

DOKUMENT	SD (Standard Description)	SIDE	1 af 1
	Allergene Politik	NR:	SDKF 2.2.5
		GYLDIG FRA:	07.02.2017

Hos DK-Foods A/S anvendes kun to allergener hvilket er:

- Glutenholdige kornprodukter (pasta)
- Sennep (sennepsfrø)

Dermed kan vi hermed bekræfte at vores produkter ikke indeholder følgende allergener:

- Krebsdyr og produkter på basis af krebsdyr
- Æg og produkter på basis af æg
- Fisk og produkter på basis af fisk
- Jordnødder og produkter på basis af jordnødder
- Soja og produkter på basis af soja
- Mælk og produkter på basis af mælk (herunder laktose)
- Nødder - dvs. mandler (*Amygdalus communis L*), hasselnødder (*Corylus avellana*), valnødder (*Juglans regia*), cashewnødder (*Anarcadium occidentale*), pekannødder (*Carya illinoensis (Wangen.) K.Koch*), paranødder (*Bertholletia excelsa*), pistacienødder (*Pistacia vera*), queenslandnødder (*Macadamia ternifolia*) og produkter på basis heraf
- Selleri og produkter på basis af selleri
- Sesamfrø og produkter på basis af sesamfrø
- Svovldioxid og sulfitter i koncentrationer på over 10mg/kg eller 10mg/liter udtrykt som SO₂
- Lupin og produkter på basis af lupin
- Bløddyr og produkter på basis af bløddyr

Relevant data omkring intolerance:

Vi bruger antioxidanterne: E301, E316, E330 og konserveringsmiddel: E250. Derudover anvender vi dextrose (baseret på hvede) i vores recepter, men der er ikke nogen allergifremkaldende risiko ved anvendelsen af hveden.

DOKUMENT SD (Standard Description)	SIDE 1 af 1
Allergene Politik	NR: SDKF 2.2.5
	GYLDIG FRA: 07.02.2017

DK-Foods vil altid være på forkant med lovgivningen og vi vil til enhver tid sørge for at alle vores medarbejdere er trænet i håndtering af allergener, således at der ingen risiko er for en allergisk reaktion efter indtagelse af vores produkter.

Derudover opretholder vi en nul-reklamationspolitik på allergenområdet via følgende styring:

- Kontrol af recepter og produktionsrækkefølge
- Korrekt opmærkning af emballagen
- Løbende gennemgang af produktions flow og vurdering af risici
- Systematisk lokationsbestemmelse for ingredienser som indeholder allergener

En gang årligt verificeres ovennævnte retningslinjer via analyse af vores rengøring og gennemgang af procedurer.

Hvis der skulle ske en fejl, vil vi omgående foretage en vurdering af fejls omfang – denne vurdering sker indenfor 4 timer. Såfremt den pågældende produktion skulle have forladt vores fabrik, vil produktet blive tilbagekaldt. Tilbagekaldelsesproceduren testes en gang årligt.

For yderligere information kan Kvalitetschef Marianne Skalshøj kontaktes på msh@dk-foods.dk