

Vi hos KoRo Drogerie lægger stor vægt på at gøre vores kunder glade og tilbyde den bedst mulige service. Derfor vil vi nu gå nærmere ind på det ofte stillede spørgsmål til etiketudsagnet "Kan indeholde spor af ...". Mange mennesker er foruroliget over disse obligatoriske oplysninger på emballagen. Det har vi taget til os og vil nu skabe klarhed derom.

Hvorfor udsagnet "*Kan indeholde spor af...*"?

Selvom et produkt er betegnet som vegansk, kan det indeholde spor af laktose. Angivelsen er et obligatorisk krav, da visse fødevarer komponenter under produktionsprocessen **utilsigtet** kan overføres fra et produkt til et andet.

Dette er tilfældet, hvis det veganske fødevarerprodukt fremstilles eller forarbejdes i et produktionsanlæg, hvor også produkter af animalsk oprindelse forarbejdes. På emballagen til denne slags fødevarer står ofte skrevet at de "kan indeholde spor af mælk".

Dette betyder dog **ikke**, at produktet rent faktisk indeholder disse spor. Så snart et levnedsmiddel anvendes som ingrediens, skal den angives på ingredienslisten. Dette gælder også for alle eventuelle spor fra produktionen. Hvis dette ikke er tilfældet, kan en fødevarer i værste tilfælde føre til reaktioner hos allergikere.

Usvovlede, tørrede frugter

Et spørgsmål, vi ofte får fra vores kunder, handler om svovl. Vi er af den opfattelse, at svovl ikke har noget at gøre i tørrede frugter, hvorfor vi ikke tilbyder sådanne produkter i vores sortiment. Ikke desto mindre kan du på vores emballage læse "Kan indeholde spor af svovldioxid".

Ved analyse af svovlindholdet i tørrede frugter er 10 ppm (parts per million) detektionsgrænsen. Ved alle produkter, der har mere end 10 ppm svovlindhold, skal "svovldioxid" angives som en ingrediens.

Som med alle andre spor betyder sætningen "Kan indeholde spor af svovldioxid" ikke at produktet er svovltilført, men blot at behandlingen af produktet finder sted i de samme produktionsanlæg, hvor også svovlholdige fødevarer forarbejdes. For at udelukke fuldstændig overførelse skulle man oprette separate produktionsrum, som vi i øjeblikket mangler de økonomiske midler til.

Disse produktionsprocesser har betydning for alle angivne spor.

Konklusion

Vi sætter stor værdi i den bedst mulige kvalitet og har altid givet afkald på svovl i vores tørrede frugter. Selvfølgelig gør vi og vores leverandører vores yderste for at undgå overførelse af spor - rengøring af produktionsområder og -apparater, opbevaring af alle produkter i lukkede beholdere og brug af forskellige skovle til opfyldning af de forskellige produktgrupper. Vores tørrede frugter befinder sig under den europæiske standardværdi for betegnelsen "usvovlet" og er primært en indikation for allergikere. Denne regel gælder også for andre allergener såsom laktose.

Vores produkter kontrolleres i europæiske laboratorier, der er anerkendt i overensstemmelse hermed. Vi inkluderer ikke noget i KoRo-sortimentet, der ikke lever op til vores kvalitetsstandarder.