

Nós na KoRo Drogerie atribuímos grande importância a fazer os nossos clientes felizes e a oferecer o melhor serviço possível. Portanto, gostaríamos agora de abordar a questão frequentemente colocada "*Pode conter vestígios de ...*". Muitas pessoas não têm a certeza sobre esta informação obrigatória na embalagem. Levámos isto muito a peito e gostaríamos agora de proporcionar clareza.

Porque é que a afirmação "pode conter vestígios"?

Embora um produto seja declarado como vegan, pode conter vestígios de lactose. Esta é uma declaração obrigatória, uma vez que a transferência **não intencional** de certos componentes alimentares pode ocorrer durante o processo de produção de alimentos.

Este é o caso se os alimentos vegan do nosso exemplo forem produzidos numa fábrica de produção, na qual também são processados alimentos de origem animal. Em tais embalagens, lê-se frequentemente "Pode conter vestígios de leite".

No entanto, esta indicação **não** significa que os alimentos devam efetivamente conter estes vestígios. Assim que um alimento é utilizado como ingrediente, deve ser listado na lista de ingredientes. Se não for este o caso e apenas a referência a vestígios for notada, uma vez que o fabricante não pode excluir com absoluta certeza que os vestígios possam ser contidos, o que por sua vez pode levar a reações em pessoas que sofrem de alergias.

Frutos secos não sulfurados

A pergunta que frequentemente recebemos dos nossos clientes é sobre o enxofre. Somos de opinião que o enxofre não tem lugar nos frutos secos, e é por isso que não oferecemos tais produtos. No entanto, lerá "Pode conter vestígios de dióxido de enxofre" nas nossas embalagens.

Nas análises do teor de enxofre dos frutos secos, 10ppm (partes por milhão) é o limite de detetabilidade. Todos os produtos que contenham mais de 10ppm de concentrado de enxofre devem ter "dióxido de enxofre" declarado como um ingrediente(!).

Tal como com todos os outros vestígios, a frase "Pode conter vestígios de dióxido de enxofre" não significa que o produto esteja enxofre, mas apenas que o processamento dos produtos tem lugar nas mesmas salas de produção em que os produtos sulfurados também são processados. A fim de excluir a contaminação completa, teriam de ser criadas salas de produção separadas, para as quais não dispomos actualmente dos recursos financeiros.

Estes processos de produção referem-se a todos os vestígios indicados.

Conclusão

Damos grande importância à melhor qualidade possível e evitamos sempre a utilização de enxofre nos nossos frutos secos. Naturalmente, nós e os nossos fornecedores fazemos o nosso melhor para evitar a contaminação com vestígios - limpeza de áreas de produção e equipamento, armazenamento de todos os produtos em recipientes selados, utilização de diferentes colheres para encher os diferentes grupos de produtos. Estes estão abaixo do valor padrão europeu para a designação "não sulfurado" e são principalmente uma indicação para as pessoas que sofrem de alergias. Este regulamento aplica-se de forma análoga a outros alergénicos, tais como a lactose.

Os nossos produtos são controlados em laboratórios europeus, que são reconhecidos em conformidade. Qualquer coisa que não cumpra os nossos padrões de qualidade não será incluída na gama KoRo.