



MESNINE BREZ ALERGENOV

SKUPINA PANVITA



- Prva in največja veriga podjetij v slovenski živilsko-predelovalni industriji, ki obvladuje varno in kakovostno pridelavo in predelavo hrane v celotni proizvodni verigi – od njive do mize.
- Dejavnosti:
 - Poljedelstvo
 - Proizvodnja krme
 - Perutninarstvo
 - Reja prašičev
 - **Proizvodnja mesa in mesnih izdelkov – blagovna znamka AVE**
 - Veterinarstvo
 - Povrtninarstvo
 - Vinogradništvo
 - Ekologija in energetika

VARNA IN ZDRAVA DOMAČA HRANA



- Lokalna oskrba:
 - Obdelujemo 3.500 ha lastnih obdelovalnih površin
 - Vzpostavljena kooperacija z več kot 1.000 družinskimi kmetijami
- Vertikalno integrirana proizvodnja hrane
- Sonaravna pridelana hrana
- Certificirani in nadzorovani proizvodni procesi

AVE – brez alergenov



Vsi izdelki AVE so brez glavnih alergenov:

- ✓ Brez jajc
- ✓ Brez soje
- ✓ Brez glutena
- ✓ Brez laktoze*

*Vsebujejo jo le izdelki s sirom

AVE – brez alergenov



- Zakaj smo se odločili za ta pomemben korak?

Ker je zadovoljstvo kupcev, zadovoljevanje njihovih potreb ter skrb za zdravje in dobro počutje naša osnovna prioriteta.

- Strateška odločitev – kompleksen in zahteven projekt:

Pomembna poslovna odločitev, ki je za sabo prinesla številne spremembe v celotnem proizvodnem procesu ter precejšen finančni zalogaj (analize, embalaže in celoten repro material, dobavitelji...)

- Kdaj smo pričeli?

S postopno izločitvijo alergenov smo pričeli leta 2010.

AVE – brez alergenov



- Prvi korak: izločitev **soje in mlečnih beljakovin** (pogosta aditiva predvsem v barjenih in konzerviranih (šunke in šunkarice) izdelkih) – nadomestili smo jih z drugo surovino in nadomestki (rastlinske vlaknine, krompirjev škrob...)
- Naslednji koraki: Problematika glede navzkrižne kontaminacije z **glutenom** – do onesnaževanja je prihajalo preko surovine dobaviteljev (pražena čebula) – Rešitev: našli dobavitelja, ki z vso ustrezno dokumentacijo dokazuje, da glutena pri proizvodnji ne uporabljajo
- **Jajca** v naši proizvodnji tudi v preteklosti nikoli nismo uporabljali

AVE – brez alergenov



- Proizvodnjo nam je uspelo popolnoma očistiti alergenov v začetku januarja 2013.
- Edina izjema sta dva artikla, na katerih navajamo možno vsebnost **glutena v sledovih**: Štajerska krvavica in Štajerska kolina – dikcijo moramo navajati zato, ker dobavitelj kaše to kašira v mlinu, kjer obstaja potencialna možnost, da se je pred tem nahajala pšenica – zato izvajamo na teh dveh artiklih še posebej poostreno vzorčenje in kontrolo - intenzivno pa delamo na tem, da bosta tudi ta dva popolnoma čista alergenov.



- Kontrola:
 - Plan vzorčenja: redno ga izvajajo pooblaščne institucije
 - Vzorčenje na tržišču: tuje institucije, rezultati vedno negativni
 - Zavezujoče pogodbe z dobavitelji
 - Uporaba sira: predpisan postopek proizvodnje in čiščenja, tovrstne izdelke delamo vedno na koncu

POGLED NAPREJ



- Tudi v prihodnje bo skrb za zdravje in dobro počutje ljudi naše osnovno vodilo
- Aktualen projekt: od leta 2012 izvajamo popolni umik ojačevalcev okusa iz naših izdelkov. To nam je v veliki meri že uspelo, ostali so le še v nekaterih salamah - v kratkem jih bomo tudi tam popolnoma odstranili.



Dober tek!

