

HARIBO	Instrucció	H1_04_QUA_I_020
	Declaración de la Política de Alérgenos / Declaração de Política de Alérgenos / Allergen Policy Statement	Edició: 0 Pàgina 1 de 3
Receptor: Cuerva, Sandra Departament: Comercial/vendes/marketing Còpia: Controlada		

Información general sobre alérgenos

Las demandas legales sobre las necesidades de información de la declaración de alérgenos están reguladas en el Reglamento (UE) 1169/2011. A continuación se nombran las catorce clases de sustancias alergénicas más importantes:

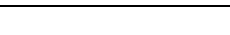
- Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja
- Leche y sus derivados (incluida lactosa)
- Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nuez (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], castañas de Pará (*Betholletia excelsa*), pistachos o alfóncigos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L, expresado como SO₂
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

Evitar la presencia de alérgenos en nuestros productos es uno de los objetivos principales de HARIBO y para ello las materias primas y sus proveedores se escogen de una manera muy estricta y minuciosa. Sin embargo, a causa de la composición de su receta, algunos productos contienen componentes con potencial alergénico. En tales casos se indican las circunstancias **explícitamente en la Ficha Técnica del Producto**.

Se ha demostrado científicamente que ciertos transformados como por ejemplo Jarabe de glucosa o Dextrosa a base de almidón de trigo no presentan un potencial alergénico. Debido a esto y según el anexo III de la directiva 2000/13/EG y actuales directivas, estos transformados se encuentran excluidos de declaración. En conformidad con la decisión de la Comisión Europea, los transformados en cuestión, **no** están considerados como ingredientes con potencial alergénico en la **Ficha Técnica de Producto de HARIBO**.

En relación a posibles **contaminaciones cruzadas**, queremos informarle que desde la producción primaria agrícola hasta el consumidor, no se puede asegurar al 100% que no exista una contaminación por cruce a lo largo de toda la cadena alimentaria. Mediante nuestros estudios de APPCC y gestión de alérgenos, analizamos continuamente los riesgos de contaminación que nos permiten aplicar las correspondientes medidas organizativas o tecnológicas para seguir reduciendo los riesgos existentes. Esto implica también requisitos para los proveedores.

Este escrito se ha creado desde el Departamento de Calidad en colaboración con Comercial y Marketing, ha sido autorizado por Dirección y representa el estado actual de los conocimientos de HARIBO. En caso de cambios en la situación jurídica o conocimientos internos, se actualizará esta declaración con el número de versión correspondiente.

	Instrucció	H1_04_QUA_I_020 Edició: 0 Pàgina 2 de 3
	Declaración de la Política de Alérgenos / Declaração de Política de Alérgenos / Allergen Policy Statement	
Receptor: Cuerva, Sandra Departament: Comercial/vendes/marketing Còpia: Controlada		

Informação geral sobre alérgenos

Os requisitos legais sobre a prestação de informações relativas à declaração de alérgenos estão regulados no Regulamento (UE) 1169/2011. Os catorze grupos de substâncias potencialmente alérgicas mais significativas, descritos na legislação, estão listados abaixo:

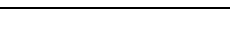
- Cereais que contêm glúten, nomeadamente: trigo (tal como espelta e trigo Khorasan), centeio, cevada, aveia ou as suas estirpes hibridizadas, e produtos à base destes cereais.
- Crustáceos e produtos à base de crustáceos.
- Ovos e produtos à base de ovos.
- Peixes e produtos à base de peixe
- Soja e produtos à base de soja
- Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)
- Frutos de casca rija, nomeadamente, amêndoas (*Amygdalus communis* L.), avelãs (*Corylus avellana*), nozes (*Juglans regia*), castanhas de caju (*Anacardium occidentale*), nozes pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castanhas do Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistácios (*Pistacia vera*), nozes de macadâmia ou do Queensland (*Macadamia ternifolia*) e produtos à base destes frutos.
- Mostarda e produtos à base de mostarda;
- Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo;
- Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg ou 10 mg/l em termos de SO₂ total
- Tremoço e produtos à base de tremoço;
- Moluscos e produtos à base de moluscos.

Evitar a presença de alérgenos nos nossos produtos é um dos objetivos principais da HARIBO e por isso as matérias-primas e os seus fornecedores são escolhidos de uma forma muito restrita e minuciosa. No entanto, dependendo da sua composição, alguns produtos podem conter ingredientes com potencial alérgico. Nestes casos, esta indicação está **explicitamente descrita na Ficha Técnica do Produto**.

Foi demonstrado cientificamente que produtos processados como xarope de glucose ou dextrose à base de amido de trigo não apresentam um potencial alérgico. Estes produtos processados estão portanto isentos de declaração no anexo II do Regulamento (UE) n.º 1169/2011. Consequentemente, de acordo com a Decisão da Comissão Europeia, os produtos processados em questão **não** são considerados como ingredientes com potencial alérgico na **Ficha Técnica do Produto da HARIBO**.

No que diz respeito a **contaminação cruzada**, gostaríamos de lhe providenciar a seguinte informação adicional : não é possível eliminar a contaminação cruzada ao longo da cadeia alimentar – da produção primária ao consumidor – com 100% de certeza. Os riscos de contaminação são constantemente avaliados nos nossos estudos HACCP e gestão de alérgenos e quaisquer riscos remanescentes são reduzidos por medidas organizacionais ou tecnológicas. Isto inclui também especificações para fornecedores.

Este documento foi preparado a partir do Departamento de Qualidade em colaboração com Comercial e Marketing, foi autorizada pela Direção e representa o estado atual de conhecimentos da HARIBO. No caso de alterações na situação legal ou nos conhecimentos internos, vamos atualizar este Documento e emitindo uma nova versão com um número superior.

	Instrucció	H1_04_QUA_I_020 Edició: 0 Pàgina 3 de 3
	Declaración de la Política de Alérgenos / Declaração de Política de Alérgenos / Allergen Policy Statement	
Receptor: Cuerva, Sandra Departament: Comercial/vendes/marketing Còpia: Controlada		

General Information Pertaining to the Allergen Situation

The statutory requirements on the provision of information relating to the allergen declaration are set forth in Regulation (EU) No. 1169/2011. The fourteen most significant, potentially allergenic substance groups affected by the legislation are listed below:

- Cereals containing gluten (i.e. wheat such as spelt and khorasan wheat/kamut, rye, barley, oats or their hybridized strains) and products thereof
- Crustaceans and products thereof
- Eggs and products thereof
- Fish and products thereof
- Peanuts and products thereof
- Soybeans and products thereof
- Milk and products thereof (including lactose)
- Nuts, i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and, macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof
- Celery and products thereof
- Mustard and products thereof
- Sesame seeds and products thereof
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l, as SO₂
- Lupin and products thereof
- Molluscs and products thereof

The avoidance of allergenic substances in our products is one of HARIBO's basic corporate priorities. It involves the careful and critical selection of raw materials and their suppliers. Nevertheless, depending on their composition, some products may contain potentially allergenic ingredients. In such cases, the situation shall be **explicitly accounted for in the Product Data Sheet**.

Scientific research has proven that the allergenic potential is no longer present in the case of processed products such as glucose syrup / wheat starch-based dextrose. These processed products are therefore exempt from the declaration in Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011. Consequently, in accordance with the EU Commission's Decision, the processed products in question are **not** taken into account as ingredients with allergenic potential in the **HARIBO Product Data Sheet**.

As far as **cross-contamination** is concerned, we would like to provide you with the following additional information: cross-contamination cannot be completely eliminated in the food supply chain - from the initial agricultural production right to the consumer - with 100 % certainty. The risks of contamination are constantly assessed in our HACCP studies and respectively, by our Allergy Management and any still existing risks are further reduced by means of the corresponding organizational or technological measures. These certainly include specifications for preliminary suppliers.

This document has been prepared by the Quality Department in collaboration with Commercial and Marketing, has been authorized by Management and it represents the current knowledge at HARIBO. In the event of a change in the legal situation or the standard of knowledge, we will update this Statement with a higher version number.