



Speck- und Wildspezialitäten

Ager GesmbH
A-6306 Söll · Am Steinerbach 20
Tel. +43 (0) 53 32 / 73 5 95
Fax +43 (0) 53 32 / 74 8 88
E-Mail: info@ager.cc

ALLERGEN-POLITIK / KREUZKONTAMINATION

Allergen-Politik

Allergene, deren Kennzeichnung auf Produkten gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 für den Endkonsumenten verpflichtend ist, werden bei AGER durch folgende Maßnahmen gelenkt:

1. Wenn möglich, werden Rohstoffe, die Allergene beinhalten durch nicht allergene Alternativen ersetzt und/oder aus Rezepturen entfernt.
2. Es sind ausschließlich Rohstoffe für die Produktion zugelassen, bei denen dazugehörige Allergendaten vollständig vorhanden und kontrolliert sind.
3. Ein entsprechendes Prozessmanagement gewährleistet, dass Kreuzkontakte während des Produktionsprozesses, wo technisch machbar, ausgeschlossen werden können.
4. Informationen über den aktuellen Allergenstatus unserer Produkte werden über die Spezifikationen transparent an unsere Kunden kommuniziert. Unser Ziel ist es mittels der dargestellten Maßnahmen sowie den mitgeltenden Produktspezifikationen zu gewährleisten, dass unsere Kunden zum Allergenstatus unserer Produkte eine verbindliche Aussage erhalten. Die vorliegende Allergen-Politik stellt jedoch eine Momentaufnahme dar.

Kreuzkontamination

Die Herstellung der Produkte erfolgt unter einwandfreien Bedingungen sowie mit der erforderlichen Sorgfalt und unter Einhaltung der europäischen Hygienerichtlinien und -vorgaben, die eine Kreuzkontamination mit Fremdkörpern oder allergenen Stoffen vermeiden.

27.02.2019

Josef Ager
Geschäftsführer und Betriebsinhaber