

Allergenen - beleid

Waarom is dit een thema voor Van Loon Group?

Elke dag eten miljoenen consumenten onze producten en zij verwachten dat deze lekker, veilig en van hoge kwaliteit zijn. De onbedoelde aanwezigheid van allergenen in onze producten kan grote gevolgen hebben voor de gezondheid van de consument. Correcte en duidelijke etikettering draagt bij aan de voedselveiligheid en het vertrouwen in het product.

Scope

Ons allergenenbeleid heeft betrekking op onze leveranciers, grondstoffen, hulpstoffen, verpakkingsmaterialen, productieprocessen en de manier waarop medewerkers en consumenten met onze producten omgaan.

Ons beleid

Van Loon Group voldoet aan geldende wet- en regelgeving met betrekking tot allergenen en wil zijn klanten en de consumenten correct en duidelijk informeren over de aanwezige allergenen en mogelijk aanwezige sporen hiervan in de producten die zij levert. Een vermelding van de mogelijke aanwezigheid van sporen wordt onderbouwd middels een kwantitatieve risicoanalyse.

De etikettering betreft onderstaande 14 allergenen welke na consumptie bij gevoelige personen in extreme situaties, een anafylactische reactie kunnen veroorzaken. Daar waar vanuit wetgeving aanvullende allergiewaarschuwing vereist wordt, zal dit worden meegenomen in de opmaak van het label (bv in het geval van aanwezigheid van raapzaadewit in relatie tot mosterdallergie)

- Glutenbevattende granen (Tarwe, Rogge, Gerst, Haver, Spelt, Khorasantarwe/Kamut)
- Schaaldieren
- Vis
- Eieren
- Pinda
- Soja
- Melk (inclusief lactose)
- Noten (Amandelnoten, Hazelnoten, Walnoten, Cashewnoten, Pecannoten, Paranoten, Pistachenoten, Macademannoten)
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10 mg SO₂ per kilo of liter.
- Lupine
- Weekdieren

We stellen onze grondstoffeleveranciers verplicht om voor elk product een volledige lijst van aanwezige allergenen en sporen, inclusief de exacte hoeveelheden, te verstrekken.

Het beleid is om het aantal wettelijk te declareren allergenen in onze inkoopartikelen zo klein mogelijk te maken. Het inperken en beperken van het aantal allergenen in inkoopartikelen is daarom een continu proces binnen onze afdeling productontwikkeling. De aanwezigheid van één of meerdere van de 14 wettelijke allergenen in een grondstof is enkel toegestaan wanneer het betreffende allergene houdend ingrediënt één van de hoofdbestanddelen moet worden van het eindproduct, of wanneer het onoverkomelijk is in het betreffende

| | | |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Documentcode: BEL 203 | Auteur: Manager QA Van Loon Group | Versiedatum: 04-05-2024 |
| Code: 3028 | Verificateur: CSO Van Loon Group | Pagina 1 van 2 |

inkoopartikel, of het ingrediënt persé nodig is voor een smaak, uiterlijk, smaak, textuur of andere product gerelateerde eigenschappen.

Bijvoorbeeld: gluten in een gepaneerd product, soja in ketjap, mosterd in een honing-mosterdmarinade of melk in kaas t.b.v. een cordonbleu. Zogenaamde 'nutteloze allergenen' zijn niet meer wenselijk.

Daarnaast willen we het aantal verschillende allergenen op een locatie zo klein mogelijk houden. Allergenen als noten, pinda, ei, sesam, lupine, vis, schaal- en weekdieren komen niet of sporadisch op locaties voor en dat willen we zo veel mogelijk in stand houden. Hier houden we rekening mee tijdens het productontwikkelproces.

Waar allergenen gebruikt moeten worden, zorgen we ervoor dat de aanwezigheid van allergenen duidelijk wordt gespecificeerd in onze productspecificatie en gemarkeerd op het productetiket in overeenstemming met de wettelijke vereisten en klanteisen.

Tevens zorgen we ervoor dat er procedures en instructies zijn en worden toegepast om kruisbesmetting tijdens het productieproces te voorkomen. Deze instructies hebben in algemene zin betrekking op de volgende zaken:

- Identificeren van allergeen houdende grondstoffen en hulpstoffen
- Scheiden in ruimte
- Hanteren van een werkvolgorde (scheiden in tijd)
- Tussentijdse reiniging van machines en materialen
- Tussentijdse wisseling van materialen zoals tafelbladen, wegwerpkleding en gebruiksmaterialen
- Opperuimd houden en schoonmaken van werkplekken.

Alle medewerkers krijgen een kwaliteitstraining waarin allergenen specifiek worden behandeld. Personeel op kritieke werkplekken krijgt een specifieke training om ervoor te zorgen dat allergenen geen risico vormen voor de productveiligheid.


Producten met een "Vrij van ..." -claim, worden periodiek onderworpen aan analyses om de geldigheid van dergelijke claims te verifiëren.

Getekend voor Van Loon Group:

Naam: Robert van Ballegooijen

Functie: CEO

Datum: 7-5-2026

DocuSigned by:

A266BC0366F0401...

| | | |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| Documentcode: BEL 203 | Auteur: Manager QA Van Loon Group | Versiedatum: 04-05-2024 |
| Code: 3028 | Verificateur: CSO Van Loon Group | Pagina 2 van 2 |