



Herstellereklärung

Die vorliegende Herstellereklärung gilt für alle Verkaufsartikel der Roland Beans GmbH. Sie ist Bestandteil der jeweiligen Produktspezifikation. Mit dieser Herstellereklärung bestätigen wir:

1. Rechtskonformität:

Unsere Produkte entsprechen den zutreffenden gültigen lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Bestimmungen Deutschlands und der EU. Unsere Betriebsstätten sind gemäß VO(EG) Nr. 852/2004 sowie VO(EG) Nr. 183/2005 registriert.

Rückverfolgung:

Die installierten Rückverfolgungssysteme entsprechen den Anforderungen der VO (EG) Nr. 178/2002.

Genveränderte Organismen (GMO):

Unsere Produkte sind nicht kennzeichnungspflichtig gemäß VO (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003, einschließlich durch Mutagenese (CRISPR CAS) veränderte Pflanzen.

Allergene allgemein:

Die Kennzeichnung unserer Produkte erfolgt mit Bezug auf Allergene gemäß den Vorgaben der LMIV (EG) Nr. 1169/2011, nach Maßgabe der „Beurteilungswerte“ des ALTS (Arbeitskreis der auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene und der Lebensmittel tierischer herkunft tätigen Sachverständigen, 77. Arbeitstagung). Unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen sind demnach nicht auszuweisen, da sie keine Zutat im Sinne der LMIV sind. Aus dem Rohstoff stammende mögliche Kreuzkontaminationen können trotz guter müllerischer Herstellungspraxis und sorgfältiger Reinigung im Prozess nicht ausgeschlossen werden. Insbesondere sind in den Prozessen der Vorlieferanten aufgrund der Anbaubedingungen und der Transportwege zufällige, technisch unvermeidbare Spuren insbesondere von Soja, Senf, Lupine und Gluten nicht 100%ig auszuschließen.

Ein Monitoring zur fortlaufenden Risikobewertung haben wir installiert. Aufgrund eines Abgleichs unserer Monitoring-Ergebnisse mit den Als/ALTS-Orientierungswerten kommen wir in unserer Kennzeichnungs-Risikobewertung zu dem Ergebnis, dass wir in unseren Produkten diese Spuren nicht deklarieren.

Allergen Gluten:

Den gesetzlichen Grenzwert gemäß VO 828/2014 von < 20mg/kg für glutenfreie Ware sagen wir dann verbindlich zu, wenn dies auftragsspezifisch vereinbart wurde.

Die Verarbeitungsschritte der Hülsenfrüchte sind dann konsequent von den Getreideprozessen getrennt oder es sind entsprechende Reinigungsschritte eingebaut. Unsere Prozessstufenkontrolle hat bestätigt, dass wir auf diese Weise in den abgesackten Ackerbohnenprodukten reproduzierbar den gesetzlichen Grenzwert unterschreiten.

Antinutritive Stoffe:

Ackerbohnenprodukte enthalten Vicine und sind nicht zum Verzehr für Menschen mit Favismus (Enzym Erkrankung mit Mangel an Glucose-6-Phosphat-Dehydrogenase) geeignet.

Sonstige Produkt-Kennzeichnungen:

Unsere Produkte sind für die Herstellung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln geeignet. Die Herstellung unserer Mahlprodukte bei Roland Mills Nord in Bremen ist Kosher- und Halal-zertifiziert.



Herstellereklärung

Transport:

Die beauftragten Transport und Lagerdienstleister sind nach einem GFSI anerkannten Standard zertifiziert oder/und der Dienstleister bestätigt, die Einhaltung der Roland Beans Transport-/Lager Richtlinie.

Bei lose gelieferter Ware - hier insbesondere die angelieferte Rohware - genügen die Fahrzeuge den Anforderungen an Transportbehälter gemäß der Bestimmungen der VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IV (Beförderung). Die LKWs werden vor jeder Beladung auf ihren hygienischen Zustand geprüft und freigegeben. Silo-LKWs, welche vorher glutenhaltige Produkte befördert haben, werden vor der Verwendung besonders gereinigt. Silo-LKWs werden nach Beladung verplombt, um eine Manipulation der Ware nach der Beladung auszuschließen.

Vor der Verladung von verpackter Ware werden die Fahrzeuge einem Hygienecheck unterzogen.

Verpackungen:

Unsere Produkte können in Papier- oder Kunststoffverpackungen unterschiedlicher Gebindegrößen ausgeliefert werden. Das Verpackungsmaterial ist dazu bestimmt, mit Lebensmitteln in Kontakt zu kommen und genügt den Anforderungen der VO (EG) Nr. 1935/2004. Des weiteren genügen Kunststoffverpackungen den Anforderungen der VO (EG) 10/2011 sowie Papierverpackungen den Anforderungen der XXXVI. BfR Empfehlung. Konformitätserklärungen der Hersteller liegen vor.

Eichgesetz:

In unseren Betriebsstätten werden die Forderungen des Eichgesetzes eingehalten. Alle an den Kunden fakturierten Produktgewichte wurden durch geeichte Waagen ermittelt.

Nanotechnologie:

Unsere Produkte enthalten keine Nanomaterialien gemäß VO (EG) Nr. 1169/2011.

Bestrahlung:

Unsere Rohstoffe sind gemäß Richtlinie RL 1999/3/EG keiner Behandlung mit ionisierenden Strahlen oder Ethylenoxid unterzogen worden.

2. Qualitätsmanagement – System

Unsere Unternehmen sowie unsere Betriebsstätten haben Qualitätsmanagement-Systeme implementiert. Diese sind unter anderem nach IFS zertifiziert. Sofern unsere Lieferanten nicht nach einem GFSI anerkannten Standard zertifiziert sind, überwachen wir im Rahmen von jährlichen Lieferantenaudits die Umsetzung der IFS Food Anforderungen. Dies beinhaltet auch die Umsetzung der Anforderungen in Bezug auf Food Fraud und Food Defense.

HACCP:

In jeder Betriebsstätte ist ein HACCP – System installiert, welches den Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004 genügt und nach den Vorgaben des Codex Alimentarius aufgebaut ist. Neben Maßnahmen zu potentiellen chemischen und mikrobiologischen Risiken sind zur Minimierung physikalischer Risiken verschiedene Feinsiebe, Magnetabscheider und Metalldetektoren zum Teil direkt vor der Verladung installiert.



Herstellereklärung

Schädlingsmonitoring:

In allen Betriebsstätten ist ein dokumentiertes Schädlingsmonitoring basierend auf einer Gefahrenanalyse installiert. Die Monitoring- und ggf. Bekämpfungsmaßnahmen werden nur mit zugelassenen Methoden und Mitteln durch meist externes Fachpersonal durchgeführt.

3. Produktuntersuchungen:

Vom Wareneingang bis zur Verladung unserer Endprodukte wird der gesamte Herstellungsprozess durch Analysen begleitet. Analyseart und –umfang sind in einem Prüfplan entsprechend den gültigen Roland Beans-Spezifikationen, der internen HACCP-Risikoeinschätzung sowie den gegebenenfalls mit dem Kunden schriftlich vereinbarten zusätzlichen Untersuchungsverfahren festgelegt. Dabei ergänzen wir unsere internen Untersuchungen durch ein externes Monitoring. Im Zweifelsfall hat die Qualitätsfeststellung für die jeweiligen Parameter entsprechend den gültigen EU-Regeln für Probenahmeverfahren und Analysemethoden zu erfolgen.

Rückstände und Kontaminanten:

Alle unsere Betriebsstätten nehmen an einem Monitoring in Anlehnung an das Europäische Getreidemonitoring (EGM) unter Einhaltung der dabei vorgegebenen Kontrollhäufigkeit teil. Dabei findet eine risikobasierte Untersuchung auf Rückstände und Kontaminanten gemäß VO (EG) Nr. 2023/915 und VO (EU) 396/2005 statt.

Mikrobiologie:

Eine Untersuchung erfolgt als Monitoring im Rahmen des EGM in akkreditierten Laboren. Zur Beurteilung werden die Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Getreidemahlerzeugnisse herangezogen.

Grundsätzlich gilt: Unsere Produkte werden aus Ackerbohnen hergestellt, welche eine natürliche Mikroflora besitzen. Unsere Prozesse enthalten Verfahren zur Reduzierung von Mikroorganismen, jedoch in der Regel keine Verfahren, um diese vollständig abzutöten. Die Abtötung evtl. vorhandener Mikroorganismen findet durch Erhitzen während der Weiterverarbeitung durch den Kunden statt. Ackerbohnen-Produkte sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und vor dem Verzehr zu erhitzen.

4. Herkunftsländer unserer Rohstoffe:

Im Rahmen unseres Regionalkonzeptes stammen unsere Ackerbohnen überwiegend aus dem regionalen Anbau in Norddeutschland (Niedersachsen, Hamburg, Bremen, Schleswig-Holstein, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt, Thüringen und aus dem nördlichen Teil von Nordrhein-Westfalen).

Nur ersatzweise und zur Sicherstellung der Versorgung können sie aus weiteren Europäischen Ländern stammen. Hierbei handelt es sich um Nord- und Ostseeanrainerstaaten.

Für unsere Küstenbohne verwenden wir ausschließlich Ware aus küstennaher Region. Dazu gehören Hamburg, Bremen, das nördliche Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern.

5. Sicherheitsdatenblätter:

Bei unseren Produkten handelt es sich nicht um Gefahrstoffe im Sinne der VO (EG) Nr. 1907/2006. Dennoch haben wir Freiwillige Produktinformationsblätter erstellt, die wir Ihnen gern auf Anfrage zur Verfügung stellen.