

Seite 1/1	Revision 06	Sonstiges Dokument	Referenz zu ISO/QMH 4.1.1.13 Allergene	 
Datum 24.03.2021	Verfasser Schäfer	AKO Allergen-Politik		

Wir berücksichtigen Allergene nach der VO (EU) 1169/2011

„Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere und Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse und Erdnußerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben.“

Einkauf von Gewürzen

Wir wählen unsere Lieferanten nach strengen Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsgesichtspunkten aus, können aber native Einträge von Allergenen (etwa durch Saatgut, Fruchtfolgen oder Windverwehungen) nicht ausschließen. Deshalb analysieren wir nach methodischem Ansatz oder je nach Gefährdungspotential im Monitoring eingehende Lieferungen. Unser Analysecluster können Sie unter http://www.ako-spice.com/AKO/wp-content/uploads/2016/05/AA_Laboruntersuchungen.pdf finden.

Allergene in unserem Sortiment

In unserem Sortiment befinden sich folgende allergenen Produkte: Senf, Sellerie, Ingwer, Zwiebelpulver und Knoblauch aufgrund ihres natürlichen Sulfitgehaltes, sowie Röstzwiebeln mit Gluten haltiger Panade, sowie Mischungen daraus. Hinweise darüber finden Sie in unseren Spezifikationen. Unsere Betriebsstätte ist Nuss-frei. (Nüsse: Schalenfrüchte d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazien, Macadamia-und Queenslandnuss.)

Allergene im Lager

Die Lagerung unserer Produkte erfolgt generell in geschlossenen Säcken, auf geschrumpften Paletten. Allergene Ware wird in den dafür vorgesehenen Lagerzonen separat gelagert. Bei Austritt allergener Ware wird diese sofort und unverzüglich nach speziellen Reinigungs- und Entsorgungsanweisungen aufgenommen. Unsere Läger werden regelmäßig gereinigt. Die Reinigung wird kontrolliert.

Allergene Produkte in der Verarbeitung

Aus Sicherheitsgründen **werden bei uns keine allergenen Produkte nachgereinigt oder vermahlen**. Lediglich in bestimmten Mischungen oder in Kleinstabfüllungen können allergene Produkte verwendet werden. Die Anlagenplanung erfolgt dann nach einer logischen Reihenfolge, bei der allergene Stoffe zuletzt und separiert produziert werden. Die Maschinen werden nach jedem Produktwechsel gereinigt und desinfiziert. Nach der Produktion allergener Stoffe und vor der Produktion nicht allergener Stoffe, erfolgt eine Reinigung mit doppelter Desinfektion. Die Reinigung der Anlagen wird durch unser Labor regelmäßig kontrolliert.

Schulung der Mitarbeiter

Unsere Mitarbeiter sind im Umgang mit Allergenen geschult und werden regelmäßig fortgebildet. Für den Umgang mit Allergenen und die Nutzung von Handschuhen sind spezielle Anweisungen erfolgt.

Kennzeichnung von Allergenen

Kreuzkontakte in der eigenen Produktion oder Lagerung sind aufgrund der o.g. Maßnahmen und Kontrollmaßnahmen auszuschließen. Für native Allergen-Einträge wurde eine Kennzeichnung nach Risikobewertung durchgeführt. Allergene werden – sofern eine Deklaration notwendig scheint – auf Spezifikationen, Analysen, auf Labeln und in den Artikeltexten durch Großschreibung hervorgehoben. Eine Nicht-Deklaration von Allergenen schließt nicht aus, das native Allergenen enthalten sein können und entbindet nicht von einer Wareneingangskontrolle unserer Kunden. In Kooperation mit unseren Partnern im Ursprung versuchen wir beständig, die Allergenrisiken der Produkte zu verringern. Die meisten Kräuter und Gewürze werden jedoch immer noch von kleinen bäuerlichen Betrieben in Schwellenländern angebaut. Kreuzkontaminationen sind deshalb durch die Art und Weise des Anbaus, des Handlings oder des Transportes vom Ursprung möglich und können nicht 100 % ausgeschlossen werden.