



**Unilever Nederland**  
Nassaukade 5  
3071 JL Rotterdam  
Postbus 160  
3000 AD Rotterdam

Telefoon +31 (0)10  
4394911

**Datum** 03-08-2016  
**Telefoonnummer** +31 (0) 10 439 3927

**Betreft**  
Voedselveiligheid – Specificaties - Certificaten

Geachte mevrouw, mijnheer,

Graag willen wij u in deze brief informeren over ons voedselveiligheidssysteem.

Unilever stelt heel hoge kwaliteitsnormen. In ons kwaliteitshandboek wordt er dan ook vermeld dat wij enkel producten leveren zonder risico en conform aan de nationale en Europese wetgeving en richtlijnen.

Het Kamer van Koophandelsnummer van de VWA voor Unilever Nederland is 24269393.

Unilever Europa, als distributiemaatschappij, heeft een ISO 9001-14001 & OHSAS18001 certificaat met geldigheid tot en met april 2018.

Wij beschikken eveneens over een eigen "Toxicological Clearance System" om te verzekeren dat al onze ingrediënten en verpakkingsmaterialen zonder enig risico kunnen worden gebruikt.

Op onze website [www.Unilever.nl](http://www.Unilever.nl) kan u via de link naar "Duurzaam Leven" meer informatie vinden over onze waarden.

U kunt er informatie vinden over de manier waarop wij willen werken aan "Duurzaamheid", "Gezondheid en Welzijn", "Milieu-impact verkleinen" en "Levensstandaard verhogen".

Op onze internationale website [www.Unilever.com](http://www.Unilever.com) kan U gelijkaardige informatie vinden in het Engels. Er is een link aanwezig naar onze "Corporate Governance" en het "Sustainable Development Report".



### **Allergenen:**

Unilever Benelux voldoet aan de Verordening (EU) Nr. 1169/2011 van 25 oktober 2011.

Bij deze verordening geldt een lijst van stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken die moeten worden vermeld op het etiket van levensmiddelen.

Voor het vaststellen van deze lijst wordt de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid geraadpleegd, die wetenschappelijk advies en ondersteuning verstrekt op een volledig onafhankelijke wijze.

In zake informatieverstrekking over allergenen in levensmiddelen, wordt deze lijst door de voedingsindustrie op zowel nationaal als internationaal niveau als 'algemeen aanvaarde referentie' beschouwd. In overeenstemming met de bovenvermelde verordening, worden per product de aanwezige allergenen op een vastgelegde manier gecommuniceerd op het etiket en zijn deze derhalve ten allen tijde beschikbaar voor de consument. Bovendien is voor Unilever Foodsolutions-producten, per product, een lijst met de aanwezige allergenen ter beschikking gesteld in de "productspecificaties" van Unilever (te bekijken op [www.unileverfoodsolutions.nl](http://www.unileverfoodsolutions.nl)).

Ter info,

LeDa (ofwel levensmiddelendatabank) is een Nederlands commercieel initiatief dat zich bezig houdt met het verzamelen en beheren van gegevens van stoffen die voedselovergevoeligheid kunnen veroorzaken. Gegevens zijn afkomstig van fabrikanten en leveranciers op vrijwillige basis. Met behulp van deze gegevens levert LeDa tegen betaling o.a. zogenaamde 'vrije-merkartikelenlijsten' uit. De lijst geeft een opsomming van producten, waarvan de fabrikant heeft aangegeven dat een bepaald bestanddeel er niet in voorkomt. Het gaat hier aldus om een uitsluitend lokaal initiatief waarbij bovendien de lijst van LeDa-allergenen aan wijzigingen onderhevig is. Gezien het globale karakter van Unilever en het grote aantal producten is het daarom jammer genoeg niet mogelijk dergelijke lijsten bij te houden. Bovendien menen wij dat de belangrijkste allergenen omvat zijn in de wettelijke richtlijn 2003/89/EG omtrent allergenen. Indien bepaalde 'LeDa-allergenen' eveneens door de Europese wetgever worden erkend en in de bovenvermelde richtlijn worden opgenomen, zal Unilever vanzelfsprekend niet nalaten de etikettering van de betreffende producten aan te passen.

### **GGO:**

Unilever Benelux is voorstander van een verantwoord gebruik van moderne biotechnologie binnen het raam van duidelijke en transparante wetgeving en toezicht. Wij pleiten ook voor meer openheid en dialoog in dit dossier; wij zijn ervan overtuigd dat gebruik van deze technologie een belangrijke bijdrage kan leveren voor de samenleving.

Unilever Benelux is daarom van mening dat consumenten blijvend moeten worden geïnformeerd over de diverse toepassingen van moderne biotechnologie en juicht elk initiatief toe dat leidt tot transparantie en betere voorlichting van de consument.

Gezien de bezorgdheden van de consumenten door gebrek aan goede informatie rond **Genetisch Gemodificeerde Organismen** in enkele Europese landen, en gezien het aankopen van ingrediënten en produceren van voedingsmiddelen op Europese schaal gebeurt, heeft Unilever Benelux als beleid het gebruik van **Genetisch Gemodificeerde ingrediënten** in zijn producten te vermijden.



Op dit ogenblik hebben wij geen producten in ons assortiment die een GGO etikettering vereisen volgens de EG verordeningen 1829/2003/EU en 1830/2003/EU.

Wij hebben passende maatregelen getroffen om te voldoen aan deze wettelijke eisen, zodat onze producten niet GGO geëtiketteerd hoeven te worden

Unilever Benelux zal zich strikt aan elke nieuwe wetgeving inzake etikettering van GGO-oorsprong houden, en deze toepassen wanneer relevant voor onze producten.

### **HACCP:**

Wij werken enkel met goedgekeurde leveranciers en al onze producten worden geproduceerd in fabrieken die beschikken over een eigen kwaliteitssysteem dat voldoet aan de eisen, zoals weergegeven in Verordening (EG) 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne (HACCP).

Via een risicoanalyse worden de diverse gevaren (bacteriologisch, chemisch, fysisch en allergenen) geïdentificeerd en beoordeeld, waarna de bijhorende monitoring en correctieve acties worden uitgevoerd. Het monitoring schema voorziet in het nemen van monsters van grondstoffen en eindproducten met een bepaalde frequentie voor bepaalde analyses. Referentie-samples worden bijgehouden tot het verstrijken van de vervaldatum.

Bovendien zijn deze kwaliteitssystemen, voor het merendeel, ISO gecertificeerd. Tevens beschikken de fabrieken, indien van toepassing, over de wettelijk verplichte (EG) erkenningen.

Hierop wordt toegezien door de bevoegde autoriteiten, waaronder de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA). Daarnaast vindt verificatie plaats door middel van interne audits, "cross audits" (door onafhankelijke Unilever auditors) en, indien van toepassing, ISO audits (intern en door de certificerende instelling). De HACCP studie vormt een heel belangrijk deel van deze audits.

Daarnaast bestaat er tevens een jaarlijkse beoordeling van al onze leveranciers. Hierin zijn kwaliteit en HACCP de belangrijkste parameters.

Met betrekking tot de juiste opslag en transportcondities kunnen wij verklaren dat ook onze logistieke dienstverleners (opslag en distributie) aan de HACCP eisen voldoen.

### **Bepalen van de houdbaarheidstermijn:**

De houdbaarheidstermijn voor onze producten wordt bepaald via de HACCP studie waarbij de microbiologische stabiliteit van de producten wordt nagekeken en de bewaaromstandigheden worden bepaald. Tegelijk wordt ook de smaakhoudbaarheid bepaald op basis van enkele volledige productieprouwen. Stalen worden geëvalueerd door het innovatiecentrum in samenspraak met de kwaliteitsdienst en de marketing afdeling.



### **Traceerbaarheid:**

Unilever Benelux voldoet bij de Verordening (EG) nr. 1642/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 juli 2003 en bij Verordening (EG) nr. 575/2006 van de Commissie van 7 april 2006 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

Traceerbaarheid is met behulp van de lotcode en de vervaldatum ten alle tijde, voor al onze producten, zowel opwaarts als neerwaarts gewaarborgd.

### **Kwaliteitssysteem:**

Het Unilever kwaliteitshandboek bestaat uit 3 onderdelen, nl. "Occupational Health and Safety", "Environmental Care" en "Consumer Safety". Het is dankzij de verscheidene objectieven en corrigerende en preventieve acties dat wij voortdurend aan verbetering werken.

Bij het onderdeel "Consumer Safety", staat de procedure in geval van een "Incident" of een "Recall" beschreven. Op het ogenblik van een incident of een recall wordt een speciaal voor incidenten en recalls opgeleid team, genoemd het "Incident Management Committee", gevormd, deze mensen beslissen over het verloop van het "Incident" of de "Recall".

### **Productspecificaties:**

De productspecificaties van de producten van onze divisie Unilever Foodsolutions kunnen worden teruggevonden onder [www.unileverfoodsolutions.nl](http://www.unileverfoodsolutions.nl).

Indien er producten zijn die ontbreken, kan U ons altijd contacteren.

Op basis van bovenstaande beheersingssystemen, die gelden voor alle door Unilever op de markt gebrachte producten, zijn wij ervan overtuigd dat ons deel van de keten volledig beheerst is.

Wij bevestigen dan ook dat de microbiologische en fysico-chemische parameters van al onze grondstoffen en afgewerkte producten op voldoende wijze worden geïdentificeerd, beoordeeld en beheerst (met de bijhorende monitoring en corrigerende acties indien nodig). Met als doel te allen tijde en in alle omstandigheden de kwaliteit van onze producten te waarborgen.

Er is geen enkele wettelijke verplichting betreffende het bezorgen van analyseresultaten of chemische, fysische en/of microbiologische specificaties.

Ook BRC / IFS / ISO / HACCP / REACH certificaten van onze fabrieken moeten niet noodzakelijk in uw dossier aanwezig zijn. Wij vinden het dan ook niet noodzakelijk om chemische, fysische en microbiologische parameters, analyserapporten en/of certificaten af te leveren.



Aangezien alle producten die wij aan U leveren merkproducten van Unilever zijn, kunnen eventuele vragen van de autoriteiten steeds naar ons doorverwezen worden.

Wij zijn steeds bereid om U in uitzonderlijke omstandigheden chemische, fysische en microbiologische parameters, analyserapporten en/of certificaten te bezorgen.

Wij hopen U hiermee voldoende te hebben geïnformeerd en vertrouwen er op dat bovenstaande verklaring u en de Voedsel en Warenautoriteit (en de certificerende instelling) voldoende zekerheid biedt met betrekking tot de veiligheid van onze producten.

Met vriendelijke groeten,

Marianne van der Kooy  
Quality Specialist  
Unilever Benelux