

My z KoRo przywiązujemy dużą wagę do tego, aby nasi klienci byli zadowoleni i oferujemy jak najlepszą obsługę. Dlatego chcielibyśmy odpowiedzieć na często zadawane nam pytanie dotyczące adnotacji „Może zawierać śladowe ilości ...”. Wiele osób zaniepokojonych jest tymi obowiązkowymi informacjami na opakowaniu. Wzięliśmy sobie to do serca i teraz chcemy to niniejszym wyjaśnić.

Dlaczego deklaracja „Może zawierać śladowe ilości...”?

Chociaż produkt jest uznany za wegański, może zawierać śladowe ilości laktozy. Jest to deklaracja obowiązkowa, ponieważ niektóre składniki żywności mogą zostać **przypadkowo** przeniesione podczas procesu produkcji żywności.

Taka sytuacja może mieć miejsce w naszym przykładzie, gdy w jednym zakładzie wytwarzana jest żywność wegańska jak również żywność pochodzenia zwierzęcego. Na opakowaniach wówczas często można przeczytać: „Może zawierać śladowe ilości mleka”.

Adnotacja ta **nie oznacza** jednak, że żywność faktycznie musi zawierać te ilości śladowe. Gdy produkt spożywczy zostanie użyty jako składnik, musi pojawić się na liście składników. Jeśli tak nie jest i odnotowuje się jedynie informację o ilości śladowych mamy do czynienia z sytuacją, w której producent nie może wykluczyć z absolutną pewnością, że może on zawierać ilości śladowe produktu, co z kolei może prowadzić do reakcji u osób cierpiących na alergię.

Niesiarczone suszone owoce

Pytanie, które często otrzymujemy od naszych klientów, dotyczy siarki. Stoimy na stanowisku, że w suszach nie ma miejsca na siarkę, dlatego też nie oferujemy takich produktów. Niemniej jednak na naszych opakowaniach można przeczytać „Może zawierać śladowe ilości dwutlenku siarki”.

Analizując zawartość siarki w suszonych owocach, granicę wykrywalności stanowi 10 ppm (części na milion). Wszystkie produkty o zawartości siarki powyżej 10 ppm muszą mieć deklarowany „dwutlenek siarki” jako składnik (!).

Podobnie jak w przypadku wszystkich innych ilości śladowych, wyrażenie „może zawierać śladowe ilości dwutlenku siarki” nie oznacza, że produkt jest siarkowany, a jedynie, że przetwarzanie produktów odbywa się w tych samych pomieszczeniach produkcyjnych, w których przetwarzane są również produkty siarkowane. Aby więc wykluczyć całkowite zanieczyszczenie, należałoby stworzyć oddzielne pomieszczenia produkcyjne, na które obecnie brakuje nam środków finansowych.

Te procesy produkcyjne odnoszą się do wszystkich określonych ilości śladowych.

Konkluzja

Przywiązujemy dużą wagę do jak najwyższej możliwej jakości i zawsze unikaliśmy siarki w naszych suszonych owocach. Oczywiście my i nasi dostawcy dokładamy wszelkich starań, aby uniknąć śladowych zanieczyszczeń - czyścimy obszary produkcyjne i urządzenia, przechowujemy wszystkie produkty w zamkniętych naczyniach, używamy różnych czepaków do napełniania różnych grup produktów. Są one poniżej europejskiej wartości standardowej dla określenia „niesiarkowane” i są przede wszystkim wskazaniem dla alergików. Zasada ta dotyczy również innych alergenów, takich jak laktoza.

Nasze produkty są sprawdzane w uznanych laboratoriach europejskich. W asortymencie KoRo nie bierzemy niczego, co nie spełnia naszych standardów jakościowych.