

MILLBO S.r.l.

Via Bellaria, s.n.

28069 Trecate (NO) – Italy

Tel. +39 0321 795 911 Fax +39 0321 795 920

info@millbo.it www.millbo.it



POLITICA ALLERGENI

MILLBO SRL garantisce che i materiali allergenici siano gestiti efficacemente attraverso la valutazione del rischio e che la possibilità di contaminazione incrociata con allergeni sia ridotta al minimo o assente.

MILLBO SRL gestisce la problematica degli allergeni con i seguenti mezzi:

- indagine sulle materie prime e sugli ingredienti mediante il processo di garanzia della qualità del fornitore;
- considerazione del potenziale di contaminazione incrociata nel processo di produzione mediante valutazione del rischio, studi HACCP e implementazione dei controlli;
- conservazione dei materiali allergenici in appositi spazi identificati e separati;
- separazione fisica e spaziale dei processi di immagazzinamento di materie prime, confezionamento e stoccaggio dei prodotti finiti;
- utilizzo di dispositivi di protezione individuale atti alla minimizzazione del rischio di contaminazione accidentale;
- formazione e informazione del personale, dei visitatori e degli appaltatori per la corretta gestione di pause e per il consumo di alimenti introdotti dall'esterno, tramite l'utilizzo di apposite aree dedicate.

L'azienda inoltre attua un monitoraggio continuo sulle possibili nuove informazioni e sulle modifiche alla legislazione, al fine di poter aggiornare, secondo necessità e in modo tempestivo, pratiche e procedure aziendali.

I seguenti ingredienti elencati sono allergeni utilizzati da MILLBO SRL.

GLUTINE

I cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena e farro) rappresentano buona parte delle materie prime, intermedi e prodotti finiti di MILLBO SRL.

MILLBO SRL, in linea con il Regolamento di esecuzione (UE) N.° 828/2014 DELLA COMMISSIONE del 30 luglio 2014 e in linea con il Regolamento (UE) N.° 1169/2011, relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti e che regolamentano l'obbligo di dichiarare la presenza di allergeni nelle informazioni rivolte al

MILLBO S.r.l.

Via Bellaria, s.n.

28069 Trecate (NO) – Italy

Tel. +39 0321 795 911 Fax +39 0321 795 920

info@millbo.it www.millbo.it



consumatore, dichiara che per assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti, seguirà la seguente ALLERGEN POLICY:

- **SENZA GLUTINE:**
La dicitura «senza glutine» è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento non sia superiore a 20 mg/kg;
- **CON CONTENUTO DI GLUTINE MOLTO BASSO:**
La dicitura «con contenuto di glutine molto basso» è consentita solo laddove il contenuto di glutine dell'alimento, consistente di uno o più ingredienti ricavati da frumento, segale, orzo, avena o da loro varietà incrociate, specialmente lavorati per ridurre il contenuto di glutine, o contenente uno o più di tali ingredienti, non sia superiore a 100 mg/kg;
- **PRESCRIZIONI AGGIUNTIVE per gli alimenti contenenti avena:**
L'avena contenuta in un alimento presentato come «senza glutine» o «con contenuto di glutine molto basso» deve essere stata specialmente prodotta, preparata e/o lavorata in modo da evitare una contaminazione da parte del frumento, delle segale, dell'orzo o delle loro varietà incrociate e il suo contenuto di glutine non deve inoltre superare 20 mg/kg.

Le materie prime, i semilavorati e i prodotti che in base a quanto precedentemente affermato vengono definiti senza glutine da MILLBO SRL sono stoccati e processati in un reparto produttivo e di immagazzinamento separato dal resto delle aree aziendali. Tale zona è collocata in un capannone completamente separato dal resto del complesso produttivo con accesso distinto. Per accedere a tale area personale e visitatori sono tenuti al rispetto di specifiche norme igienico comportamentali e all'utilizzo di indumenti protettivi dedicati. Le attrezzature e gli impianti sono differenti per le aree dedicate a prodotti con glutine e senza glutine. Secondo piano di analisi aziendale vengono effettuate verifiche di assenza dell'allergene glutine nelle materie prime e nei prodotti finiti che vengono indicati come senza glutine.

SOIA

La soia, utilizzata come materia prima, viene stoccata nei magazzini del primo e del terzo capannone. Tale materia prima può essere impiegata sia nell'impianto MIXER ORIZZONTALE per la produzione di semilavorati, sia nell'impianto di miscelazione NAUTA.

MILLBO SRL opera nel rispetto del Regolamento (UE) n. 1169/2011, che disciplina l'obbligo di dichiarare la presenza di allergeni nelle informazioni destinate al consumatore. In conformità a tale normativa, è stata pertanto presa in considerazione anche la possibile presenza di tracce di soia nelle farine.

CAP. SOC. € 1.600.000 i.v.

C.C.I.A.A. Novara 06941560960

REA NO-0224096

C.F. /P.I. IT 06941560960

MILLBO S.r.l.

Via Bellaria, s.n.

28069 Trecate (NO) – Italy

Tel. +39 0321 795 911 Fax +39 0321 795 920

info@millbo.it www.millbo.it



Infatti, qualora la soia venga coltivata in successione al grano tenero, singoli semi di soia possono contaminare il raccolto di grano. Tale contaminazione accidentale non è intenzionale, non dipende dagli agricoltori e non può essere completamente evitata. Inoltre, le materie prime di origine agricola sono spesso combinate con altre durante le fasi di raccolta, trasporto e stoccaggio, utilizzando attrezzature e strutture condivise.

Pertanto, indipendentemente dalle specifiche modalità di produzione e manipolazione delle materie prime adottate da MILLBO SRL, viene riportata l'indicazione di "possible cross-contamination" per tutti i prodotti ottenuti da materie prime contenenti farina di frumento.

Per quanto riguarda le materie prime e i prodotti finiti stoccati e lavorati nel reparto dedicato al senza glutine, la possibilità di cross-contaminazione da soia è esclusa, in quanto è stato valutato che tali prodotti non siano soggetti a questa criticità.

SENAPE

Attualmente la senape è stata considerata da MILLBO SRL come una possibile contaminazione di origine agricola. Pur non essendo presente come allergene né all'interno dello stabilimento né lungo la filiera produttiva, sulla base delle comunicazioni ricevute dai fornitori, MILLBO SRL ha deciso di dichiarare il rischio di cross-contaminazione da senape per i prodotti contenenti farina di frumento.

Per le materie prime e i prodotti finiti stoccati e lavorati nel reparto dedicato al senza glutine, la possibilità di cross-contaminazione da senape è esclusa, in quanto è stato valutato che tali prodotti non siano interessati da tale criticità.

13/01/2026**Millbo S.r.l.**

