

Bij KoRo webshop hechten we veel belang aan het blij maken van onze klanten en het bieden van de best mogelijke service. Daarom willen we nu de veelgestelde vraag over "Kan sporen bevatten van ..." behandelen. Veel mensen zijn verward over deze verplichte informatie op de verpakking. We hebben dit ter harte genomen en willen graag duidelijkheid scheppen.

Waarom de indicatie "Kan sporen bevatten"?

Hoewel een product vegan verklaard wordt, kan het sporen van lactose bevatten. Dit is een verplichte indicatie omdat voedsel onbedoeld kan worden overgedragen tijdens het voedselproductieproces. Dit is het geval wanneer het veganistische voedsel van ons voorbeeld wordt geproduceerd in een fabriek waar ook voedsel van dierlijke oorsprong wordt verwerkt. Op dergelijke verpakkingen lezen ze vaak "Kan sporen van melk bevatten". Deze opmerking betekent echter niet dat het voedsel deze sporen daadwerkelijk bevat. Zodra een voedingsmiddel als ingrediënt wordt gebruikt, moet het op de ingrediëntenlijst worden vermeld. Als dit niet het geval is en alleen de verwijzing naar sporen wordt genoteerd omdat de fabrikant niet met absolute zekerheid kan uitsluiten dat sporen kunnen bevatten, die op hun beurt kunnen leiden tot allergische reacties.

Gedroogde vruchten zonder zwavel

De vraag die we vaak van onze klanten krijgen, heeft betrekking op zwavel. Wij geloven dat zwavel geen niet hoort bij gedroogde vruchten, daarom bieden we dergelijke producten niet aan. Lees echter onze packs "Kan sporen van zwaveldioxide bevatten". In analyses van het zwavelgehalte van gedroogde vruchten is 10 ppm (parts per milion) de limiet voor detecteerbaarheid. Alle producten met meer dan 10ppm zwavelgehalte moeten "zwaveldioxide" als ingrediënt (!) hebben verklaard. Net als elk ander spoor, betekent de zin "Kan sporen van zwaveldioxide bevatten" niet dat het product verzwaveld is, maar alleen dat de verwerking van de producten plaatsvindt in dezelfde productiegebieden waar zwavelproducten ook worden verwerkt. Dus om volledige besmetting uit te sluiten, zou men aparte productieruimtes moeten creëren waarvoor we momenteel de financiële middelen missen.

conclusie

We waarderen de best mogelijke kwaliteit en hebben ons altijd onthouden van zwavel in onze gedroogde vruchten. Uiteraard doen wij en onze leveranciers hun uiterste best om vervuiling met sporen te vermijden - het schoonmaken van productiegebieden en apparatuur, opslag van alle producten in afgesloten containers, gebruik van verschillende bladen om verschillende productgroepen te vullen. Deze zijn onder de Europese norm voor de term "niet-zwavel" en zijn in de eerste plaats een allergie-kennisgeving. Deze regel is gelijk aan andere allergenen zoals lactose van toepassing. Onze producten worden geïnspecteerd in Europese laboratoria, die dienovereenkomstig worden erkend. Alles wat niet voldoet aan onze kwaliteitsnormen, nemen we niet mee in het KoRo-assortiment