Pressmeddelande 111101

# Liva SärNär blir Felix SärNär

# – mat för alla barn i skolan

**Liva SärNär blir Felix Särnär. Felix SärNär färsprodukter utmärks av att de är garanterat fria från de vanligaste allergena ämnena samtidigt som de smakar så gott att de fungerar för alla skolbarn, såväl allergiker som deras kompisar.**

**- Eftersom Felix-varumärket redan står för trygghet, omtänksamhet och goda produkter så känns det naturligt att lansera våra SärNär-produkter under Felix varumärke. Dessa produkter innebär en trygg, säker och tidsbesparande lösning för alla barn och skolkök, förklarar Magnus Selin, direktör för Procordia FoodSolutions.**

- Felix SärNär är fortfarande samma produkter som Liva SärNär, men vi har insett att många av våra kunder letar efter Felix färser, inte efter Liva. De är vana vid och trygga med Felix som varumärke. På det här viset hoppas vi att vi gör det lättare för våra kunder att hitta produkterna i sina beställningsssytem och prislistor, motiverar Magnus Selin Procordias beslut att att satsa på Felix SärNär.

Allergier är idag vanligt bland skolbarn. Nästan vart tredje skolbarn har någon form av allergi.

- Vi tror att det är viktigt för alla barn att kunna äta samma mat, för att undvika att någon känner sig annorlunda. Därför har det varit viktigt för oss att utveckla SärNär produkter som ett gott alternativ som går att servera alla barn under lika villkor, förklarar Magnus Selin, och fortsätter:

- Våra produkter underlättar dessutom för personalen i köket som får en enklare hantering.

Tillagning av SärNär-märkt mat ställer mycket hårda krav på hantering och tillagning. Procordia har byggt en egen fabrik i skånska Eslöv som uppfyller Livsmedelsverkets krav för SärNär-produktion. Här hanteras varken gluten, laktos, mjölkprotein, sojaprotein eller äggprotein. Alla råvaror hanteras enligt särskilda processer och fabriken har ett helt eget ventilationssystem för att kvalitetssäkra tillagningen. Personalen är specialutbildad och har extra stränga hygienregler att rätta sig efter. Dessutom är alla råvaruleverantörer speciellt granskade och godkända för att säkerställa att även de klarar de hårda kraven.

Kontaktuppgifter

Magnus Selin, direktör Procordia FoodSolutions, tel: 0708-29 22 14

Cecilia Sjöholm, kommunikationschef, Procordia, tel: 0765 – 38 55 34

Fakta om SärNär

SärNär är en kvalitetsstämpel som står för livsmedel för särskilda näringsändamål och som endast får användas på produkter som är anmälda till Livsmedelsveket. Det är livsmedel som pga särskild sammansättning eller tillverkningsmetod skiljer sig från övriga livsmedel och som är särskilt lämpliga för personer som behöver speciell kost.

Fakta om Felix SärNär

• Garanterat fritt från gluten, mjölkprotein, sojaprotein, laktos och äggprotein.

• Smakfulla produkter – så goda att alla elever uppskattar dem!

• Alla produkter är anmälda till Livsmedelsverket som gör regelbundna kontroller av produktionen.

• Tillagade i vår fabrik i skånska Eslöv, helt enligt de hårda krav som gäller för allergenfri tillverkning av livsmedel, t.ex. slutna produktions- och ventilationssystem.

Läs mer om SärNär: [www.slv.se](http://www.slv.se/) samt på [www.procordiafood.se](http://www.procordiafood.se/)

Fakta om allergier:

**Glutenintolerans** (celiaki)

Glutenintolerans innebär att man inte tål gluten, ett protein som finns i sädesslagen vete, råg,

korn och även i en liten mängd i havre. Man kan få det både som barn eller i vuxen ålder.

**Laktosintolerans**

Detta är ingen allergi utan en enzymbrist som innebär att man är överkänslig mot mjölksocker,

laktos.

**Mjölkprotein**

Allergi mot komjölk innebär att man är allergisk mot de proteiner som finns i mjölk och drabbar

ca 2-3 % av alla barn. De flesta barn växer ifrån sin allergi redan i 3-4-årsåldern.

**Sojaprotein**

Baljväxten sojabönan och livsmedel som är släkt med soja (t.ex. ärtor, bönor, jordnötter) kan ge

kraftiga allergiska reaktioner. Sojaprotein används i många olika livsmedel så det gäller

att vara vaksam på ingredienserna.

**Äggprotein**

Allergi mot ägg är vanligt bland barn och det är i första hand i äggvitan som de allergiska

ämnena finns. För extremt känsliga personer kan mycket små mängder ägg ge en reaktion,

från t.ex. damm från äggkartonger eller lukter.