

Die vorliegende Herstellereklärung gilt für alle Betriebsstätten der Roland Mills United GmbH & Co. KG. und ist Bestandteil der 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:

Die Kennzeichnung unserer Produkte erfolgt mit Bezug auf Allergene gemäß den Vorgaben der LMIV (EU) Nr. 1169/2011. Die RMU Allergen Risikoanalyse basiert auf den Referenzdosen der EU-Vital 3.0 Studie. Getreide ist ein Naturprodukt. Vom Feld und aus der Lieferkette kommende mögliche Kreuzkontaminationen können trotz guter müllescher Herstellungspraxis und sorgfältiger Reinigung im Prozess nicht ausgeschlossen werden (keine Nulltoleranz).

Unabhängig von den Besonderheiten der Erzeugung und Verarbeitung des Rohstoffs Getreide haben wir in der Vergangenheit wie auch zukünftig eine konsequente Minimierungsstrategie nach dem ALARA (As Low As Reasonably Achievable) - Prinzip hinsichtlich botanischer Verunreinigungen mit allergenem Potential installiert.

Nach unserer Einschätzung und einer verantwortungsbewussten Bewertung für Getreidemahlprodukte ist eine freiwillige ergänzende Kennzeichnung, insbesondere für Soja unausweichlich. Diese Beurteilung wird auch durch die aktuelle Auswertung des Europäischen Getreide- und Mehlmonitorings des VGMS branchenweit bestätigt.

Als Bewertungsgrundlagen wird unser RMU-Allergenmonitoring herangezogen (4-jährig; bei jährlicher Aktualisierung):

Allergen Stand 01.06.22	Methode	[NG in mg/kg]	[BG in mg/kg]	Anzahl	Ø-Mittelwert	Messwerte 95% Perzentil
Zeitraum:01.07.2018–31.05.2022						
Senf	PCR	1,0	3,0	248	0,17 mg/kg	Nicht nachweisbar
Soja	ELISA	1,5	3,0	411	0,97 mg/kg	3,00 mg/kg
Lupine	ELISA	1,0	3,0	200	0,29 mg/kg	<1,0 mg/kg (BG)

**Analysen unterhalb der Nachweisgrenze fließen mathematisch mit 0 in den Mittelwert ein*

Neben der Verarbeitung von Weizen, Roggen, Triticale, Dinkel und Durum werden an unserem Standort Roland Mills Nord in Bremen auch Ackerbohnen vermahlen. Den gesetzlichen Grenzwert gemäß VO 828/2014 von <20 mg/kg für glutenfreie Ware sagen wir dann verbindlich zu, wenn dies auftragspezifisch vereinbart wurde. Die Verarbeitungsschritte der Hülsenfrucht 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.

Transport:

Bei lose gelieferter Ware genügen die Silofahrzeuge den Anforderungen an Transportbehälter gemäß der Bestimmungen der VO (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel IV (Beförderung). Vor jeder Beladung wird der hygienische Zustand der Silo-LKWs geprüft und freigegeben. Silo-LKWs werden nach der 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 die 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 Betriebsstätten sind mindestens nach International Food Standard IFS, Q+S (GMP + anerkannt) und DIN ISO 50001 (Energiemanagement) zertifiziert. Die gültigen Zertifikate können auf unserer Homepage www.rolandmillsunited.de eingesehen werden.

HACCP:

In jeder Betriebsstätte ist ein HACCP – System installiert, das 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.

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. Komplettiert werden diese internen Untersuchungen durch externes Monitoring.

Rückstände und Kontaminanten:

Alle unsere Betriebsstätten nehmen am Europäischen Getreidemonitoring (EGM) unter Einhaltung der dabei vorgegebenen Kontrollhäufigkeit teil. Die Getreideproben werden risikobasiert auf Rückstände und Kontaminanten gemäß VO (EG) Nr. 1881/2006 und VO (EU) 396/2005 untersucht.

Mikrobiologie:

Für Getreide und Endprodukte gelten die Richt- und Warnwerte der Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie (DGHM) für Getreidemahlerzeugnisse. Die Untersuchung erfolgt als Monitoring im Rahmen des EGM in akkreditierten Laboren.

Grundsätzlich gilt: Getreidemahlprodukte werden aus Getreide hergestellt, welches eine natürliche Mikroflora besitzt. Die Mühlenprozesse 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. Mahlprodukte und Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt.

Backversuche:

Zur Absicherung unserer teigrheologischen Werte kontrollieren wir unsere Produkte regelmäßig durch standardisierte Backversuche auf die gewünschte Backfähigkeit.

4. Herkunftsländer unserer Rohstoffe:

In den Betriebsstätten der Roland Mills United GmbH & Co. KG

- Roland Mills Nord GmbH & Co. KG (RMN)
- Roland Mills Ost GmbH & Co. KG (RMO)
- Roland Mills West GmbH (RMW)

werden Weizen, Roggen, Dinkel, Triticale und Hartweizen vermahlen (in RMN auch Hülsenfrüchte). Die Rohstoffe können aus den folgenden Ländern stammen:

RMN: Deutschland, Tschechien, Großbritannien, Dänemark, Schweden, Slowakei, Litauen, Lettland, Belgien, Polen, Ungarn, Rumänien

RMO: Deutschland, Frankreich, Polen, Tschechien, Slowakei, Österreich, Ungarn, Slowenien, Rumänien, Dänemark sowie für Hartweizen in erntebedingten Ausnahmefällen auch USA, Kanada und Spanien.

RMW: Deutschland, Niederlande, Frankreich, Dänemark, Polen, Tschechien.

Herkunftsland unserer Ascorbinsäure ist China.

5. Gefahrstoffe:

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

6. Sonstige Produkt-Kennzeichnungen:

Unsere Produkte sind für die Herstellung von veganen und vegetarischen Lebensmitteln geeignet.