

Allergenenbeleid

Waarom is dit een thema voor Van Loon Group?

Elke dag eten miljoenen consumenten onze producten en zij verwachten dat deze veilig en integer zijn. De onbedoelde aanwezigheid van allergenen in onze producten kan grote gevolgen hebben voor de gezondheid van de consument. Correcte en duidelijke etikettering draagt bij aan de voedselveiligheid en het vertrouwen in het product.

Afbakening

Ons allergenenbeleid heeft betrekking op onze leveranciers, grondstoffen, hulpstoffen, verpakkingsmaterialen, productieprocessen en de manier waarop medewerkers en consumenten met onze producten omgaan.

Ambitie

Van Loon Group voldoet aan geldende wet- en regelgeving met betrekking tot allergenen en wil zijn klanten en de consumenten correct en duidelijk informeren over de aanwezige allergenen in de producten die zij levert. Het vermelden van de mogelijke aanwezigheid van sporen wordt toegepast indien waarbij er een valide onderbouwing aan ten grondslag ligt.

De etikettering betreft onderstaande 14 allergenen welke na consumptie bij gevoelige personen in extreme situaties, een anafylactische reactie kunnen veroorzaken. Daar waar vanuit wetgeving aanvullende allergiewaarschuwing vereist wordt, zal dit worden meegenomen in de opmaak van het label (bv in het geval van aanwezigheid van raapzaadeiwit in relatie tot mosterdallergie)

- Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Gerst, Haver, Spelt, Khorasantarwe/Kamut)
- Schaaldieren
- Vis
- Eieren
- Pinda
- Soja
- Melk (inclusief lactose)
- Noten (Amandelnoten, Hazelnoten, Walnoten, Cashewnoten, Pecannoten, Paranoten, Pistachenoten, Macademianoten)
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10 mg SO₂ per kilo of liter.
- Lupine
- Weekdieren

We stellen eisen aan onze grondstofleveranciers om ervoor te zorgen dat alle allergenen die in hun producten aanwezig zijn of kunnen zijn, bekend zijn.

Het beleid is om het aantal wettelijk te declareren allergenen in onze inkoopartikelen zo klein mogelijk te maken. Het inperken en beperken van het aantal allergenen in inkoopartikelen is daarom een continu proces binnen onze afdeling productontwikkeling. De aanwezigheid van één of meerdere van de 14 wettelijke allergenen in een grondstof is enkel toegestaan wanneer het betreffende allergeen houdend ingrediënt één van de hoofdbestanddelen moet worden van het eindproduct, of wanneer het onoverkomelijk is in het betreffende inkoopartikel, of het ingrediënt persé nodig is voor een smaak, uiterlijk, smaak, textuur of andere product gerelateerde eigenschappen.

Documentcode: BEL 203	Auteur: Manager QA Van Loon Group	Versiedatum: 06-06-2024
Code: 3028	Verificateur: CTO Van Loon Group	Pagina 1 van 2

Bijvoorbeeld: gluten in een gepaneerd product, soja in ketjap, mosterd in een honing-mosterdmarinade of melk in kaas t.b.v. een cordonbleu. Zogenaamde 'nutteloze allergenen' zijn niet meer wenselijk.

Daarnaast willen we het aantal verschillende allergenen op een locatie zo klein mogelijk houden. Allergenen als noten, pinda, ei, sesam, lupine, vis, schaal- en weekdieren komen niet of sporadisch op locaties voor en dat willen we zo veel mogelijk in stand houden. Hier houden we rekening mee tijdens het productontwikkelp proces.

Waar allergenen gebruikt moeten worden, zorgen we ervoor dat de aanwezigheid van allergenen duidelijk wordt gespecificeerd in onze productspecificatie en gemarkeerd op het productetiket in overeenstemming met de wettelijke vereisten en klanteisen.

Tevens zorgen we ervoor dat dat er procedures en instructies zijn en worden toegepast om kruisbesmetting tijdens het productieproces te voorkomen. Deze instructies hebben in algemene zin betrekking op de volgende zaken:

- Identificeren van allergenen houdende grondstoffen en hulpstoffen
- Scheiden in ruimte
- Hanteren van een werkvolgorde (scheiden in tijd)
- Tussentijdse reiniging van machines en materialen
- Tussentijdse wisseling van materialen zoals tafelbladen, wegwerpkleding en gebruiksmaterialen
- Opperuimd houden en schoonmaken van werkplekken.

Alle medewerkers krijgen een kwaliteitstraining waarin allergenen specifiek worden behandeld. Personeel op kritieke werkplekken krijgt een specifieke taaktraining om ervoor te zorgen dat allergenen geen risico vormen voor de productveiligheid.

Producten met een "Vrij van ..." -claim, worden periodiek onderworpen aan analyses om de geldigheid van dergelijke claims te verifiëren.

Getekend voor gelezen en akkoord

Naam: Robert van Ballegooijen

Functie: CEO Van Loon Group

Datum: 12-06-2024



Documentcode: BEL 203	Auteur: Manager QA Van Loon Group	Versiedatum: 06-06-2024
Code: 3028	Verificateur: CTO Van Loon Group	Pagina 2 van 2