość utlenionej formy witaminy w większości produktów, a nawet więcej w przypadku kończącego się okresu przydatności.

Opracowaliśmy metodę chromatografii cieczowej, która pozwala na rozróżnienie obu form, a w razie potrzeby stosujemy zmiatacze w opakowaniach, aby zapobiegać utlenianiu. Ponieważ konsumenci kupują witaminę C jako przeciwutleniacz, utleniona forma na pewno im się nie przyda. Choć ludzkie ciało potrafi przetworzyć formę utlenioną na naturalną, dzieje się tak kosztem innych przeciwutleniaczy. Nasz pracownik Dr Joseph Zhou jest recenzentem Programu Badań Laboratoryjnych Amerykańskiej Organizacji Chemii Analitycznej (AOAC) i może zaproponować praktyczne informacje na temat nowych metod badania.

Posiadamy jedno z najlepszych laboratoriów mikrobiologicznych w branży i przedstawiamy branży rekomendacje na temat standardów. W razie wykrycia

zanieczyszczeń w surowcach organicznych, odmawiamy ich przyjęcia lub zwracamy je producentowi.

Przodujemy w rozwiązywaniu nowych problemów technicznych. Na przykład uzyskaliśmy gwarancje od naszych dostawców, że nanotechnologia nie będzie wykorzystywana w dostarczanych nam surowcach. Obecnie trwa proces uzyskiwania gwarancji od dostawców, że nie stosują żadnych materiałów od zwierząt klonowanych. Możemy stwierdzić, czy dostarczane surowce poddano naświetlaniu, gdyż prowadzimy mikrobadań i odczyt zerowy potwierdza użycie naświetlania. Naświetlanie to proces obróbki powszechnie stosowany w przemyśle zielarskim, mający niekorzystny wpływ na właściwości produktów. Odrzucamy wszystkie naświetlane surowce.

Branża kosmetyczna ma trudności od początku działalności Komisji Norm NNFA. Nie stosujemy parabenów w naszych produktach i drastycznie obniżyliśmy zawartość innych środków chemicznych dzięki stosowaniu naturalnych środków konserwujących w wielu produktach. Wyprzedzamy konkurencję w tym obszarze.

W przyszłości zamierzamy realizować naszą misję; czyli oferować produkty i usługi wysokiej jakości pozwalające ludziom prowadzić zdrowszy tryb życia.

Pozostańcie w dobrym zdrowiu,

Elwood Richard,
Założyciel

Zaangażowanie



Trudno uwierzyć, że NOW obchodzi czterdzieste urodziny. Oferujemy klientom produkty wyjątkowej jakości od początku działalności czyli roku 1968, gdy Elwood Richard otworzył sklep ze zdrową żywnością. Minęło wiele lat nieprzerwanego wzrostu. Nasza firma została liderem w branży suplementów diety. Walczyliśmy o prawa klientów do korzystania z bezpiecznych suplementów diety. I nigdy nie zapominaliśmy o naszej misji czyli zamiarze oferowania produktów i usług pozwalających na prowadzenie zdrowszego trybu życia.

Jednak żyjemy już w innych czasach i nasza branża podlega stałym atakom zewnętrznym. Nieprawdziwe doniesienia prasowe bagatelizują znaczenie

suplementów diety, lecz także podważają ich skuteczność i bezpieczeństwo stosowania.

Firma NOW dąży do oferowania wysokiej jakości wyrobów. To oznacza wykorzystywanie odkryć naukowych podczas opracowywania receptur, nadzór podczas selekcji surowców, wprowadzanie najnowocześniejszych metod badawczych oraz zatrudnianie wykwalifikowanych osób zaangażowanych w realizację naszej misji.

Nasza firma promuje jakość w branży produktów naturalnych. Oprócz udziału w pracach Komisji Norm Stowarzyszenia Produktów Naturalnych zainicjowaliśmy, promujemy i wspieramy inicjatywy potwierdzające bezpieczeństwo stosowania suplementów diety. Zatrudniamy rzecznika, który reaguje na nierzetelne prace naukowe i nieprawdziwe doniesienia prasowe, a także najlepszych pracowników Działu Kontroli Jakości i Działu Zapewnienia Jakości w branży. Całym sercem angażujemy się w to, co robimy. Dzięki takiej postawie ogarniamy zmieniające się potrzeby naszych klientów.

NOW wykazuje również odpowiedzialność społeczną i postawę proekologiczną. Dążymy do tego, aby zaproponować przystępną cenę osobom, które mogą sobie pozwolić na nasze produkty oraz dostępność osobom, które nie mogą sobie na nie pozwolić. Nasza współpraca z organizacjami charytatywnymi takimi jak Vitamin Angel Alliance, odzwierciedla dążenie do udostępnienia naszych produktów osobom, które mają minimum zasobów i największą potrzebę. NOW uznano również za lidera w działalności proekologicznej, gdyż szukamy nowych sposobów chronienia zasobów naturalnych dla przyszłych pokoleń.

W czasach przejęć i połączeń, NOW pozostaje przedsiębiorstwem rodzinnym, które zamierza honorować zaciągnięte zobowiązania!


Al Powers,
Prezes



NOW Foods
zapewnia
wartość
produktów
i usług
pozwalających
ludziom prowadzić
zdrowszy tryb
życia.

Zapewnienie jakości

Szanowni Państwo!

Program Lepsza Jakość ma informować i edukować o roli firmy NOW w zapewnianiu jakości produktów. W ostatnich latach znacząco poprawiliśmy jakość naszych produktów i chętnie opowiemy jak tego dokonaliśmy stosując najnowocześniejsze metody i procedury. Nasza firma dotrzymuje kroku ciągłym zmianom na rynku, wprowadzając produkty, które wykraczają poza oczekiwania tych, którzy je rekomendują, stosują i sprzedają.

Jednym słowem, produkty NOW są skuteczne. I bezpieczne. Nasze produkty wytwarzamy zgodnie z Kodeksem Dobrych Praktyk Produkcyjnych i testujemy na zgodność z wewnętrznymi specyfikacjami. Niniejsza broszura jest elementem polityki otwartych drzwi. Chcieliśmy przedstawić dobre praktyki, aby pokazać, co robimy w celu podniesienia jakości produktu - nie tylko w przypadku produktów NOW, lecz również dla dobra całego przemysłu produktów naturalnych.



Nasze procesy zapewnienia jakości są niezawodne. Personel techniczny NOW doskonale rozumie koncepcję jakości produktu naturalnego. Ponadto nasi pracownicy potrafią znaleźć praktyczne zastosowanie wiedzy technicznej w celu spełnienia potrzeb konsumenta. W niniejszej broszurze, przedstawiamy niektórych pracowników w ich codziennych rolach. Ufamy, że to pomoże lepiej zrozumieć to, co robimy, pojąć, jak to robimy oraz dlaczego, ma to takie znaczenie.

Badamy. Kontrolujemy. Sprawdzamy. Zachowujemy czujność. Łączymy najnowsze odkrycia naukowe i badania, aby poznać i określić właściwości składników, a także podatność na zanieczyszczenia, zafałszowanie lub rozcieńczenie. Dzięki współpracy z naszymi dostawcami nauczyliśmy się przez ostatnie 40 lat, jak dobierać i testować składniki przed rozpoczęciem produkcji. W ten sposób tworzymy produkty, które możemy sami konsumować i z czystym sumieniem polecić naszym bliskim. Dążymy do

utrzymania zdobytego zaufania. W razie wystąpienia błędu, wdramy procedury uniemożliwiające ponowne wystąpienie identycznego problemu.

Dążąc do oferowania przystępnych produktów o wysokiej jakości nie wybieramy drogi na skróty. Wolimy wykorzystywać naszą przewagę - duży potencjał zakupowy, niskie koszty ogólnozakładowe, właściwe koszty dystrybucji i efektywny proces produkcyjny - aby obniżyć ceny i oferować przystępne produkty, które nie będą zalegać na półkach. Co roku zwiększamy nakłady na poprawę jakości, dążąc do wyprzedzenia naszych konkurentów na tym polu. Te kompleksowe działania skutkują powstawaniem nowoczesnych receptur spełniających potrzeby klientów; bezpiecznych produktów, które są *Bardziej niż naturalne™*.

Otrzymaliśmy wiele listów z pochwałami, które umieściliśmy na stronie www.nowfoods.com. W imieniu całej rodziny NOW ufam, że nasze produkty przyniosą klientom i konsumentom same korzyści. Poważnie podchodzimy do jakości.

Z poważaniem,

Michael Leleh, Ph.D.
Dyrektor Techniczny

Jakość

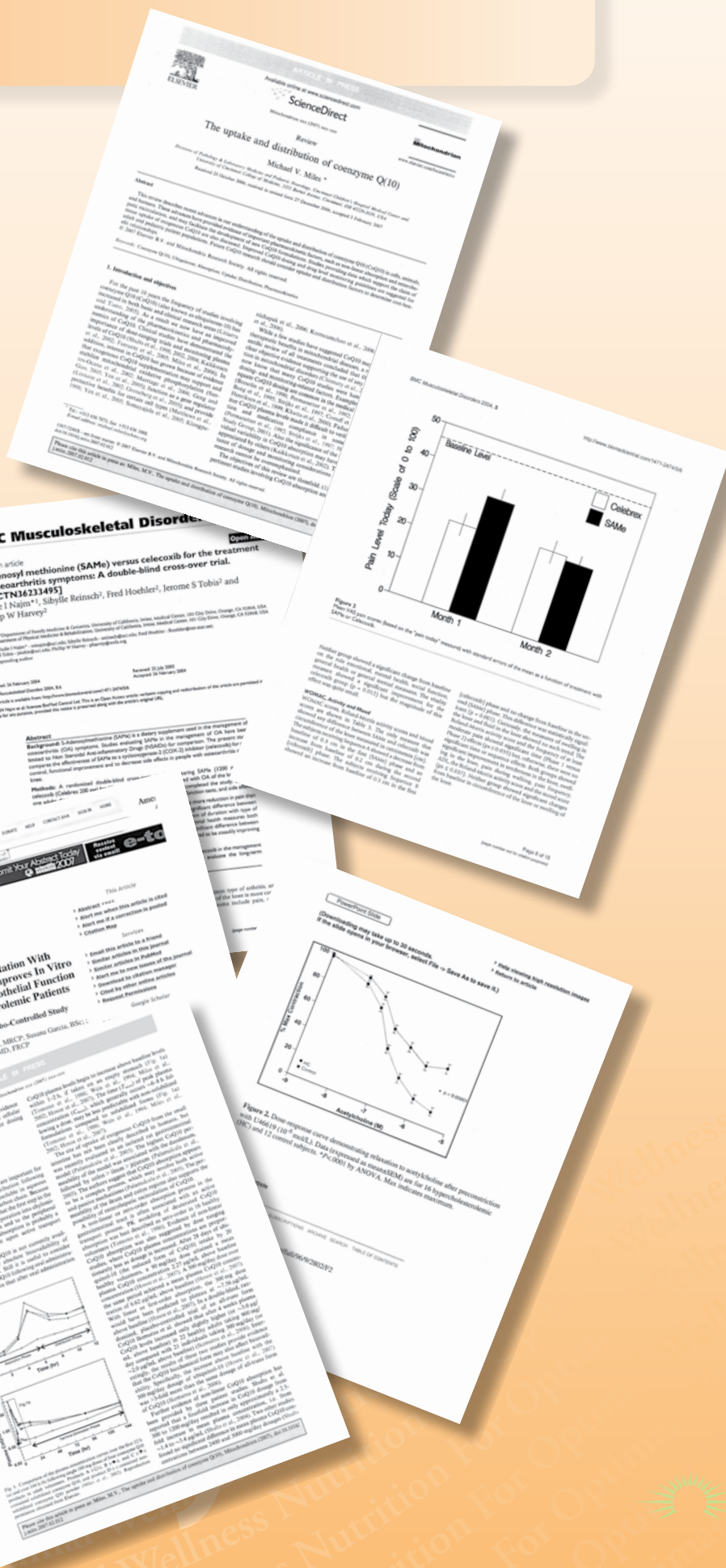
Skuteczność

Jakość to SKUTE CZNE składniki i receptury

Nasz doświadczony personel merytoryczny i techniczny tworzy produkty najwyższej jakości. Zatrudniamy zespół biochemików, chemików, dietetyków i technologów żywności, którzy analizują aktualne doniesienia naukowe i parametry dietetyczne, aby tworzyć jeszcze skuteczniejsze produkty. Wpływ na organizm/funkcjonowanie ciała określono na zasadzie: nauka w poszukiwaniu składników aktywnych, a dietetyka w poszukiwaniu składników odżywczych. Wielkości porcji oparto na wynikach badań klinicznych oraz dostępnych publikacjach. Aktualne receptury muszą spełniać potrzeby konsumentów w zakresie zdrowia i samopoczucia. Używamy składników sprawdzonych pod względem skuteczności w ramach badań klinicznych i laboratoryjnych.

Motorem nauki są niezależne badania. Analizujemy i sprawdzamy wyniki badań klinicznych i innych badań laboratoryjnych prowadzonych na naszych produktach i recepturach. Rzetelna wiedza naukowa pozwala ulepszyć najlepsze receptury, co gwarantuje najwyższą jakość.

Nasze produkty są stale badane w ramach prób klinicznych prowadzonych przez czołowe uczelnie i ośrodki badawcze w kraju i zagranicą. Nasze produkty są badane pod względem skuteczności w zakresie wzmocnienia stawów, jakości życia u pacjentów z nowotworami, odporności kardiologicznej i wydolności organizmu. Skuteczne produkty oznaczają poprawę zdrowia i samopoczucia, a to oznacza wyższą jakość.



Naturalne i organiczne

NOW Foods sprzedaje produkty naturalne, organiczne i identyczne z naturalnymi - naturalne suplementy, pokarmy oraz produkty ochrony zdrowia i pielęgnacji ciała. Preferujemy składniki naturalne i organiczne. To odróżnia nas od reszty rynku masowego, gdzie królują syntetyki. Różnimy się również od wielu producentów twierdzących niezgodnie z prawdą, że sprzedają produkty naturalne. W ramach NOW Elwood Richard realizuje wizję przystępnych produktów naturalnych. Jako chemik, Elwood doskonale rozumie zagrożenia wynikające ze stosowania zbyt wielu składników syntetycznych - przecież prawdziwe korzyści zdrowotne można osiągnąć dzięki produktom *Bardziej niż naturalnym™*. Od 1968 roku dostarczamy klientom właśnie takie produkty.



NOW Foods stosuje wyłącznie składniki naturalne i organiczne. Takiej zasady trzymamy się od zawsze. Takiej gwarancji udzielamy klientom.



Czego nie znajdziesz w produktach NOW

- Surowce genetycznie modyfikowane
- Składniki poddane bioinżynierii
- Produkty naświetlane
- Sztuczne barwniki
- Sztuczne hormony
- Sztuczne słodziki (aspartam, ace-K, sukraloza, sacharyna)
- Drobnoustroje patogenne (pałeczki okrężnicy i inne bakterie z grupy coli, salmonella, listeria)
- Zanieczyszczenia biologiczne
- Rozpuszczalniki
- Zanieczyszczenia, aflatoksyny
- Utlenianie nienaturalne
- Parabeny i inne silne konserwanty syntetyczne

Bezpieczne surowce



Wierzymy, że wyjątkowe produkty powstają tylko z najlepszych surowców. Aby zapewnić najwyższą jakość produktu, NOW współpracuje wyłącznie z najbardziej wiarygodnymi i rzetelnymi dostawcami surowców w branży, którzy posiadają Kodeks Dobrych Praktyk Produkcyjnych i/lub Certyfikat Zgodności Organicznej. Wszyscy dostawcy podlegają dokładnej kontroli zgodnie z wdrożonymi zasadami zapewnienia jakości, a każdy jest zobowiązany do przedłożenia szczegółowych certyfikatów analizy dla każdej dostawy. Personel jakościowy NOW wykonuje obowiązkowe kontrole wszystkich partii surowców. Ponadto przeprowadzamy audyty w celu potwierdzenia, czy kluczowi dostawcy surowców zachowują pełną zgodność z wymaganiami jakościowymi NOW.

Jeżeli dostarczona partia surowca nie spełnia naszych wymagań jakościowych, bezwzględnie ją odrzucamy i zwracamy dostawcy. Chondroityna to jeden z wielu przykładów. W 2006 roku, wykonaliśmy wstępne badania 45 próbek w celu oznaczenia aktywności, tożsamości i ewentualnych zanieczyszczeń. Tylko 4 próbki z 45 zbadanych przez cały rok, przeszły sito naszej selekcji. Pozostałe 41 próbek zwróciliśmy dostawcom.

Wieloletnie relacje opierają się na wspólnym dążeniu do oferowania świadomym konsumentom produktów najwyższej jakości. Dzięki wsparciu i informacjom pochodzącym z kilku różnych działów, współpracujemy z dostawcami surowców, aby zapewnić wysoką jakość produktu. Duża uwaga przywiązywana do szczegółów i stałe kontrole podczas doboru surowców występują na każdym etapie procesu produkcyjnego. Stała kontrola pozwala nam twierdzić, że każdy produkt NOW to arcydzieło; od momentu dostawy surowców po wysyłkę zamówionego produktu końcowego do klienta.



Tru-Label® i kluczowe składniki



Produkty NOW są opatrzone etykietami z kompletną listą składników oraz dokładnym opisem wpływu na organizm i funkcjonowanie ciała opartym na badaniach naukowych. Od wielu lat uczestniczymy w programie Tru-Label® Towarzystwa Produktów Naturalnych. Program wdrożono w celu zapewnienia jakości etykiet wśród producentów suplementów diety. W ramach tego programu, NOW podlega badaniom wrywkowym prowadzonym przez niezależny podmiot.

Podczas tworzenia etykiety produktu, podejmujemy szereg kroków. Dokładność i wiarygodność mają dla nas największe znaczenie, przywiązujemy również duże znaczenie do zachowania zgodności z Kodeksem Przepisów Federalnych Amerykańskiej Agencji ds.

Żywności i Leków (FDA) podczas tworzenia etykiet. Musimy przestrzegać wytycznych FDA, aby zachować zgodność ze standardami etykiet zawartymi w Kodeksie.

W przypadku wartości odżywczych podawanych na etykietach produktu, dane wyliczono na podstawie doświadczeń, informacji otrzymanych od dostawców i/lub prób laboratoryjnych. Często wykorzystujemy uznane bazy danych (np. baza danych USDA) w oznaczaniu wartości odżywczych.

Aby zapewnić bezpieczne stosowanie produktów NOW, w razie potrzeby używamy ostrzeżeń na etykietach produktu. Ostrzeżenia wynikają z ogólnodostępnych informacji na temat bezpieczeństwa i/lub kart charakterystyki przekazanych przez dostawców w celu wskazania potencjalnego zagrożenia lub przeciwwskazań. Na wielu etykietach informujemy o wpływie produktu na organizm i funkcjonowanie ciała. Takie informacje są przygotowywane na podstawie potwierdzonych badań klinicznych, a następnie przekazywane do FDA.

Posiadamy licencję wydaną przez Health Canada potwierdzającą, że wszystkie produkty powstają w zakładach spełniających surowe normy. Każdy produkt musi posiadać licencję NHP (naturalny produkt zdrowotny), która potwierdza skuteczność w oparciu o badania i tradycyjne zastosowania. NOW produkuje wszystkie produkty posiadające licencję NHP w zakładzie produkcyjnym w Guelph, Ontario. NOW International ściśle współpracuje ze wszystkimi dystrybutorami zagranicznymi, aby zapewnić zgodność etykiet NOW z przepisami lokalnymi.

Wartość odżywcza suplementu diety

Porcja: 3 kapsułki Ilość porcji w opakowaniu 30

	Zawartość w 1 porcji	% dziennego zapotrzebowania
Wartość energetyczna	15	
Węglowodany	3 g	1 %*
Białko	0,5 g	1 %*
Witamina C (jako kwas askorbinowy)	60 mg	100 %
Mangan (jako aminokwas chelatu)	6 mg	300 %
Sód	125 mg	6 %
Potas	270 mg	8 %
Siarczan glukozaminy (jako siarczan glukozaminy i chlorek potasu)	1,5 g (1.500 mg)	†
Siarczan sodowy chondroityny (jako wyciąg z chrząstki bydziej)	1,2 g (1.200 mg)	†

* Procentowa wartość dziennego zapotrzebowania została wyliczona przy stosowaniu diety 2,000 kcal.
† Nie ustalono wartości dziennego zapotrzebowania.

Produkty chronione, składniki i dostawcy

W wielu przypadkach, NOW kupuje ekskluzywne produkty i składniki, które pakuje pod zastrzeżonym znakiem towarowym. NOW posiada licencję na dystrybucję każdego z tych produktów. Zastrzeżony znak towarowy stanowi gwarancję, że produkt wyprodukowano i opatrzone etykietą we właściwy sposób. W wielu przypadkach właściciel znaku towarowego ocenia nasze produkty, aby sprawdzić, czy ich jakość spełnia nasze wymagania.

Jako jeden z liderów rynku, chętnie dzielimy się informacjami z klientem. Prowadzimy selekcję i kontrolę jakości dostawców w celu zapewnienia powtarzalności, aktywności, bezpieczeństwa i skuteczności w każdym sprzedawanym produkcie.

PRODUKTY CHRONIONE	SKŁADNIKI	DOSTAWCY
7-KETO®	Metabolit DHEA	Humanetics
Acid Redux™	Neutralizator kwasów	Evergreen Nutraceuticals, LLC
AHCC®	Wyciąg z grzybnia	Amino Up Chemical Company
Allisure®	Wyciąg stabilizowany alicyny z czosnku	Allimax International
Betatab®	Sproszkowany beta-karoten	Hoffman LaRoche DSM
Betatene®	Naturalna mieszanka karotenoidów	Cognis Nutrition & Health
BioAstin®	Astaksantyna naturalna	Cyanotech
BioCore Dairy Ultra™	Enzymy trawienne produktów nabiałowych	National Enzyme Company
BioCore Optimum™	Mieszanina enzymów trawiennych	National Enzyme Company
Bioperine®	Wyciąg z pieprzu czarnego	Sabinsa

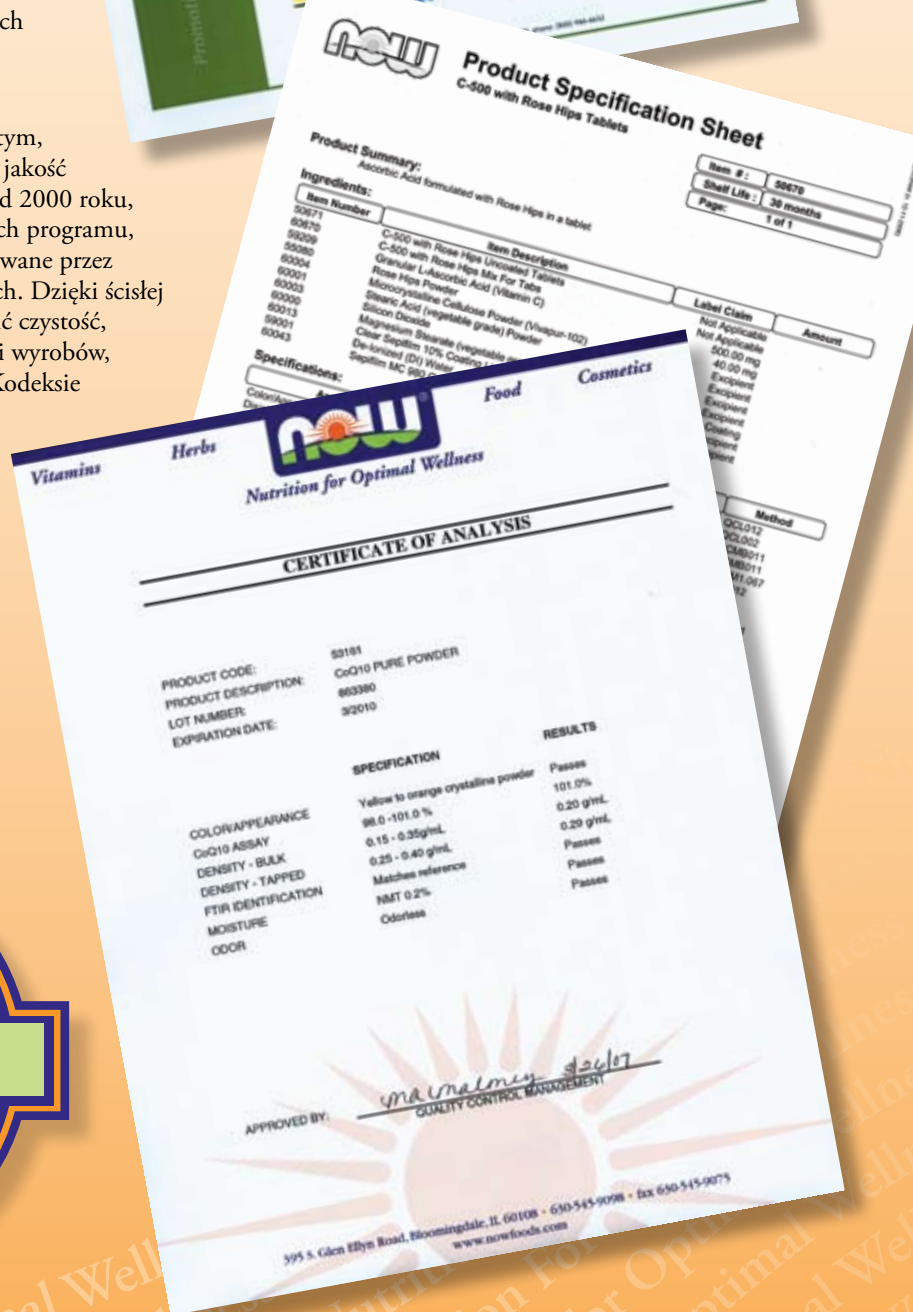
PRODUKTY CHRONIONE	SKŁADNIKI	DOSTAWCY
Boswellin®	Wyciąg z Boswellia	Sabinsa
Celadrin®	Kompleks zestryfikowanych kwasów tłuszczowych	Imagenetrix Corporation
Cholestatin®	Beta-sitosterole	Cargill Bioactives
Chromax®	Pikolinat chromu	Nutrition 21
ChromeMate®	Polinikotynian chromu	InterHealth
Chromium Chelavite®	Chrom jako aminokwas chelatu	Albion Labs
Clarinol™	Płyn CLA	Loders Croaklaan
Citrin®	<i>Garcinia cambogia</i> -Wyciąg	Sabinsa
CoffeeBerry®	Wyciąg z owoców kawowca	VDF FutureCeuticals
ConcenTrace®	Minerały śladowe	Trace Minerals Research
Covitol® 1185	Naturalna witamina E	Cognis Nutrition & Health
DeltaGold®	Tokotrienole wyprodukowane z materiałów niemodyfikowanych genetycznie	American River Nutrition
Engozenol®	Wyciąg z kory sosny kalifornijskiej	Enzo Nutraceuticals
Entrox®	Kapsułki powlekane Omega 3-6-9	Halton Health
Ester-C®	Askorbaty mineralne	Zila
Ferrochel®	Opatentowany preparat żelaza jako aminokwas chelatu	Albion Labs
FloraGLO®	Luteina naturalna	Kemin Foods, L.C.
Fruitex-B®	Fruktoboran wapnia	VDF FutureCeuticals
Frutafit® Inulin-IQ	Inulina z korzenia cykorii	Imperial Sensus
GliSODin®	Kompleks SOD/gliadyna	Isocell SA
GlucFit™	Kwas korzozolowy	Softgel Technology
GlycoBerry-8™	Kompleks gliko-odżywczy	VDF FutureCeuticals
GS4 Extract™	<i>Gymnema sylvestre</i> -Wyciąg	Sabinsa
HIACTIVES® Orange	Koncentrat sproszkowanych owoców liofilizowanych	VDF FutureCeuticals
Hydralpatine® Asia	D-Pantenol z wyciągiem z roślin azjatyckich	Lanatech/Atrium Biotechnologies
ImmunEnhancer™ AG	Arabinogalaktan z modrzewia	Larex
ImmunoLin™	Immunoglobulina standaryzowana	Proliant
L-Carnipure® Carnitine	Winian L-karnityny	Lonza
L-OptiZinc®	Monometionina cynku w postaci chelatu	InterHealth
Lanablue®	Sinice	Lanatech/Atrium Biotechnologies
Leci-PS® 85 PN	Fosfatydyloseryna	Cargill Bioactives
LinumLife™ Complex	Lignan z siemienia lnianego	Acatris
Liposan Ultra™	Chitosan	Wilke
LJ100™ Tongkat Ali	<i>Eurycoma longifolia</i> -Wyciąg	SourceOne
Lyc-O-Mato®	Likopen (pomidory)	LycRed Natural Products
MicroLactin®	Koncentrat białek mleka	SMBI/Humanetics
Nutraflora™ FOS	FOS (fruktooligosacharyd)	G.T.C. Nutrition
OsteoBoron™	Bor (pierwiastek śladowy)	VDF FutureCeuticals
Pantesin®	Pantetyna	Daiichi
PARACTIN®	<i>Andrographis paniculata</i> -Wyciąg	HP Ingredients
PepZinGI®	Kompleks cynk-L-karnozyna	Lonza
Phase-2® Starch Neutralizer	Wyciąg z fasoli	Pharmachem Labs
Pure-Gar®	Czosnek standaryzowany	Essentially Pure Ingredients
Pycnogenol®	Wyciąg z kory sosny nadmorskiej	Horphag Research
Regenasure™	Glukozamina wegetariańska	Cargill
Relora®	<i>Phellodendron amurense</i> & <i>Magnolia officinalis</i> -Wyciągi	Next Pharmaceuticals
RoseOx®	Wyciąg z rozmarynu	Hauser
Selenopure™	Metionina selenu w postaci chelatu	Nutrition 21
Sepilift™ DPHP	Kwas palmitynowy i hydroksyprolina	Seppic
Serrazimes®	Mieszanek enzymów proteolitycznych	National Enzyme Company
sgs™	Koncentrat brokułów	Brassica Protection Products
Slimaluma™	<i>Caralluma fimbriata</i> -Wyciąg	Gencor Pacific
Sucanat®	Cukier organiczny	Wholesome™ Sweeteners
Suntheanine®	L-teanina (100 i 200 mg)	Taiyo International
Super Citrimax®	<i>Garcinia cambogia</i> -Wyciąg	InterHealth
Supro XT®	Proteina sojowa	Protein Technology
Sytrinol®	Wyciąg z cytrusów naturalnych i palmy	KGK Synergize
Tocomin®	Kompleks mieszanki tokotrienoli wyprodukowanych z materiałów niemodyfikowanych genetycznie	Carotech
Tocovet™	Tokoferole wyprodukowane z materiałów niemodyfikowanych genetycznie	Fenchem Biological Enterprises
Trunorin®	Standaryzowany wyciąg z kory jesionu kolczastego	Unigen Pharmaceuticals
Vcaps®	Kapsułki wegetariańskie	Capsugel
VitaBerry™	Mieszanek antyoksydantów naturalnych HiORAC	VDF FutureCeuticals
Xangold®	Luteina naturalna	Cognis
Zinmax®	Pikolinat cynku	Nutrition 21
ZMA®	Mieszanek minerałów	SNAC Systems

Zgodność z Kodeksem Dobrych Praktyk Produkcyjnych

Towarzystwo Produktów Naturalnych (wcześniej NNFA) opracowało Kodeks Dobrych Praktyk Produkcyjnych (GMP) jako sposób wdrożenia działań jakościowych wśród producentów oferujących suplementy diety. Niezależne inspekcje zakładów i kompleksowe audyty jakościowe pozwalają na ocenę personelu, zakładu, terenu, kanalizacji, urządzeń, działań jakościowych, kontroli produkcji i technologii, magazynu, dystrybucji i działań posprzedażowych. Program gwarantuje, że normy NOW należą do najbardziej wyśrubowanych w branży produktów naturalnych.

NOW aktywnie uczestniczy w kampanii informowania rynku o tym, że suplementy diety są bezpieczne, a jakość naszych produktów niezachwiana. Od 2000 roku, NOW stale osiąga ocenę "A" w ramach programu, spełniając normy produkcyjne opracowane przez Stowarzyszenie Produktów Naturalnych. Dzięki ścisłej współpracy z dostawcami, aby zapewnić czystość, aktywność i bezpieczeństwo surowców i wyrobów, NOW przekracza poziomy zalecane w Kodeksie Dobrych Praktyk Produkcyjnych.

Dzięki współpracy z Towarzystwem Produktów Naturalnych, Instytutem Badania Zdrowia Naturalnego, Międzynarodowym Towarzystwem Chemii Analitycznej, American Oil Chemists Society, Amerykańską Radą Botaniczną, Amerykańskim Towarzystwem Produktów Ziołowych i Stowarzyszeniem Handlu Organicznego, oraz w Kanadzie, Kanadyjskim Towarzystwem Zdrowego Jedzenia, NOW wraz z innymi podmiotami tworzy normy bezpieczeństwa dla całej branży.



Jakość badań przez cały czas trwania procesu



Próbka przed dostawą

Mikro, próba aktywności



Partia dostarczona

Tożsamość, Aktywność, Bezpieczeństwo,
Badanie organoleptyczne (sensoryczne)



Podczas produkcji

Próby fizyczne



Gotowy produkt

Mikro, próba aktywności, fizyczne,
Rozpad, Badanie organoleptyczne



Próbki zatrzymane

Mikro, próba aktywności,
badanie organoleptyczne



Nutrition for Optimal Wellness.



Nadzór



Dokładna inspekcja wstępna to jedna z wielu kontroli stosowanych przez firmę NOW w celu zapewnienia bezpieczeństwa wszystkich produktów. Wykwalifikowani pracownicy magazynu prowadzą szczegółowe oceny każdej dostawy, kontrolując występowanie uszkodzeń, szkodników, szkód wodnych oraz innych zanieczyszczeń. Etykiety składników zostają sprawdzone, a składniki poddane kwarantannie. Szczególną uwagę poświęcamy produktom organicznym certyfikowanym oraz innym unikalnym i wrażliwym na temperaturę składnikom.

Surowce i naturalne produkty żywnościowe, które nie spełniają wymagań jakościowych NOW zostają odrzucone i bezzwłocznie przekazane do dostawcy.

Naklejka potwierdzająca wykonanie kontroli jakości zostaje umieszczona na każdym sprawdzonym pojemniku. Materiał z każdego pojemnika zostaje wymieszany, aby utworzyć badaną próbkę. Próbkę są następnie mieszane, aby powstała rzeczywista próbka "złożona". Podczas próbkowania, inspektor sprawdza powtarzalność tekstury i koloru produktu. Sprawdza również zapach lub brak zapachu. Pojemnik z próbkami zostaje oznaczony wewnętrznymi numerami, które zawierają numer pozycji i unikalny numer partii.



NOW nie wyznaje zasady dostaw surowców bez kontroli na wejściu. Wręcz przeciwnie, przeprowadzamy kilka działań kontrolnych zanim nasi specjaliści rozważą wprowadzenie dostarczonych surowców do magazynu. Etap następujący bezpośrednio do dostawie surowców ma dla nas ogromne znaczenie, dlatego traktujemy go na równi z innymi etapami procesu produkcyjnego. W dłuższej perspektywie, szczegółowa kontrola pozwala zapewnić odpowiednią jakość od samego początku.



Nadzor



Analiza laboratoryjna

Badanie surowców, receptur i produktów gotowych to stały element działalności NOW Foods. Doświadczeni, wykształceni i wykwalifikowani pracownicy techniczni polegają na najnowszych technologiach w celu wykonywania różnych badań w ramach procesu produkcyjnego.

Tożsamość

Prowadzenie dokładnych badań tożsamości surowców to kluczowy etap produkcji wysokiej jakości wyrobów. Testy są wykonywane w celu potwierdzenia, że nasze składniki nie są zafałszowane.

Aktywność

Skuteczność wyrobów gotowych zależy od aktywności wykorzystanych surowców. Potwierdzenie aktywności surowców przed rozpoczęciem produkcji umożliwia nam oferowanie produktów gotowych, które działają zgodnie z obietnicami zapisanymi na etykiecie.

Drobnoustroje

Występowanie drobnoustrojów stanowi poważne naruszenie zasad bezpieczeństwa i może zatrzymać proces produkcyjny. Nasz nowoczesny zakład posiada wewnętrzne laboratorium mikrobiologiczne, co umożliwia wykrywanie niedopuszczalnych poziomów zanieczyszczeń mikrobiologicznych przed rozpoczęciem produkcji.

Badanie organoleptyczne

Pracownicy Działu Kontroli i Zapewnienia Jakości to doświadczeni i wykwalifikowani specjaliści w zakresie badania sensorycznego surowców. Ocena zapachu, wyglądu, tekstury, smaku i barwy surowców to wyjątkowo skuteczny sposób zapewnienia jakości we wczesnej etapie produkcji.

Zanieczyszczenia

Dzięki stosowaniu nowoczesnych przyrządów, NOW prowadzi szeroko zakrojone badania na obecność zanieczyszczeń takich jak metale ciężkie, pestycydy, parabeny, dioksyny i inne znane substancje.

Próbki surowców zostają zachowane do badania zanieczyszczeń mikrobiologicznych. Wdrożyliśmy właściwe techniki datowania i przechowywania, aby uporządkować próbki badane przez mikrobiologów NOW.



Zaawansowane badania mikrobiologiczne

Badanie mikrobiologiczne to niewątpliwie jeden z najważniejszych elementów w produkcji bezpiecznych, skutecznych produktów zdrowotnych. Nasz wydział badawczy posiada najnowocześniejsze laboratorium mikrobiologiczne. Jesteśmy jednym z niewielu producentów posiadających wewnętrzne laboratorium mikrobiologiczne, co pozwala nam wykonywać szybkie kontrole mikrobiologiczne.

Pod przewodnictwem starszego specjalisty naukowego Dr Jon Cassista, zespół doświadczonych i wykwalifikowanych mikrobiologów korzysta z najnowszych technologii i zaawansowanych urządzeń. Dzięki temu nie tylko możemy podnieść poziom kontroli jakości, lecz również zbadać więcej próbek z większą dokładnością w znacznie krótszym czasie.



Dostarczane surowce i naturalne produkty żywieniowe, jak również suplementy produkowane poza terenem zakładu, są badane na obecność drobnoustrojów. Aby wyeliminować zanieczyszczenia mikrobiologiczne, prowadzimy kontrole w różnych punktach zakładu na obecność drobnoustrojów. Produkty gotowe są również badane na obecność zanieczyszczeń mikrobiologicznych.



Mikrobiologia



Nowoczesna technologia

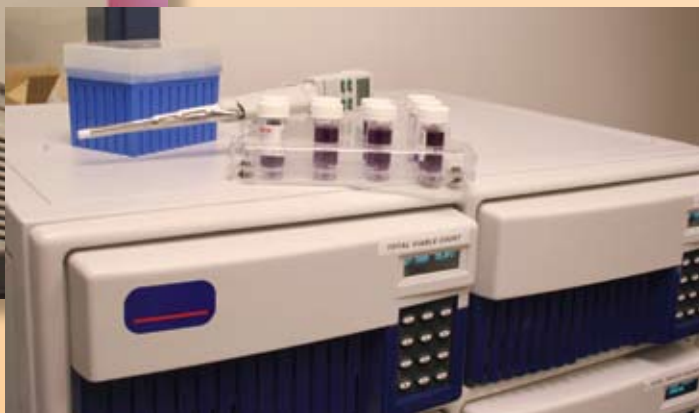
Spektroskopia FTIR oraz bliska-FTIR umożliwiają potwierdzenie czystości i tożsamości surowców. W ramach tej metody następuje przemiatanie próbki za pomocą wiązki promieniowania podczerwonego i ustalenie grup funkcyjnych obecnych w analizowanym związku. Aby zapewnić szybką, dokładną analizę, NOW Foods korzysta z obu metod (FTIR i bliska-IR) przy ocenie surowców przed rozpoczęciem produkcji.



Nowoczesna



Wysokowydajny chromatograf ciekowy (HPLC) umożliwia badanie i sprawdzanie aktywności produktów gotowych i surowców. Na przykład używamy HPLC do pomiaru ilości aktywnych jonów SAME w suplementach SAME lub zawartości partenolidu w organicznym zloczeniu maruny. HPLC umożliwia naszym specjalistom badanie i oddzielanie składników aktywnych z roztworu przepuszczanego przez specjalną kolumnę separacyjną z fazą ruchomą. Mierzmy oddzielone składniki za pomocą światła ultrafioletowego lub innych metod. NOW posiada obecnie 7 chromatografów ciekowych, które działają przez 24 godziny na dobę.



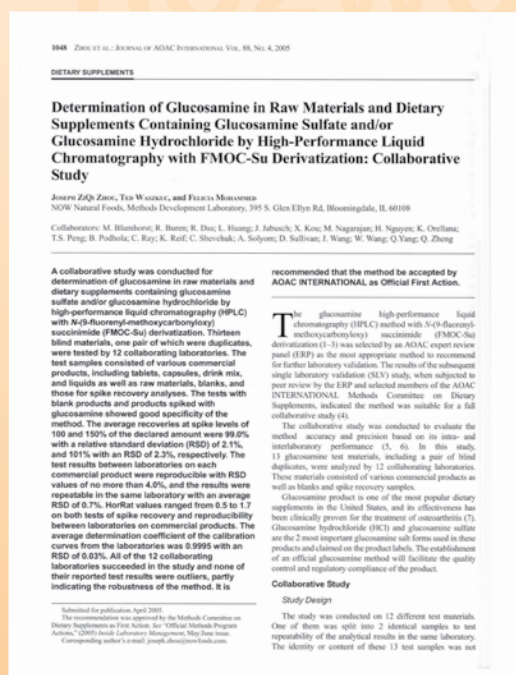
System szybkiego wykrywania Soleris 128 sygnalizuje obecność drobnoustrojów poprzez monitorowanie pH oraz innych reakcji biochemicznych, przy czym wystarcza jedna komórka. System wykorzystuje przesiewanie surowców, materiałów produkcyjnych oraz próbek produktów gotowych do szybkiego wykrywania drobnoustrojów. Specjaliści NOW mogą szybko wykrywać i mierzyć dokładniej bilans wzrostu drobnoustrojów. Dzięki temu można zbadać więcej produktów NOW, aby zapewnić wyższy poziom bezpieczeństwa.

technologia



Rozwój metod

NOW to lider w dziedzinie tworzenia nowych metod. W kwietniu 2005 roku otrzymaliśmy potwierdzenie tego faktu, gdy Komisja Metod Badania Suplementów Diety AOAC jednogłośnie wybrała Metodę oznaczania i badania siarczanu glukozaminy firmy NOW jako oficjalną metodę rekomendowaną przez AOACSM.



“W tworzeniu metod analitycznych nie ma miejsca na błędy czy kompromisy. Dążymy do doskonałości i precyzji każdego dnia bez wyjątków...”

- Dr. Joseph Zhou, Ph. D.

Dokładne metody analityczne gwarantują i umożliwiają produkcję wyrobów wysokiej jakości. Naukowcy NOW opracowali wiele doskonałych metod analitycznych, aby wspomóc rozwój produktu i zachować kontrolę jakości. Oparto je na danych naukowych. Większość to innowacyjne wykorzystanie prostych procedur, wymagające mniej czasu i obniżające koszty przeprowadzenia standardowych badań. Metody analityczne NOW są uznawane przez AOAC International, istniejące od 120 lat stowarzyszenie naukowe non-profit promujące wiarygodność metod analitycznych na całym świecie.

Potwierdzone daty przydatności

Walidacja

Naukowo potwierdzone daty przydatności to kluczowy element etykiet NOW, przywiązujemy zatem ogromną wagę do właściwego oznakowania produktu. Podczas oceny daty przydatności konkretnego produktu, specjaliści NOW korzystają z danych historycznych udostępnionych przez dostawców, podczas prowadzenia szczegółowych badań właściwości fizykochemicznych danej substancji. Ponadto dane stabilizujące ("czas rzeczywisty" i "czas przyspieszony") zebrane z próbek przed i po wprowadzeniu pozwalają określić właściwy termin przydatności.

Opakowanie odgrywa ogromną rolę podczas ustalenia trwałości. Aby zapewnić optymalną aktywność do terminu przydatności, poddajemy ocenie wymagania dotyczące opakowań, obróbki, transportu i przechowywania. NOW Foods stosuje pakiety izolujące Ageless®, aby usuwać tlen z produktów szczególnie podatnych na utlenianie, jak również silikażel, aby ograniczyć wilgotność w opakowaniach. Ponieważ NOW oferuje obecnie szeroką gamę produktów, przywiązujemy dużą uwagę do znakowania, aby zapewnić optymalne warunki przechowywania. Niektóre produkty wymagają chłodzenia, natomiast inne można przechowywać w temperaturze pokojowej. Uwzględnianie wrażliwości na temperaturę to kolejne potwierdzenie postawy NOW.



Pakiety izolujące Ageless®

Daty



Personel naukowy



Michael Lelah, Dyrektor Techniczny

Tytuł doktora w zakresie inżynierii chemicznej, University of Wisconsin-Madison

Odpowiedzialny za: Jakość, badania i rozwój, wsparcie dietetyków, doradztwo prawne, kwestie ustawowe, sprawy naukowe

Członek: Naukowa Rada Doradcza, Instytut Badań nad Medycyną Naturalną, Stowarzyszenie Produktów Naturalnych - Komisja ComPli, Stowarzyszenie Produktów Naturalnych Chiny - Zarząd.



Joseph Zhou, Starszy specjalista naukowy

Tytuł doktora w zakresie chemii analitycznej i chemii fizycznej, University of Illinois

Studia podyplomowe w zakresie farmacji, University of Michigan

Członek: Amerykańskie Towarzystwo Chemiczne, Stowarzyszenie Farmaceutów Amerykańskich, AOAC International. Wykładowca kontraktowy na University of Illinois - Chicago

Najnowsze publikacje: "Określanie zawartości siarczanu chondronityny w surowcach i suplementach diety za pomocą chromatografii cieczowej z detekcją UV (HPLC-UV) po hydrolizie enzymatycznej: proces walidacji w jednym laboratorium", opublikowane przez Journal of AOAC International. Odpowiedzialny za: Metody analityczne, badania stabilności



Jon Cassista, Starszy specjalista naukowy

Tytuł doktora w zakresie biologii, Harvard University

Członek: Amerykańskie Towarzystwo Mikrobiologiczne, American Oil Chemists Society, AOAC International

Najnowsze publikacje: "Wpływ analizy ryzyka na badania bezpieczeństwa suplementów diety." Food Safety Magazine, czerwiec/lipiec 2006 (wraz z Neogen). -AOAC Wrzesień 2005 praca zatytułowana "Oznaczanie zanieczyszczeń mikrobiologicznych w suplementach diety" Odpowiedzialny za: Mikrobiologia, badania kliniczne



Ted Waszkuc, Specjalista ds. metodologii

Tytuł doktora w zakresie chemii organicznej, Uniwersytet Łódzki, Polska

Członek: Amerykańskie Towarzystwo Chemiczne, Towarzystwo Badań nad Roślinami Leczniczymi, Niemcy.

Najnowsze publikacje: "Oznaczanie glukozaminy w surowcach i suplementach diety zawierających siarczan glukozaminy i/lub chlorowoderek glukozaminy za pomocą chromatografii cieczowej z derywatyzacją FMOC-Su." Journal of AOAC International, Lipiec/Sierpień 2005. Odpowiedzialny za: Chemia analityczna



Neil Levin, Kierownik ds. edukacji dietetycznej

C.C.N., D.A.N.L.A.

Dyplom w zakresie zaawansowanej laboratoryjnej oceny dietetycznej. Członek Międzynarodowego i Amerykańskiego Towarzystwa Dietetyków Klinicznych.

Najnowsze publikacje: "Wielkie zamieszanie: "Nieprecyzyjne badania i nierzetelne media wprowadzają zamęt w odbiorze wpływu suplementów diety na zdrowie", Journal of Applied Nutrition, 55(1),8,2005. Odpowiedzialny za: Dietetyka, Edukacja, Rzecznictwo.



Upasana R. Abbott, Specjalista ds. Badań i Rozwoju

Tytuł doktora w zakresie technologii żywności, Punjab Agricultural University, Indie

Odpowiedzialna za: Rozwój nowych produktów



Andrew Frampton, Kierownik ds. Badań i Rozwoju

Magister inżynier technologii żywności i dietetyki, University of Illinois

Dyplom licencjata w zakresie technologii żywności i dietetyki, Colorado State University

Odpowiedzialny za: Rozwój nowych produktów i utrzymanie produktu



Amy Kosowski, Specjalista naukowy

Magister, University of Chicago; Dietetyka i biologia żywności

L.D.N., Stan Illinois

Odpowiedzialna za: Dietetyka, kwestie naukowe, wpływ na organizm i funkcjonowanie ciała, badania patentowe



Mary Ann Maloney, Kierownik ds. zapewnienia jakości/kontroli jakości

Licencjat chemii, Maryville College

20-letnie doświadczenie w zakresie jakości suplementów diety, leków OTC i kosmetyków.
Członek, Amerykańskie Towarzystwo Chemiczne. Odpowiedzialna za: Zapewnienie i kontrolę jakości



Nilesch Patel, Zapewnienie jakości prac badawczo-rozwojowych

Licencjat biologii, University of Iowa

Dyplom lekarza medycyny homeopatycznej, Indie
Dyplom dietetyka na American Health Science University
Odpowiedzialny za: Zapewnienie jakości nowych produktów



Lou J. Demers, Chemik Działu Badań i Rozwoju

Magister chemii o specjalności chemia organiczna, St. Norbert College

Odpowiedzialny za: Receptury produktów do pielęgnacji ciała



Nick Rana, Dyplomowany dietetyk

Dyplom dietetyka na American Health Science University

Odpowiedzialny za: Usługi dietetyczne



Allen Studzinski, Dyplomowany dietetyk

Dyplom licencjata na University of Illinois - Chicago

Dyplom dietetyka na American Health Science University

Odpowiedzialny za: Usługi dietetyczne



Susan Kraemer-Berkman, Kierownik laboratorium kontroli jakości

Dyplom licencjata na Wydziale Biologii, Northern Illinois University

Odpowiedzialna za: Laboratoria chemii analitycznej, chemii fizycznej i mikrobiologii



Wsparcie techniczne na terenie Kanady

Dr. Heather Fox, Spiker/Pisarz/Trener

Ph.D., N.D., D.Ac. – (tytuł doktora w zakresie medycyny alternatywnej, medycyny naturopatycznej i akupunktury – Indyjski Wydział Medycyny Alternatywnej przy Uniwersytecie Pokoju ONZ, Kalkuta, Indie)



Kati Scocchia, Dopuszczenie do obrotu i zapewnienie jakości produktu

Magister biologii ludzkiej i dietetyki, University of Guelph. Ontario BA.Sc.
(Dyplom licencjata w zakresie dietetyki praktycznej) University of Guelph, Ontario



Bernd Licht, Kierownik ds. zapewnienia jakości i obsługi prawnej

Dyplom licencjata na Wydziale Chemii, University of Guelph, Ontario



Produkcja



W celu zapewnienia najwyższej jakości na wszystkich etapach procesu produkcyjnego, NOW korzysta z wiedzy i doświadczenia wielu ekspertów, aby nie pominąć najdrobniejszego szczegółu. Wewnętrzny Dział Technologiczny wykazuje dużą elastyczność, co umożliwia oferowanie wyjątkowych produktów w cenach niższych od cen konkurencji.

Każdy etap procesu produkcyjnego od mieszania proszku/cieczy i napełniania kapsułek po produkcję i powlekanie tabletek jest monitorowany i objęty wieloma kontrolami jakości. Produkcja NOW wynosi 2000 ton produktu rocznie w trzech głównych kategoriach:

- Kapsułkowanie ponad 1,2 mld sztuk
- Napełnianie 3 mln butelek płynu
- Napełnianie ponad 23 mln butelek witamin rocznie

Nasz Dział Kontroli Jakości współpracuje z osobami i zespołami wykonującymi kontrole, aby potwierdzić ich wykonanie.

Właściwe i dokładne mieszanie stanowi podstawę procesu produkcyjnego. Nowoczesne bębny pomagają we właściwej realizacji tego etapu produkcji. Nie tylko stanowią najbardziej zaawansowane technologicznie mieszarki, lecz również podają zmieszane produkty bezpośrednio na maszyny do kapsułkowania, tabletkowania i pakowania produktów. To tylko jeden z wielu procesów stosowanych przez NOW w celu zapewnienia powtarzalności i uniknięcia zanieczyszczeń.

Jak pokazano na stronie 23, nasza wyłaczarka posiada sterowanie cyfrowe, aby zapewnić powtarzalną teksturę, wagę i wygląd tabletek. Po ustaleniu, spełnieniu i sprawdzeniu specyfikacji produktu, grubość i twardość każdej tabletki jest kontrolowana przy pomocy zaawansowanego systemu komputerowego. Automatyczny układ podawania umożliwia osiągnięcie powtarzalnej wagi tabletek, jednocześnie odrzucając te sztuki, które nie zachowują zgodności ze specyfikacją. Kontrole technologiczne potwierdzają, że prasa zachowuje zgodność ze specyfikacją przez cały cykl produkcyjny.





Pakowanie



Doświadczeni operatorzy sterują procesem pakowania, który podlega nadzorowi zespołu ds. kontroli jakości. Dokonałiśmy również modernizacji procesu automatycznego oczyszczania części maszyn i elementów chwytnych, co ma ogromne znaczenie w zachowaniu norm czystości i jakości.

Szybkobieżna i zautomatyzowana linia butelkowania posiada precyzyjne wysokowydajne liczarki tabletek i kapsułek, automatyczne umieszczanie wkładek, automatyczne zakręcanie, uszczelnianie indukcyjne, automatyczne etykietowanie i możliwość szybkiej zmiany parametrów. Takie funkcje zwiększają wydajność butelkowania, optymalizując procesy i zapewniając najwyższy poziom kontroli jakości. Umożliwia to również nadzorowanie poziomu zapasów magazynowych, co przekłada się na oszczędności, które stanowią dodatkową korzyść dla klientów.



Pakowanie



Pakowarka oferuje elastyczność w przypadku produktów wymagających indywidualnego opakowania, takich jak popularna Stevia, Effer-C™ i pakiety energetyzujące B-12. Dzięki temu możemy korzystać nie tylko z papieru, lecz również z polietylenu lub folii. Ten nowoczesny system posiada automatyczny podajnik zapewniający powtarzalność i dokładność wagi. Torebki są natychmiast liczone i kontrolowane przez wykwalifikowanych pracowników produkcyjnych NOW.

Dzięki stosowaniu nowoczesnych szybkobieżnych urządzeń pakujących, NOW może przyspieszyć wiele zadań od pakowania opakowań jednostkowych po automatyczne formowanie kartonu i pakowanie.

Zaawansowana organizacja magazynu



Nasz nowoczesny magazyn zaprojektowano pod względem maksymalnego wykorzystania przestrzeni. Specjalne maszyny załadunkowe pozwalają umieszczać więcej materiałów w mniejszej przestrzeni, co redukuje nasze koszty operacyjne do minimum. Wysokość naszego magazynu pozwala ograniczyć koszty energii. Ciepłe powietrze unosi się w górę, a w niższych partiach temperatura jest niższa. Wyroby i surowce wrażliwe na temperaturę przechowujemy w dolnych partiach, aby zachować świeżość przez długi czas.

Układ klimatyzacji działa w godzinach nocnych, usuwając ciepłe powietrze z poziomu pod stropem, jednocześnie zasysając chłodne i świeże przez wloty umieszczone na niższych poziomach. Ten innowacyjny i ekologiczny system umożliwia utrzymanie optymalnych temperatur bez dużego zużycia energii.



Przechowywanie

Przechowywanie surowców stanowi kluczowy element w przypadku produkcji wyrobów o najwyższej jakości. Przed rozpoczęciem procesu produkcyjnego, wszystkie surowce przechowujemy w strefie kwarantanny określonej przez Dział Kontroli Jakości. Po potwierdzeniu zgodności ze specyfikacjami NOW, surowce zostają przewiezione do właściwego obszaru przechowywania.

W zależności od indywidualnych wymagań dotyczących przechowywania, wszystkie surowce przechowujemy w klimatyzowanym magazynie lub chłodniach i zamrażalniach przed przekazaniem do produkcji. Specjalistyczne chłodnie i zamrażalnie chronią surowce wrażliwe na temperaturę do momentu użycia w procesie produkcyjnym. Jedna zamrażalnia służy do przechowywania surowców i wyrobów gotowych, które wymagają chłodzenia i/lub mrożenia, takich jak produkty probiotyczne. Stosujemy podział na ilość, numer partii i wskaźnik rotacji. To tylko jeden z wielu sposobów umożliwiających NOW oferowanie najświeższych produktów w branży.



Przechowywanie



Zarządzanie zapasami



Nasz wykwalifikowany zespół zarządzający obejmuje specjalistów od zarządzania zakupami, sprzedażą, produkcją i magazynem. Dzięki ścisłej współpracy, ta grupa potrafi utrzymywać optymalny poziom zapasów magazynowych, przy zapewnieniu doskonałej obsługi klienta. Stały magazyn NOW podlega codziennym kontrolom w oparciu o szczegółowe raporty komputerowe. Inwentaryzacja jest prowadzona codziennie w celu wykrycia i skorygowania niezgodności.

Przy współpracy z innymi działami, Dział Zarządzania Magazynem odgrywa kluczową rolę w zapewnieniu, aby klienci otrzymywali dostawy na czas i zgodnie z zamówieniem. Średnio w ciągu roku występuje sześciokrotna rotacja każdego produktu. Natomiast u niektórych konkurentów rotacja odbywa się tylko dwa do trzech razy w roku. Dzięki temu NOW może oferować całoroczne dostawy produktów o wyższej świeżości i aktywności.



Realizacja zamówień

Dział Realizacji Zamówień NOW wykazuje wysoki wskaźnik realizacji na poziomie 98%; to jeden z najwyższych w branży produktów naturalnych. Aby zapewnić powtarzalność, NOW stosuje kilka systemów realizacji zamówień w tym Pick-to-Light i Pick-to-Voice (Sparks, Calgary oraz Guelph), aby trafić na cały rynek północnoamerykański. Zaawansowany system Pick-to-Light stosowany w centrali zapewnił osiągnięcie wskaźnik realizacji zamówień na poziomie 99%. Dokładność zamówień jest monitorowana w cyklu tygodniowym, aby potwierdzić, czy wskaźniki realizacji zamówień osiągają lub przekraczają wymagania NOW.



Realizacja



Grupa Dietetyczna Wsparcia



NOW to jeden z niewielu podmiotów na rynku produktów naturalnych oferujący bezpłatne porady dietetyków dyplomowanych i klinicznych. Każdy pracownik Grupy Dietetycznej doskonale zna całą gamę produktów NOW i chętnie odpowie na pytania dotyczące składników oraz stosowania produktów. Kontakt pod numerem 888-669-3663, opcja #5. Kanadyjska Informacja na temat Produktów pod numerem 800-265-7245 wew. 439.

Doskonalenie produktu

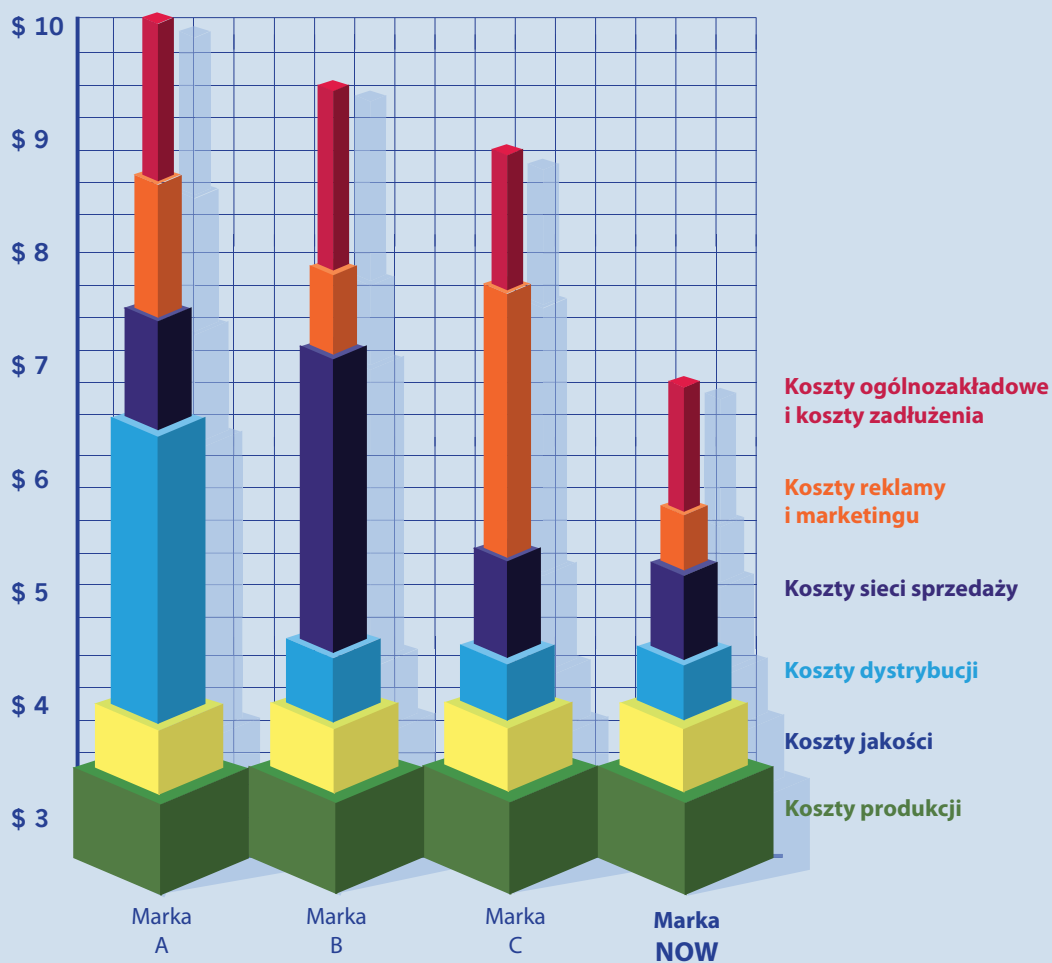
W miarę rozwoju dietyki, NOW stale poszukuje nowych sposobów doskonalenia istniejących produktów. W samym 2006 roku, nasz Dział Badań i Rozwoju odkrył sposoby ulepszenia ponad 30 produktów, w tym zmian receptury. Stałe dążenie do doskonalenia produktu pomaga w realizowaniu misji wskazywania zdrowszego trybu życia.



Jakość i wartość

ZA CO PŁACISZ?

Przy podobnych kosztach produkcji, na niniejszym wykresie widać, dlaczego niektóre produkty są droższe.



**"NOW to najlepsze rozwiązanie dla detalistów i konsumentów.
Przystępne ceny dla konsumentów, korzystny poziom marży
dla detalistów i doskonała jakość dla wszystkich!"**

www.nowfoods.com



Nutrition for Optimal Wellness.





LEPSZA JAKOŚĆ

Au-delà de la qualité

Más allá de la calidad

Высшее качество

無與倫比的質量

Fram úr öllum gæðum

Oto odpowiedniki hasła “Lepsza jakość” w językach tylko kilku krajów, gdzie sprzedawane są produkty NOW. Produkty NOW dostępne w ponad pięćdziesięciu krajach trafiają do najlepszych przedsiębiorstw w branży pielęgnacji i wellness. Rzetelne badania naukowe, przyjazna obsługa i wysoka jakość produkcji gwarantują nam pozycję lidera światowego.



Nutrition for Optimal Wellness.

395 S. Glen Ellyn Rd.
Bloomington, IL 60108 USA
Tel.: 630.545.9098 Fax: 630.545.9075
www.nowfoods.com

Prst. Std.
U.S. Postage
Paid
Carol Stream, IL
Permit # 278

LEPSZA JAKOŚĆ



Nutrition for Optimal WellnessSM

