



***Label* LORD[®]**

Proven systems for food safety

Unieke Oplossingen

voor Voedsel- en Allergenencodering



www.labellord.eu

Eten is een beleving op maat creëren



KLEUR SPREEKT ALLE TALEN

Bij de ontwikkeling van het LabelLORD voedsel-coderingssysteem is ervoor gezorgd dat deze in iedere keuken, binnen iedere branche en in elke taal gemakkelijk te gebruiken is.

Iedere dag van de week heeft een eigen kleur, waardoor het systeem eenvoudig in gebruik is en bovendien de kans op fouten wordt verkleind. Uiteindelijk gaat het in de professionele keuken om één cruciaal aspect: veilig en vers eten aanbieden.

LabelLORD staat
voor veilig eten

UNIEKE MATERIALEN

De producten van LabelLORD zijn verkrijgbaar in Aqualabel™ en Flushlabel™. De unieke eigenschappen van deze etiketten zorgen ervoor dat na het coderen van uw producten geen lijmresten achterblijven.

Aqualabel™ etiketten laten na contact met water los, waardoor ze zeer eenvoudig te verwijderen zijn.

Flushlabel™ etiketten zijn binnen 60 seconden geheel oplosbaar in (koud) water, waardoor ze nog sneller en gemakkelijker in gebruik zijn.





LABELLORD IN ELKE KEUKEN IN ELKE BRANCHE

Ter beperking van de risico's moeten bedrijven en instellingen die voedsel verwerken aan strikte regels voldoen. Ongeacht de branche waarin u werkt, zorgen de oplossingen van LabelLORD ervoor dat u uw gasten veilig en vers voedsel kunt aanbieden.

Het LabelLORD voedselcoderingssysteem is eenvoudig in gebruik en goed controleerbaar. U voorkomt hierdoor niet alleen derving, maar bent bovendien in staat aan alle wettelijk gestelde eisen op het gebied van voedselveiligheid te voldoen.



Snel en eenvoudig toepasbaar

ALLERGENENCODERING

De wet verplicht om op elke plek waar men niet-voorverpakte levensmiddelen te koop aanbiedt, duidelijk zichtbaar te vermelden waar desbetreffende allergeneninformatie beschikbaar is. Allergeneninformatie mag u schriftelijk of elektronisch communiceren.

LabelLORD heeft een coderingssysteem voor allergenen ontwikkeld. Onze producten zijn zowel geschikt voor gebruik in de keuken als op de plek van uitgifte. Denk in het laatste geval bijvoorbeeld aan de informatie op een buffet.

LabelLORD®

Proven systems for food safety



HACCP

HACCP staat voor Hazard Analysis Critical Control Points. Het is een preventief systeem dat door bedrijven zelf moet worden uitgevoerd. Door de gezondheidsrisico's in bereidings- en behandelingenprocessen op te sporen en deze vervolgens beheersbaar te maken, wordt de veiligheid van het product verhoogd.

De controleurs van de NVWA (Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit) zijn bekend met de oplossingen van LabelLORD. Onze producten zijn eenvoudig binnen ieder HACCP-plan toepasbaar, ook binnen reeds bestaande plannen.

HYGIËNE AUDIT

LabelLORD beschikt door jarenlange ervaring over een schat aan kennis op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne in de keuken.

Tegen een aantrekkelijk tarief verzorgen wij voor u een hygiëne audit met een duidelijke rapportage die de aandachts- en probleemgebieden voor uw specifieke situatie in kaart brengt.

Naar aanleiding van het rapport kunt u zelf beslissen welke HACCP-aspecten als eerste uw aandacht verdienen.

www.labellord.eu

LabelLORD®

Easy to Go

Proven systems for food safety



- ✓ Efficiënt
- ✓ Kostenbesparend
- ✓ Gebruiksvriendelijk

LABELLORD

Warrewei 10a
8406 AB Tijnje

info@labellord.eu
www.labellord.eu

LabelLORD is onderdeel van NSD International