



# P E R S B E R I C H T

Rotterdam, 14 juli 2010

## Verstegen vervangt AZO kleurstoffen

Onder druk van de Engelse Food and Safety authority, een aantal NGO's (Non Gouvernementele Organisaties) en Europarlementariërs is er een compromis afgesproken voor het gebruik van zes synthetische kleurstoffen.

Bij gebruik van de synthetische AZO kleurstoffen, met name genoemd; Chinolinegeel (E104), Zonnegeel (E110), Ponceau 4R (E124), Tartrazine (E102), Carmoisine (E122) en Allurarood (E129) dient men op producten die na 20 juli 2010 zijn geproduceerd, op het etiket het volgende te vermelden: 'kan de activiteit of opletendheid van kinderen nadelig beïnvloeden'. Ook heeft de EFSA de ADI (acceptable daily intake) van deze AZO kleurstoffen verlaagd.

Verstegen wil op geen enkele verpakking de bovengenoemde waarschuwing vermelden en heeft alle producten die één of meerdere van deze kleurstof bevatten aangepast. Dat houdt in dat deze AZO kleurstoffen uit de producten zijn verwijderd en vervangen door natuurlijke kleurstoffen. De producten zijn herkenbaar aan het speciaal ontworpen icoontje op het etiket (zie boven). Op deze manier worden onze afnemers ook niet geconfronteerd met een waarschuwing op het etiket.

Bij een belangrijke productgroep zoals schnitzelmixen heeft Verstegen een eigen techniek ontwikkeld om de krogantheid, droogheid en kleurstabiliteit als vanouds te waarborgen.

In specerijen en kruidenmengsels gebruikt Verstegen geen kleurstoffen, dit hebben we nog nooit gedaan en zullen we ook nooit doen.

---

Noot voor de redactie:

Voor meer informatie over dit persbericht kunt u terecht bij Lida van Rij, bereikbaar via. 010-2455125 / Email: [lvrij@verstegen.nl](mailto:lvrij@verstegen.nl)