

INFO



ALLERGENE UND ALLERGENSPUREN

Generell kann eine unabsichtliche Kreuzkontamination mit Allergenspuren trotz sorgfältiger und gründlicher Vorgehensweise auf allen Prozessstufen nicht ganz ausgeschlossen werden. Die Gewährleistung für die Abwesenheit von Allergenspuren kann daher von der sinas GmbH & Co. KG nicht übernommen werden. Wir selber haben nachfolgende "Allergene" (EU VO 1169/2011, Anhang II) am Lager:

- Mandelstücke – Schalenfrüchte (Mandel)
- Schokotropfen – Milch und daraus hergestellt Produkte (einschl. Laktose)
- Krokantstücke – Schalenfrüchte (Haselnuss)
- Karamellstücke – Milch und daraus hergestellt Produkte (einschl. Laktose)
- Joghurt Crunchy – Milch und daraus hergestellt Produkte (einschl. Laktose)
- Mandelblätter – Schalenfrüchte (Mandel)
- Aloe Vera–Stücke geschwefelt – Schwefeldioxid und Sulfite
- Weißer Schokolade Raspeln – Milch und daraus hergestellt Produkte (einschl. Laktose)
- Pistazienkerne – Schalenfrüchte (Pistazie)
- Gelee–Früchte grün – Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- Mandelblätter (Bio) – Schalenfrüchte (Mandel)
- Silberperlen Zucker – Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- Walnusskernbruch – Schalenfrüchte (Walnuss)

Unser Allergenmanagement und das unserer zertifizierten Lieferanten minimiert das Risiko einer Kreuzkontamination während des Herstellungsprozess auf höchstem Maße. Dennoch können **ernte- und anbaubedingt** Kreuzkontaminationen in Rohwaren auftauchen. Wir möchten Sie hiermit über mögliche Spuren informieren, die Sie nach eigenem Ermessen an Ihre Kunden weitergeben können. Die Informationen stammen von unseren Lieferanten und schließen weitere mögliche Spuren in anderen Rohwaren nicht aus.

ALLERGENE UND ALLERGENSPUREN

Zutaten, die laut der Expertise unserer Lieferanten folgende Spuren anderer Allergene enthalten können:

Anis – Senf

Bockshornkleesaat – Senf

Chiliprodukte – Erdnuss

Coriander – Gluten, Senf

Fenchel – Gluten, Senf

Ingwer – Erdnuss

Thymian – Sellerie

Basilikum – Sellerie

Hibiskus – Erdnuss

Schokolade – Schalenfrüchte

Als Zutat enthaltene, und damit deklarationspflichtige, Allergene, erkennen Sie wie gewohnt am hervorgehobenen Fettdruck in der Zutatenliste.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass bei **produktspezifischer Zubereitung** unserer Produkte das allergene Potenzial Ihres Teeaufgusses zum Einen durch die Verdünnung, zum Anderen durch die Löslichkeit von Allergenproteinen enorm minimiert wird. Untersuchungen zeigten, dass der Proteingehalt in fertigen Teeaufgüssen nur noch unterhalb der Bestimmungsgrenze lag und somit gemäß unserer Gefahrenanalyse und Einschätzung keine Gefährdung für den Verbraucher darstellt. .