



ALLERGENSTATEMENT

Unser Lieferant ist die Natur. Da ist es ganz natürlich, dass nicht jeder Rohstoff gleich ist. Um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten, prüfen wir diese in unseren hauseigenen Labors nach streng definierten Parametern.

Allergikerinnen und Allergiker müssen meist genauer hinsehen, um beurteilen zu können, ob ein Produkt für sie geeignet ist. Welche Lebensmittelallergene (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011) bei uns im Haus verarbeitet werden, finden Sie in einer detaillierten Tabelle am Ende.

Um das Risiko für Allergikerinnen und Allergiker für die eigene Gesundheit zu minimieren und auf den ersten Blick einschätzen zu können, ist eine eindeutige Kennzeichnung und Information zu unserem Umgang mit Allergenen sehr wichtig. Grundsätzlich produzieren wir nach hohen Qualitätsstandards und kennzeichnen nach der EU-weit geltenden Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011. Außerdem gibt es bei Salus seit vielen Jahren ein systematisches Allergenmanagement, um das Risiko einer Kreuzkontamination soweit wie möglich zu minimieren. Zudem überprüfen wir - neben umfangreichen Laboruntersuchungen - regelmäßig unsere gesamte Lieferkette und alle Schritte in unserem Fertigungsprozess.

Um jedem sichere Produkte anbieten zu können, setzen wir folgende Maßnahmen um:

- 1) Das Allergenmanagement-Team schult in regelmäßigen Abständen die Kolleginnen und Kollegen, um das Bewusstsein im Umgang mit Allergenen zu schärfen. Die besondere Handhabung von allergenen Rohstoffen ist in schriftlichen Anweisungen festgehalten.
- 2) Jede neue Rezeptur, die unsere Entwicklungsabteilung entwickelt, prüfen wir hinsichtlich der Allergene. Wo es möglich ist, werden Allergene vermieden. Wenn doch welche enthalten sind, wird genau definiert, wie diese zu kennzeichnen sind.
- 3) Bei jedem Rohstoff-Lieferanten fragen wir ab, ob Allergene enthalten sind oder eine Kreuzkontamination möglich ist. Alle Rohstoffe werden immer in verschlossenen Gebinden angeliefert, gelagert und transportiert. Außerdem werden allergene Rohstoffe bei uns getrennt von anderen Rohstoffen eingelagert.
- 4) Maschinen, Produktions- und Lagerräume werden grundsätzlich umfangreich und systematisch gereinigt.
- 5) Produkte, die speziell als gluten- oder laktosefrei gekennzeichnet sind, unterziehen wir regelmäßigen Allergentests.

Durch diese Maßnahmen minimieren wir das Risiko einer Kreuzkontamination. Wir wollen Sie aber darauf hinweisen, dass wir Naturprodukte herstellen, deren Rohstoffe aus landwirtschaftlichem Anbau oder Wildsammlung stammen. Trotz umfangreicher Maßnahmen zur Risikominimierung können wir keine Garantie auf vollständige Abwesenheit von potenziell allergenen Substanzen übernehmen. Bei gewachsenen Naturprodukten sind Spuren von Allergenen aus technischen Gründen nicht vermeidbar. Da unsere Produkte häufig als Aufguss, in sehr geringen Mengen oder stark verdünnt verzehrt werden, schätzen wir das Risiko allergener Reaktionen aber auch für diese unvermeidbaren Spuren als sehr gering ein.



Übrigens: Seit 2018 nehmen wir am Runden Tisch „Lebensmittelallergien und Allergenmanagement - Lebensmittelindustrie und Verbraucher im Dialog“ vom Deutschen Allergie- und Asthmabund (DAAB) teil. Er steht unter der Schirmherrschaft des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Verbrauchervertreter und Hersteller versuchen hier gemeinsam Antworten und Lösungsvorschläge zu finden. Aktuell gibt es nämlich für viele Allergene keine gesetzlich definierten Grenzwerte. Damit versuchen wir für Verbraucher, aber auch für uns Hersteller für mehr Klarheit und natürlich Sicherheit zu sorgen.

Haben Sie Fragen zu einzelnen Produkten? Gerne beraten wir Sie individuell.

Lebensmittelallergene (gemäß VO (EU) Nr. 1169/2011):

Vorhandene Allergene und	In der Produktion	Im Lager	In Handelsware*
glutenhaltiges Getreide	ja (Weizen, Hafer, Gerste)	ja (Weizen, Hafer, Gerste)	ja (Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel)
Krebstiere	nein	ja	ja
Ei	nein	nein	nein
Fisch	nein	nein	ja
Erdnuss	nein	ja	ja
Sojabohnen	nein	ja	ja
Milch	ja (Laktose)	ja (Laktose)	ja (Milch, Laktose)
Schalenfrüchte	nein	ja (Mandeln)	nein
Sellerie	nein	ja	nein
Senf	nein	ja	nein
Sesamsamen	nein	ja	nein
Schwefeldioxid und Sulfite	ja	ja	ja
Lupinen	nein	nein	nein
Weichtiere	nein	nein	ja

*wird nicht bei uns produziert, sondern nur fertig verpackt eingelagert