

Chez KoRo nous cherchons à satisfaire tous nos clients et à leur offrir le meilleur service possible. Nous souhaitons donc répondre à la question la plus souvent posée concernant la phrase : « peut contenir des traces de... ». Beaucoup de personnes sont déstabilisées par cette mention obligatoire sur les paquets. Nous allons donc tenter d'éclaircir cette question.

Pourquoi une mention « *peut contenir des traces* » ?

Même si un produit est végétal, il est possible qu'il contienne d'éventuelles traces de lactose. Il est ainsi obligatoire d'insérer cette mention. En effet, pendant le processus de transformation du produit, une transmission **accidentelle** peut parfois arriver sur certains des produits alimentaires.

C'est par exemple le cas lorsqu'un produit alimentaire végétal est fabriqué sur un site de production servant également à transformer des produits alimentaires d'origine animale. Pour ces produits alimentaires, vous pourrez donc souvent lire la mention „peut contenir des traces de lait“.

Cette indication **ne** signifie **pas** pour autant, que le produit contient réellement des traces de lait.

Dès qu'un produit alimentaire est utilisé en tant qu'ingrédient, il doit être énuméré dans la liste des ingrédients. Si ce n'est pas le cas et que l'on constate que le produit en contient des traces, cela pourrait conduire à des réactions allergiques. Il n'est donc pas possible pour le fabricant d'exclure le fait que le produit peut contenir d'éventuelles traces de cet ingrédient.

Fruits secs non sulfurés

Une des questions les plus souvent posées par nos clients est celle concernant le soufre. Nous pensons que les fruits secs ne devraient pas contenir de soufre, c'est pourquoi nos produits n'en contiennent pas. Cependant vous pourrez parfois lire sur nos emballages „peut contenir des traces de dioxyde de soufre“.

Lors de l'analyse des fruits secs, la teneur maximale en soufre ne doit pas dépasser 10 ppm. Pour tout produit contenant plus de 10 ppm, le composant „dioxyde de soufre“ doit alors obligatoirement être inscrit dans la liste des ingrédients.

Tout comme pour les autres produits, la phrase „peut contenir des traces de dioxyde de soufre“ ne signifie pas que le produit est sulfuré, mais seulement que lors du processus de transformation du produit, celui-ci a été transformé sur les mêmes sites de transformation que d'autres produits sulfurés. Afin d'exclure absolument toute contamination, nous devrions créer des sites de production différents, mais malheureusement, nous ne pouvons pas encore nous le permettre financièrement.

Ces processus de production font référence à l'ensemble des traces indiquées.

Conclusion

Nous accordons beaucoup d'importance à ce que la qualité de nos produits soit la meilleure possible et depuis toujours nous renonçons au soufre dans nos fruits secs. Bien sûr nous et nos fournisseurs faisons tout notre possible pour éviter toute contamination et toute trace : nettoyage des sites de productions et des équipements, produits stockés dans des contenants scellés et utilisation d'appareils différents pour le remplissage des différentes catégories de produit.

Selon les normes de qualités européennes, cela permet de désigner un produit comme « non sulfuré » et sert surtout d'information concernant les allergènes.

Par analogie, cette disposition est applicable à d'autre allergènes tels que le lactose.

Nos produits sont analysés dans des laboratoires européens reconnus. Nous ne proposons donc chez KoRo aucun produit qui ne correspondrait pas à nos exigences de qualité.