

Alternatywne oleje roślinne

Z powodu wojny na Ukrainie, Unilever, podobnie jak wiele innych firm, musi wymienić niektóre oleje roślinne stosowane w części swoich produktów żywnościowych. W przypadku niektórych produktów zastąpiliśmy oleje, jak olej słonecznikowy, alternatywnymi olejami roślinnymi, takimi jak olej rzepakowy.

Naszym priorytetem jest dostarczanie konsumentom produktów, które są bezpieczne. Możemy potwierdzić, że zmiany w olejach roślinnych nie stwarzają żadnego zagrożenia bezpieczeństwa, w tym w zakresie alergenów.

Pracujemy, aby zaktualizować nasze listy składników na naszych opakowaniach, jednak biorąc pod uwagę szczególne okoliczności, przez pewien czas listy składników nie będą odzwierciedlać tej zmiany. Jest to sytuacja tymczasowa, dopóki nie będą gotowe nowe materiały opakowaniowe. Aby w międzyczasie zapewnić pełną przejrzystość, poniżej znajduje się lista produktów, w których zamieniony został olej słonecznikowy na olej rzepakowy:

[Hellmann`s Sos barbecue 250 ml \(Hellmann`s Original BBQ Sauce\)](#)

[Hellmann`s Sos barbecue 430 ml \(Hellmann`s Original BBQ Sauce\)](#)

Jakiego kodu numeru partii produkcyjnej (LOT) powinien szukać, aby zlokalizować produkt z zastosowanym składnikiem alternatywnym?

Kod numeru partii (LOT) to numer identyfikacyjny nadrukowany na zewnętrznej stronie opakowania produktu w celu identyfikacji produktów wytwarzanych w różnych okresach czasu. Kod LOT znajdziesz w tym samym polu, co „data minimalnej trwałości” umieszczana po słowach „Najlepiej spożyć przed:...”. Kod LOT zaczyna się od „L”, po którym występują cyfry.

Produkty z kodem LOT zaczynającym się od **L2150** lub wyższym będą zawierać alternatywny składnik.