



# NATURLAND®

A GYÓGYSZERGYÁRTÓ a.D. 1989

## VÁLLALATI ELKÖTELEZETTSÉG AZ ALLERGÉNT TARTALMAZÓ ÉLELMISZERIPARI ALAPANYAGOK KEZELÉSÉRE ÉS FELHASZNÁLÁSÁRA

A Naturland Magyarország Kft. vállalati stratégiájának alapvető és elengedhetetlen része a megbízható, minőségi és biztonságos termékek előállítása. További célkitűzés azon fogyasztók kiszolgálása is, akik a napjainkban szinte népbetegséggé váló valamilyen intoleranciában, vagy allergiában szenvednek, ezáltal hozzájárulva a mindennapi életük megkönnyítéséhez. A vállalat az új termékek fejlesztésénél figyelembe veszi ezt az igényt.



Az allergén anyagok kezelése a vállalatnál működtetett HACCP-n is alapuló összetett minőségirányítási rendszer része. Az alábbi megelőző minőségbiztosítási intézkedéseket tesszük az 1169/2011 / EU rendelet jogi követelményeinek megfelelően az 1. számú melléklet szerinti allergéneket tartalmazó alapanyagok felhasználása és a fogyasztói szempontból deklaráltan biztonságos termékek előállítása érdekében.

Az allergéneket tartalmazó késztermékek előállítása a vállalat minden gyártó üzemében szigorúan kontrollált körülmények között történik. A cél az, hogy elkerüljük az esetleges keresztszennyeződést az allergént tartalmazó alapanyagok felhasználása és az őket tartalmazó késztermékek előállítása során a saját létesítményeinkben.

Megfelelő minőségbiztosítási intézkedések alkalmazásával törekszünk a lehető legkisebbre csökkenteni az allergiát és intoleranciát okozó anyagokkal való keresztszennyeződés kockázatát. Az allergéneket tartalmazó alapanyagokat elkülönítve, jelölve tároljuk, a szállítási útvonalat a szállítás idejére megkülönböztetett figyelemmel kezeljük, szükség esetén takarítjuk. Az érintett gyártóüzemek gépeit megtisztítjuk, ellenőrizzük és szükség esetén teszt segítségével vizsgáljuk vagy vizsgálztatjuk az allergének jelenlétét. A megkülönböztetett késztermékeket rendszeresen, termékellenőrzési terv alapján egy független laboratóriumban bevizsgáljuk.

A beszállítóink nyilatkozatokban garantálják az allergénmentes termékekhez felhasznált alapanyagok allergén mentességét. Más termékekhez felhasznált allergént tartalmazó alapanyagokat elkülönítetten kezeljük, és garantáljuk, hogy a tárolás során nem szennyezik be a többi alapanyagot, illetve a gyártás során az allergénmentes késztermékeket.

**MB** | MAGYAR  
BRANDS

10x '11 '12 '13 '14 '15  
'16 '17 '18 '19 '20

NATURLAND Magyarország Kft.

H-1106 Budapest, Csillagvirág u. 8. Postacím: 1656 Rákoskeresztúr 1. Pf. 73.

Telefon: (+36 1) 431-2000 E-mail: titkarsag@naturland.hu

Rendelésfelvétel - Telefon: (+36 1) 431-2110 E-mail: rendelesfelvetel@naturland.hu

**Minőség**  
**Megbízhatóság**  
**Egészség**

## 1. számú melléklet

### ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

1. Glutént tartalmazó gabonafélék (azaz búza, rozs, árpa, zab, tönkölybúza, kamut, illetve hibridizált fajtái) és a belőlük készült termékek, kivéve:
  - a) búzából készült glükózsirup, beleértve a dextrózt is;
  - b) búzából készült maltodextrin;
  - c) árpából készült glükózsirup;
  - d) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek.
3. Tojás és a belőle készült termékek.
4. Hal és a belőle készült termékek, kivéve:
  - a) vitaminok vagy karotinoid készítmények hordozójaként használt halenyv;
  - b) a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag.
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek.
6. Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve:
  - a) teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír;
  - b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát;
  - c) szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek;
  - d) szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.
7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve:
  - a) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó;
  - b) laktit.
8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és a belőlük készült termékek, kivéve az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok.
9. Zeller és a belőle készült termékek.
10. Mustár és a belőle készült termékek.
11. Szezám-mag és a belőle készült termékek.
12. Kén-dioxid és az SO<sub>2</sub>-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összes koncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.
13. Csillagfürt és a belőle készült termékek.
14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek