

Nutricia Baby Oy
taustatiedote 23.11.2009

Lastenruokien laadun salaisuus on tiukka valvonta pellolta purkkiin Lastenruoan maku ja korkea laatu peräisin parhaista mahdollisista raaka- aineista

Lastenruoat ovat puhtaimpia ja valvotuimpia elintarvikkeita kaupan hyllyllä. Lastenruoan tiukka laadunvalvonta alkaa jo raaka-aineiden viljelypalstoilta. Lastenruokatehtaassa tuotantoa ohjaavat tiukat turvallisuus-, ravitsemus- ja laatuvaatimukset.

Nutricia Baby Oy:n lastenruoissa käytetään vain parhaita, lastenruokalaatuisia raaka-aineita. Säilöntäaineiden, keinotekoisien väri-, maku- ja tuoksuaineiden sekä makeutusaineiden käyttö ei ole sallittua. Myös vierasainepitoisuuksien, esimerkiksi torjunta-ainejäämien enimmäisrajat ovat jopa 10-100 kertaa alhaisempia kuin muissa elintarvikkeissa.

”Lapsi 2009-tutkimuksen*) mukaan tärkeimmät tekijät suomalaisille lapsiperheille lastenruokaa valittaessa ovat maku, raaka-aineet, hinta ja turvallisuus. Näiden ominaisuuksien eteen teemmekin valtavasti työtä lastenruokien valmistuksessa ja tuotekehityksessä”, kertoo Nutricia Baby Oy:n tiedotuspäällikkö **Sinikka Saikkonen**.

Lastenruokien aistinvaraiset ominaisuudet kuten väri, maku ja tuoksu ovat peräisin parhaista mahdollisista raaka-aineista ja niiden hellävaraisesta käsittelystä valmistuksen aikana. ”Esimerkiksi hedelmäsoseisiin ei tarvita lisättyä sokeria, sillä soseen hyvän maun takaavat valmistuksessa käytetyt tuoreet raaka-aineet ja runsas hedelmän määrä.”

”Laadunvalvonta alkaa maaperästä”

Nutricia Baby Oy:n lastenruokien valmistusaineita kasvattavat yrityksen tiukat kriteerit täyttävät sopimusviljelijät ympäri Eurooppaa. Sopimusviljelijät valitaan alueilta, joissa heidän kasvattamansa raaka-aineet luontaisestikin parhaiten menestyvät. Tuotanto-olosuhteiden moitteettomuus tarkistetaan säännöllisin väliajoin paikan päällä.

”Tiukka laadunvalvonta alkaa jo maaperästä. Viljelyyn käytetyn pellon valinta tapahtuu noin kolme vuotta ennen varsinaisen viljelyn aloittamista, jotta pellot ehtivät puhdistua vierasaineista”, Saikkonen toteaa.

Raaka-aineiden laatu ja turvallisuus varmistetaan myös tutkimalla jokainen valmistukseen käytettävä raaka-aine-erä tai käytettävä sato ennen valmistuksen aloittamista.

Laatua valvotaan tarkasti tuotannon ja pakkauksen aikana

Muksu-hedelmäsoseet valmistetaan Nutrician omassa Devan tehtaassa Tsekissä. Lastenruokien valmistukseen keskittynyt tehdas tuottaa hedelmäsoseita ja -mehuja koko Euroopan markkina-alueelle. Tehtaan tuotantovauhti on huima: 500 purkkia minuutissa ja 170 miljoonaa purkkia vuodessa. Tuotannon laajuus mahdollistaa tehokkaan ja systemaattisen huolellisen laadunvalvonnan koko valmistus- ja pakkausprosessien ajan.

Devan tehdas ostaa lähialueella toimivilta hedelmätarhoilta yhteensä yli 50 miljoonaa omenaa joka vuosi. Hyvien kasvuolosuhteiden vuoksi hedelmäsoseiden raaka-aineina pystytään käyttämään tuoreita omenoita lähes ympäri vuoden. Omenat tulevat tehtaaseen vastapoimittuina lähialueiden hedelmätarhoista. Ne poimitaan puista käsin, jotta hedelmät eivät vaurioidu poiminnan aikana.

Tehtaalla omenat lajitellaan ja joukosta poistetaan huonolaatuiset. Omenat huuhdellaan ja pestään kahteen kertaan ennen kuin ne keitetään höyryssä. Sen jälkeen hedelmälihasta suodatetaan pois kannat, kuoret sekä siemenet ja hedelmät soseutetaan. Valmis omenasose pakataan huolellisesti tarkastettuihin ja pestyihin lasipurkkeihin ja pastöroidaan 85-90 asteen lämpötilassa. ”Pastörinti ja soseiden alhainen pH (alle 4,5) ehkäisevät ruokaa pilaannuttavien bakteerien toiminnan”, tarkentaa Saikkonen.

Jokainen purkki tutkitaan valmistuksen jälkeen

Lopuksi sosepurkit läpivalaistaan. Näin varmistetaan, ettei tuotteessa ole mukana mitään asiaankuulumatonta. Läpivalaisun jälkeen purkit ajetaan vielä toisen laitteen läpi, joka ilmoittaa, jos purkki on vajaa. Lisäksi tarkistetaan, että kaikkien purkkien kannen keskiosa on alhaalla ja purkin vakuumi siten kunnossa. Kuljettimella kulkevista purkeista poimitaan vielä säännöllisesti yksittäisiä tuotteita analysoitavaksi laboratorioon.

Valmistuksen jälkeen purkit ovat viikon karanteenissa ennen niiden vapauttamista myyntiin. Tuotteen laatu ja turvallisuus varmistetaan vielä tutkimalla näytteitä valmistuserästä sekä valmistuksen jälkeen että säilytysajan kuluessa. ”Jokaisessa Muksu-tuotteessa on tiedot, joiden perusteella se voidaan jäljittää aina viljelypalstalle tai yksittäiseen raaka-aineeseen asti”, toteaa Saikkonen.

**) Lapsi 2009 -tutkimus on vuosittain tehtävä tutkimus, jossa selvitetään lastenruokien tunnettuutta, mielikuvia ja ostokäyttäytymistä suomalaisissa lapsiperheissä. Tutkimuksen toteuttaa MT Tutkimustalo Oy.*

Tietoa Nutricia Baby Oy:n lastenruokien laadunvalvonnasta:

- Lastenruoissa käytetään vain parhaita, lastenruokalaatuisia raaka-aineita.
- Valmistusaineita kasvattavat tarkkaan valitut sopimusviljelijät. Tuotanto-olosuhteet tarkistetaan säännöllisin väliajoin paikan päällä.
- Tuotteen laatu ja turvallisuus varmistetaan tutkimalla raaka-aineiden lisäksi myös näytteitä jokaisesta valmistuserästä sekä valmistuksen aikana ja sen jälkeen että säilytysajan kuluessa.
- Tarkalla omavalvonnalla varmistetaan lastenruokien jäljitettävyys, turvallisuus ja korkea laatu. Tuoteturvallisuuden arvioinnissa ja hallinnassa käytetään HACCP-järjestelmää (Hazard Analysis of Critical Control Points).
- Nutrician Devan tehtaalle on myönnetty myös ISO 22000 -laatusertifikaatti. ISO 22000 -standardi on kansainvälinen korkeatasoinen laadunhallintajärjestelmä, joka on laadittu elintarviketurvallisuuden hallinnan työkaluksi ja toiminnan luotettavan laadun osoittamiseksi. Lisäksi tehtaalla on käytössä oma ympäristövastuuohjelma, joka huomioi toimintatapojen ympäristövaikutuksia tuotannon eri vaiheissa.

Lisätietoja medialle:

Nutricia Baby Oy, tiedotuspäällikkö Sinikka Saikkonen, puh. 010 680 8626,
sinikka.saikkonen(at)danone.com, www.nutriciababy.fi

Lisätietoja kuluttajille:

Maksuton Nutricia Babyfood -asiakaspalvelu 24 h numerossa 0800-9-2438, www.nutriciababy.fi

Nutricia Baby Oy on osa kansainvälistä hyvinvointituotteiden valmistukseen keskittyvää Danone-konsernia. Lasten ravitsemuksen asiantuntemusta yrityksellä on jo vuodesta 1901. Yrityksen käyttövalmiit Tetra Brik -pakkauksiin pakatut Tutteli- ja Muksu-tuotteet valmistetaan Suomessa Valion Turengin tehtaalla. Muut Muksu-tuotteet valmistetaan konsernin omissa tai tarkkaan valittujen alihankkijoiden Euroopan tehtaissa. Valmistuksessa käytetään ainoastaan ensiluokkaisia lastenruokalaatuisia raaka-aineita, joiden puhtaus ja turvallisuus on todennettu tutkimuksin ja tarkoin selvityksin. Tuotteissa huomioidaan uusimmat lastenravitsemusta koskevat tutkimukset ja suositukset, lapsen muuttuvat ravitsemukselliset tarpeet sekä syömiseen liittyvät valmiudet ja suomalaisten lapsiperheiden toiveet. Hyvä lastenruoka syntyy tiedolla, taidolla ja tunteella.