

LEVENSMIDDELENDATABANK

TOELICHTING

bij het invullen van gegevens voor merkartikelenlijsten
(Versie 1.0 – 2009)

LEVENSMIDDELENDATABANK
Postbus 85700
2508 CK Den Haag
Tel. 070 3068 845
e-mail Levensmiddelendatabank@voedingscentrum.nl
www.levensmiddelendatabank.nl

Het geheel of gedeeltelijk overnemen van deze toelichting is slechts geoorloofd na voorafgaande schriftelijke toestemming van de directeur van het Voedingscentrum.

Hoewel aan de samenstelling van deze uitgave alle zorg is besteed, aanvaardt de Stichting Voedingscentrum Nederland geen enkele aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit een eventuele foutieve vermelding in deze uitgave.

Levensmiddelendatabank

De levensmiddelendatabank verzamelt en beheert gegevens van stoffen die voedselovergevoeligheid kunnen veroorzaken. De gegevens zijn afkomstig van fabrikanten en leveranciers en worden doorlopend geactualiseerd. De gegevens worden gebruikt om merkartikelenlijsten samen te stellen. Deze lijsten bevatten een opsomming van producten die de voedselovergevoeligheid veroorzakende stof niet bevatten. De merkartikelenlijsten worden via het Voedingscentrum aan consumenten, diëtisten en allergologen verstrekt.

Om de informatie zo eenduidig en betrouwbaar mogelijk te maken, is het van belang om bij het invullen van de gegevens in de Levensmiddelendatabank gebruik te maken van deze toelichting. Laat ook uw leverancier bij het invullen van allergenen gebruik maken van deze toelichting.

Inhoudsopgave

1. Inleiding
2. Productinformatie aanleveren
3. Allergeneninformatie aanleveren
4. Stofdefinities
5. Invulschema allergeneninformatie

1. Inleiding

Wat is het belang van een levensmiddelendatabank?

De consument die last heeft van voedselallergie of niet-allergische voedselovergevoeligheid heeft meer informatie nodig dan op het etiket staat. De merkartikelenlijsten van de levensmiddelendatabank voorzien in deze behoefte.

De levensmiddelendatabank

- levert informatie over de *afwezigheid* van allergenen in voedingsmiddelen, zodat consumenten weten wat ze *wel* mogen eten;
- stelt lijsten samen met merkartikelen die vrij zijn van (*combinaties* van) allergenen;
- presenteert de gegevens op een gebruiksvriendelijke wijze;
- kan snel inspelen op actuele kwesties;
- geeft informatie over een wat grotere groep stoffen die voedselovergevoeligheid kunnen veroorzaken dan met de wetgeving voor etikettering wordt geregeld.

Wat is het belang voor u als fabrikant?

Voor u als fabrikant is het aanleveren van de juiste informatie vaak een hele klus. Deelname aan de levensmiddelendatabank biedt u echter ook voordelen:

- de keuze voor uw producten door consumenten met voedselovergevoeligheid ligt voor de hand;
- u kunt op de website van de levensmiddelendatabank de status bekijken van de door u aangeleverde producten;
- de door u aangeleverde gegevens worden door deskundigen beheerd en gecontroleerd;
- u maakt een verantwoorde selectie van allergenen.

Criteria voor het opnemen van allergenen

De levensmiddelendatabank hanteert drie criteria voor het opnemen van stoffen die overgevoeligheid kunnen veroorzaken:

1. de wettelijke bepaling voor vermelding van allergenen¹;
2. vraag vanuit patiënten en behandelaars naar informatie over een bepaalde stof;
3. wetenschappelijk gezien aannemelijkheid dat er een relatie is met voedselovergevoeligheid.

De gegevens in de levensmiddelendatabank wijken daarmee af van de etiketteringwetgeving. Het grootste verschil is dat de wet op dit moment een lijst van 14 allergenen hanteert (de meest voorkomende), terwijl de levensmiddelendatabank gegevens opvraagt van 24 stoffen. Dit grotere aantal komt voort uit het grotere aantal stoffen waarvan overgevoelighedsreacties bekend zijn, maar die (nog) niet in de wetgeving zijn opgenomen (bijvoorbeeld maïs).

¹ Hoe wettelijk verplicht te vermelden allergenen moeten worden weergegeven in de ingrediëntendeclaratie is uitgelegd in de handleiding tot etikettering van allergenen van de Voedsel en Warenautoriteit. Deze is te vinden op de website van de VWA: www.vwa.nl.

2. Productinformatie aanleveren

Het is zowel voor u als voor de consument van belang dat uw product gemakkelijk te vinden is in de lijst. Kies daarom de artikelnaam en het merk waaronder de consument het ook in de winkel vindt. Vermeld onder merknaam alleen een enkelvoudige merknaam en niet tevens uw bedrijfsnaam. Via de verwijzingenstructuur in de adressenlijst vindt de consument eenvoudig de naam van uw bedrijf.

Artikel	Merk
Chocoladehagel, puur	Strooit goed

De artikelen in de lijst zijn ingedeeld in productgroepen, zodat soortgelijke producten bij elkaar staan. U kunt kiezen uit een lijst met 41 verschillende productgroepen. Elk artikel kan maar 1 keer ingedeeld worden. Bij twijfel kunt u een voorbeeldlijst raadplegen of de medewerkers van de databank benaderen.

Productgroepcodes

01 Brood en ontbijtproducten	14 Puddingpoeders	28 Dieetproducten, natriumarm
02 Kaas	15 Kant-en-klaar producten, salades en snacks	29 Dieetproducten, suikervrij
03 Melk, melkproducten (incl. ijs), melkvervangers	16 Zoet broodbeleg, suiker en zoete sauzen	30 Dieetproducten, glutenvrij
04 Groenten en fruit, vers	17 Overig broodbeleg	31 Dieetproducten, lactosevrij
05 Geconserveerde groenten en aardappelen	18 Alcoholische dranken	32 Dieetproducten, overig
06 Vruchtenconserven	19 Niet-alcoholische dranken en limonades	33 Broodbeleg, gv
07 Peulvruchten	20 Snoep en suikerwerk	34 Margarine, vetten, mayonaise, e.d., gv
08 Vlees, vleeswaren, wild en gevogelte	21 Chocolade	35 Soepen en bouillon, gv
09 Vis, schaal- en schelpdieren	22 Hartige versnaperingen	36 Hartige sauzen, aroma's en jus, gv
10 Margarine, vetten, oliën, mayonaise, e.d.	23 Gebak en (kruid-)koek(jes)	37 Zoete sauzen en vruchtenproducten, gv
11 Soepen en bouillon	24 Kruiden, specerijen en andere toevoegingen	38 Puddingpoeders, gv
12 Sauzen, aroma's en jus	25 Andere eet- en drinkwaren	39 Kant-en-klare producten, gv
13 Meel, meelproducten, granen en deegwaren	26 Baby- en kindervoeding	40 IJs en gebak, gv
	27 Vleesvervangende producten	41 Overigen, gv

Soms komt het voor dat een verpakking verschillende producten bevat. Het is mogelijk om dan de naam waaronder het artikel in de winkel ligt eerst te vermelden, en tussen haakjes een onderdeel. Dit levert dan voor een artikel meerdere vermeldingen op.

Artikel	Merk
mixpakket (nummer 1.)	Basis
mixpakket (nummer 2.)	Basis

Als alle leveranciers van gegevens de informatie op deze wijze invullen, staan verwante producten bij elkaar en kan de consument snel zien of de bezochte winkel een merk heeft dat gebruikt kan worden.

3. Allergeneninformatie aanleveren

Om bruikbare allergeneninformatie beschikbaar te stellen is het belangrijk dat de gegevens voor de merkartikelenlijsten volledig en juist zijn. In dit hoofdstuk staat beschreven hoe u de gegevens zo goed mogelijk kunt aanleveren. Het hele jaar door kunt u gegevens invoeren en wijzigen. Hierdoor blijft alles actueel. De merkartikelenlijsten voor consumenten worden niet jaarlijks op een vaste datum uitgegeven, maar worden 'on demand' gemaakt.

Wanneer veroorzaakt een voedingsmiddel overgevoeligheidsreacties?

Het is bekend dat stoffen die overgevoeligheidsreacties veroorzaken, een heel lage drempelwaarde hebben. Kleine hoeveelheden van deze stoffen kunnen dus al reacties geven. Tot op heden is het niet gelukt om voor deze stoffen een drempelwaarde vast te stellen (EFSA, RIVM). De enige uitzondering hierop is sulfiet (max. 10 mg/kg). Voor gluten geldt in de Levensmiddelendatabank de wettelijk vastgestelde hoeveelheid (geen gluten in het product aanwezig) en niet de drempelwaarde conform de Codex Alimentarius.

De allergeniciteit van een eiwit kan bepaald zijn door de aminozuurvolgorde, of door de driedimensionale structuur. Daardoor kan niet algemeen gesteld worden dat de allergeniciteit van eiwitten verminderd wordt door procesfactoren. Ook na verhitting of gedeeltelijke hydrolysatie of fermentatie veroorzaken veel allergenen nog steeds reacties bij patiënten.

Wanneer gebruik ik welke notatie?

M / Recept met	Het product bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt) volgens receptuur.
Z / Recept zonder	Het product wordt niet opgenomen in de betreffende merkartikelenlijst. Het product is vrij van de genoemde stof volgens receptuur.
K / Kan bevatten (en recept zonder)	Het product wordt opgenomen in de betreffende merkartikelenlijst. Het product kan de genoemde stof bevatten door kruisbesmetting (zie hieronder). Het product wordt wel opgenomen in de betreffende merkartikelenlijst, maar met een markering erbij.
O / Onbekend	Er zijn onvoldoende gegevens over de aanwezigheid van de stof in het product bekend.
N / Niet ingevuld	Het product wordt niet opgenomen in de betreffende merkartikelenlijst. Er is niets ingevuld over genoemde stof (gebeurt automatisch als u niet kiest voor een van de vier andere opties). Het product wordt niet opgenomen in de betreffende merkartikelenlijst.

Kruisbesmetting

In de levensmiddelendatabank hoeven alleen allergenen te worden aangegeven die volgens de receptuur in het product aanwezig zijn. Toch kunnen allergenen onbedoeld in het product aanwezig zijn door kruisbesmetting (= contaminatie). Kruisbesmetting is het onbedoeld overbrengen van kleine deeltjes van de stof in een ander product door een productielijn, processtroming, personeel of de lucht. Wanneer ondanks voorzorgsmaatregelen toch kruisbesmetting aantoonbaar maar sporadisch voorkomt, zal het risico moeten worden afgewogen:

- Als uit de risicoanalyse blijkt dat de risico's minimaal zijn, geef dan aan Z / Recept zonder.
- Indien er echter een reëel risico op kruisbesmetting is, kunt u kiezen voor aanvullende etikettering ('may contain'). Dit kan in de levensmiddelendatabank worden aangegeven met 'K'.

Meer informatie over kruisbesmetting kunt u lezen in de diverse handleidingen zoals bijvoorbeeld de Praktijkgids Allergenen² en de handleidingen van patiëntenorganisaties.

² Van Ravenhorst, M. Praktijkgids Allergenen (2009) ISBN 978 90 12 38058 4

4. Stofdefinities

GLUTEN (1)

Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:

-) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose (*);
-) maltodextrinen op basis van tarwe (*);
-) glucosestroop op basis van gerst;
-) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

(*) En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangproduct heeft vastgesteld.

Glutenbevattende granen moeten met de soortnaam (d.w.z. met dan wel tarwe, rogge, gerst, haver, spelt of kamut) in de ingrediëntendeclaratie worden vermeld. Omdat bij kruisbesmetting niet altijd valt te determineren van welke soort glutenbevattende granen de kruisbesmetting heeft plaats gevonden, is er bij het invulschema een optie gemaakt om voor gluten (algemeen) " Kan bevatten" in te vullen.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die gluten (kunnen) bevatten:

Bakkerijproducten, deegwaren, tortilla's, vermicelli, paneermeel, havermout, couscous, bulgur, ontbijtproducten (zoals muesli, cruesli, ontbijtdranken, granenrepen, etc.).

Aandachtspunten:

- **voor de wet is een product pas glutenvrij wanneer het volledig vrij van gluten is.** Dit betekent dat bij glutenvrij gemaakt tarwezetmeel M (recept met) vermeld moet worden.
- gluten worden vaak gebruikt als bindmiddel, bijvoorbeeld in vlees- of visproducten;
- soms worden er in aroma's en smaakcomponenten gluten toegevoegd om bijvoorbeeld de strooibaarheid te verbeteren;
- (gehydrolyseerde) plantaardige eiwitten kunnen ook tarwe-eiwit bevatten en dus gluten;
- tarwekiemolie kan gluten bevatten;
- van nature glutenvrije granen (maïs, rijst, boekweit) kunnen door kruisbesmetting gluten bevatten;
- mout(extract) wordt gebruikt in bier, chocolade en cornflakes;
- glutam(in)aat is een aminozuur en bevat geen gluten.

TARWE (1.1)

Tarwe, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van tarwe, met uitzondering van:

-) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose (*);
-) maltodextrinen op basis van tarwe (*);
-) tarwe, spelt of kamut die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

(*) En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangproduct heeft vastgesteld.

NB Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie voor zowel mensen met een glutenintolerantie als mensen die een tarwe-allergie hebben.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die tarwe (kunnen) bevatten:

Tarwebloem, tarwemeel, tarwegriesmeel (semolina), tarwezemelen, tarwekiemen, tarwekiemolie, tarwevlokken, tarwemout, (gemodificeerd) tarwezetmeel, etc.
Bakkerijproducten (brood, koek), deegwaren/pasta's, tortilla's, vermicelli, couscous, bulgur, ontbijtproducten (zoals muesli, cruesli, ontbijtdranken, granenrepen, etc.), gebonden producten (zoals soepen, sauzen, ragout, vla, pap, pudding en ijs), gemengde vleeswaren, worst, paneermeel, gepaneerde gerechten, gevulde chocolade, bonbons, candybars, groente a la crème, kant- en klaar maaltijden, kruidenmengsels, pannenkoeken, poffertjes, bouillon, salades, snacks, snoep, zoutjes, chips, borrelnootjes en vegetarische vleesvervangers.

Aandachtspunten:

- (zuur gehydrolyseerde) plantaardige eiwitten van tarwe moeten hier aangegeven worden.

ROGGE (1.2)

Rogge, of de hybride soorten daarvan en producten op basis van rogge, met uitzondering van:
-)rogge die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die rogge (kunnen) bevatten:

Roggemeel, roggebloem, roggezetmeel, etc.

Ontbijtkoek, roggebrood, Oberländer, meergranen brood, knäckebröd, pepernoten, vleesproducten, snacks.

Aandachtspunten:

- Roggebloem wordt soms net als tarwebloem gebruikt in vleesproducten en snacks.

GERST (1.3)

Gerst, of de hybride soorten daarvan en producten op basis van gerst, met uitzondering van:

-) glucosestroop op basis van gerst;

-) gerst die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die gerst (kunnen) bevatten:

Gerst(e)meel, gerst(e)bloem, gerst(e)zetmeel, etc.

Bier, whisky, ontbijtgranen en meergranen mengsels, muesli, soep, pap, babyvoeding.

Aandachtspunten:

- Gort is gepelde gerst.

HAYER (1.4)

Haver, of de hybride soorten daarvan en producten op basis van haver, met uitzondering van:

-) haver die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die haver (kunnen) bevatten:

Havermout, havervlokken, haverzemelen, havermeel, haverbloem, etc.

Ontbijtgranen (muesli, cruesli), zemelen, pap, koek, gebak.

Aandachtspunten:

- Haver bevat geen gluten. Toch moet het volgens de wet als glutenbevattend worden gedeclareerd, aangezien er bijna geen zuivere haver kan worden gekocht.

SPELT (1.5)

Spelt, of de hybride soorten daarvan en producten op basis van spelt, met uitzondering van:

-) spelt die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die spelt (kunnen) bevatten:

Speltbloem, speltmeel, speltzemelen, etc.

Bakkerijproducten (brood, koek, beschuit, knäckebröd), deegwaren/pasta's, rijst, ontbijtproducten (zoals flakes, pap, etc.), zoutjes en zemelen.

KAMUT (1.6)

Kamut, of de hybride soorten daarvan en producten op basis van kamut, met uitzondering van:
-) kamut die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die kamut (kunnen) bevatten:
Bakkerijproducten, deegwaren/pasta's, ontbijtgranen.

SCHAALDIEREN (2.0)

Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.

Onder schaaldieren wordt o.a. verstaan:

Alle kreeftachtigen:

- garnalen (gamba, scampi);
- kreeften (zeekreeft, langoest en langoustine, rivierkreeft, yabby);
- krabben.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die (bestanddelen van) schaaldieren (kunnen) bevatten:

Trassi, petis oedang (garnalenpasta), bepaalde soorten kroepoek, krabsticks en krabstaafjes (surimi), bepaalde salades (bijvoorbeeld garnalensalade), paella, bouillabaisse (franse vissoep), oosterse gerechten, fruits de mer, zeebanket, kruidenmixen, sambal, nam pla (gefermenteerde saus met garnalen).

EI (3.0)

Eieren en producten op basis van eieren (*).

(*) Eieren van pluimvee in schaal, vers of verduurzaamd, zoals bedoeld in Verordening (EU) 853/2004.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die ei (kunnen) bevatten:

Eieren, eigeel, eiwit, ovosucrol, ei-lecithine / E322 (ei).

Diverse eiwitfracties worden als ingrediënt toegepast: albumine, conalbumine, globuline, levitin, lysozyme (E1105), ovalbumine, ovomucoid, ovovittelline, ovalmucine, vitellin, lipovittelin.

Mayonaise, sauzen, eierdeegwaren (pasta, mie, etc.), pannenkoeken, poffertjes, hartige taart, soufflés, salades, cake.

Aandachtspunten:

- eiwit wordt vaak gebruikt als hechtmiddel voor gepaneerde producten;
- paneermeel bevat soms ei;
- broodverbetermiddel kan ei bevatten;
- in sommige gevallen wordt lecithine op eibasis gebruikt;
- ei kan worden gebruikt bij het klaren van wijn en cider.

VIS (4.0)

Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:

-) visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten;
-) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier, cider en wijn.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die vis(bestanddelen) (kunnen) bevatten:

Bestanddelen afkomstig van vissen, koosjere gelatine.

Omega-3-olie, vissaus, ansjovispasta/-crème, surimi / krabsticks, ketjap ikan, petis (vispasta), kroepoek, salades, bouillabaisse (Franse vissoep), snacks, mediterrane gerechten (zoals paella), oosterse gerechten, worcestershiresaus, dashi (vispoeder), quenelles (vismoussebolletjes), bonito (visschaafsel), vissaus (nam pla), zeebanket, fruits de mer, teri (gezouten, gedroogde visjes).

AARDNOTEN (PINDA'S) (5.0)

Aardnoten en producten op basis van aardnoten.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die aardnoten (kunnen) bevatten:

Pinda, pindameel, pindaschroot, pindaolie, arachideolie.

Pindakaas, pindakoeken, pindasaus, saté(-saus), bonbons, candybars, gevulde chocolade, bouillon(poeder/blokjes), crackers, ijs, koek, gebak, kruiden(mix), katjang, seroendeng, sauzen, snacks, salades, soepen, snoep (o.a. nougat), surrogaatkoffie, vleeswaren, worst, chips, zoutjes, borrelnootjes en vegetarische vleesvervangers, kant- en klaar maaltijden, oosterse gerechten.

Aandachtspunten:

- pinda kan ook worden vermeld als: aardnoot, ape(n)noot, olienoot, arachide of aracide;
- pindaolie kan voorkomen in plantaardige olie;
- sommige soorten margarine bevatten pindaolie;
- pindaolie wordt gebruikt als 'drager' voor bepaalde aroma's of vetoplosbare vitamines.

SOJA (6.0)

Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:

-) volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet (*);
-) natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja;
-) fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja;
-) fytostanolesters geproduceerd uit fytosterolen van plantaardige oliën van soja.

(*) En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangproduct heeft vastgesteld.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die soja (kunnen) bevatten:

Sojabonen, sojameel, sojabloem, sojazemelen (okara), sojanootjes, soja-eiwithydrolysaat, isoflavonen, sojalecithine (E322) en ongeraffineerde sojaolie.

Sojamelk, sojasaus, ketjap, tamari, vleesvervangers, tofu / tahoe / sojakaas, tempeh, seitan, margarines, gemengde vleeswaren, salades, zoutjes, snacks, (gevulde) chocolade, ijs, koek, saté, sauzen, soepen, snoep, kant- en klaar maaltijden, chiang (specerijenpasta), kinako (poeder van geroosterde sojabonen), miso (specerijenpasta), toa-tjoseitan, yuba, natto, hoisin.

Aandachtspunten:

- broodverbetermiddel kan soja bevatten;
- zuur gehydrolyseerde soja-eiwitten dienen als bevattend te worden aangegeven;
- in margarine, halvarine en plantaardig vet kan sojalecithine gebruikt zijn;
- in chocolade wordt vaak lecithine gebruikt, in veel gevallen is dit sojalecithine.

KOEMELK (7.0)

Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) (*), met uitzondering van:
-) wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken;
-) lactitol.

(*) Melk die is afgescheiden door de melkklier van een of meer koeien of buffelkoeien zoals bedoeld in Richtlijn 853/2004/EG.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die melk (kunnen) bevatten:

Melkpoeder, (droge) melkbestanddelen, melkderivaat, wei(poeder), roomboter, boterconcentraat, boterolie, boter(poeder), lactoval, recaldent (in kauwgom).

Diverse eiwitfracties worden als ingrediënt toegepast:

Caseïne, caseïnaat, weieiwit, serumalbumine, (α -)lactalbumine, (β -)lactoglobuline, lactoperoxydase, lactoferrine.

Melksoorten, chocolademelk, karnemelk, biogarde, kefir, kwark, zure room, crème fraîche, sour cream, (half)room, slagroom, (smelt)kaas, smeerkaas, vla, wrongel, yoghurt, pap, pudding, roomboter, ijs, yoghurt drank, zuivel frisdrank, frisdrank op basis van wei-eiwitten.

Aandachtspunten:

- lecithine wordt meestal als poeder toegevoegd; dit wordt in vrijwel alle gevallen gespreidroogd op weipoeder (wat dus melkeiwit bevat);
- aroma's kunnen melkeiwit bevatten als drager;
- sommige soorten margarine bevatten melkeiwit;
- broodverbetermiddel kan melkeiwit bevatten;
- lactose bevat altijd sporen melkeiwit;
- vlees- en visproducten kunnen melkeiwitten bevatten als bindmiddel;
- in voorverpakte zalm kan transglutaminase (een bestanddeel van melk) voorkomen;
- melkeiwit kan aanwezig zijn in aardappelpuree;
- melkzuur / lactaat wordt niet bereid uit melk en bevat geen melkeiwit;
- denk aan het vet dat voor bakken en braden wordt gebruikt;
- cacaoboter is het vet uit de cacao boon en bevat geen melk;
- melk kan worden gebruikt bij het klaren van o.a. wijn;
- hier niet aangeven: sojamelk, kokosmelk, havermelk, amandelmelk en rijstmelk.

NOTEN (SCHAALVRUCHTEN) (8)

Amandelen (*Amygdalus communis* L.) (8.1),
hazelnooten (*Corylus avellana*) (8.2),
walnoten (*Juglans regia*) (8.3),
cashewnoten (*Anacardium occidentale*) (8.4),
pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch) (8.5),
paranoten (of brazil nut) (*Bertholletia excelsa*) (8.6),
pistachenoten (*Pistacia vera*) (8.7),
macadamianoten (of queensland nut) (*Macadamia ternifolia*) (8.8)
en producten op basis van schaalvruchten, met uitzondering van:
-) noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit
landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Noten (schaalvruchten) moeten met de soortnaam (d.w.z. met dan wel amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecanoot, paranoot, pistachenoot of macadamianoot) in de ingrediëntendeclaratie worden vermeld. Omdat bij kruisbesmetting niet altijd valt te determineren van welke soort noten de kruisbesmetting heeft plaats gevonden, is er bij het invulschema een optie gemaakt om voor noten (algemeen) " Kan bevatten " in te vullen.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die noten (kunnen) bevatten:

Notenolie, notenpasta, muesli(-brood, -repen), cruesli, amandelspijs, marsepein, bouillon(poeder/blokjes), koek, gebak, cake, ijs, gevulde chocolade, bonbons, candybars, crackers, luxe broodsoorten, puddingpoeders, notenkaas, pesto, sauzen, soepen, salades, snacks, snoep (o.a. nougat), sojadrinks en sojadesserts, surrogaatkoffie, zoutjes, vegetarische vleesvervangers, kant- en klaar maaltijden, oosterse gerechten, gianduja.

Aandachtspunten:

- in muesli worden vaak noten verwerkt;
- notenolie kan voorkomen in plantaardige olie;
- sommige soorten margarine bevatten notenolie;
- notenaroma's kunnen notenolie bevatten, bijvoorbeeld (bittere) amandelolie;
- hier niet aangeven: synthetisch / natuuridentiek notenaroma (dit bevat geen noten);
- hier niet aangeven: pinda (dit is geen noot);
- hier niet aangeven: kokos(noot), kastanje, palm(pit) en nootmuskaat;
- hier niet aangeven: pijnboompitten, zonnebloempitten en sesamzaad.

SELDERIJ (9.0)

Selderij (*Apium graveolens*) en producten op basis van selderij.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die selderij (kunnen) bevatten:

Kruidentmengsels, salades, bouquet garni, kruidenbultjes, selderijzout, sauzen, soepen, kant- en klaar maaltijden, kruidenazijn, snacks, vleeswaren, tafelzuren, roomkaas met kruiden.

Aandachtspunten:

- selderijzaad wordt gebruikt als smaakmaker in kruidenazijn en tafelzuur;
- andere benamingen voor selderij zijn: sellerie, selderie, selder, juffrouwmerk en eppe;
- denk aan alle bestanddelen: bladselderij (vers, gedroogd, zaden), bleekselderij, knolselderij.

MOSTERD (10.0)

Mosterd (Crucifereae Brassicaceae) en producten op basis van mosterd.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die mosterd (kunnen) bevatten:

Alle soorten mosterd, dressings, soepen, sauzen, mayonaise, ketchup, kant- en klaar maaltijden, tafelzuren, kruiden- en specerijmixen en piccalilly.

Aandachtspunten:

- let op de bestanddelen van mosterdzaad; zaadjes en meel.

SESAM (11.0)

Sesamzaad (*Sesamum indicum*) en producten op basis van sesamzaad.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die sesam (kunnen) bevatten:

Sesamzaad, gemalen sesamzaad, tahini (gepeld, geroosterd en gemalen sesamzaad), gomasio (sesamzout) en sesamolie.

Broodjes, mueslibollen, snacks, vegetarische schotels, falafel, salades, humus, sauzen, dressings, snacks, helva, crackers, koek, muesli, roerbakolie.

Aandachtspunten:

- aroma's kunnen sesamolie bevatten.

SULFIET (12.0)

Zwavel dioxide en sulfieten (E-220 t/m E-228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg (10 ppm) of 10 mg/l uitgedrukt als SO₂.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die sulfiet (kunnen) bevatten:

Vruchten(bereidingen), gedroogde groenten en aardappelen, rozijnen, tomatenpuree, suiker, glucosestroop, zuurkool, champignons, bouillon, jus, soep, sauzen, etc. bevatten vaak sulfiet (> 50 mg/kg).

Met name gedroogde vruchten, citroensap, wijn en melasse bevatten vaak zeer veel sulfiet (> 100 mg/kg).

Aandachtspunten:

- omdat diverse ingrediënten veel sulfiet kunnen bevatten, is het vooral belangrijk om aan carry-over te denken;
- sulfiet kan van nature in voedingsmiddelen voorkomen als gevolg van fermentatie, maar ook als conserveermiddel zijn toegevoegd (additieven E-220 t/m E-228);
- het toevoegen van sulfiet is wettelijk toegestaan tot een beperkte lijst met producten. In de Warenwetregeling 'Gebruik van additieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen in levensmiddelen' is deze lijst weergegeven met de toegestane maximale concentraties sulfiet.

LUPINE (13.0)

Lupine en producten op basis van lupine.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die lupine (kunnen) bevatten:

Lupine, lupinemeel, lupinebloem, lupine-eiwit, lupineconcentraat, lupine-isolaat.
Bakkerijproducten (brood, gebak, biscuits, koekjes), deegwaren/pasta, sauzen, snacks, dieetproducten, vleesproducten, vleesvervangers, pizza.

Aandachtspunten:

- vaak gebruikt als vervanger van (gmo) soja;
- ter versiering van brood worden soms de gehele lupinezaden gebruikt;
- soms gebruikt als vervanger voor ei(eiwit).

WEEKDIEREN (14.0)

Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

Onder weekdieren wordt verstaan:

- koppotigen: inktvissen, zee kat, etc.;
- buikpotigen: slakken, escargots, alikruiken, wulken, zee-oren/abalone, etc.;
- tweekleppigen: kokkels, mosselen, oesters, St. Jakobsschelpen, etc..

Voorbeelden van ingrediënten en producten die (bestanddelen van) weekdieren (kunnen) bevatten:

Oestersaus, paella, bouillabaisse (franse vissoep), oosterse gerechten, fruits de mer, zeebanket, gerechten met calamari (gefrituurde inktvisringetjes).

LACTOSE (20.0)

Lactose is melksuiker. Wettelijk gezien valt deze stof onder melk (zie betreffende pagina). Het is niet wettelijk verplicht lactose apart aan te geven, maar wel wenselijk. Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie apart, omdat er vraag naar is en er een overgevoeligheid voor kan bestaan.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die lactose (kunnen) bevatten:

Melkeiwit bevat altijd lactose; zie tekst onder koemelk (7.0).

Aandachtspunten (zie ook bij koemelk):

- harde Hollandse kaas bevat nagenoeg geen lactose door het rijpingsproces; smeltkaas, roomkaas, schimmelkaas en verse kaas zoals cottage cheese bevatten wel lactose;
- lecithine wordt meestal als poeder toegevoegd; dit wordt in vrijwel alle gevallen gesproeidroogd op weipoeder (wat melkeiwit, dus lactose bevat);
- sommige soorten margarine bevatten lactose;
- broodverbetermiddel kan melkeiwit, dus lactose, bevatten;
- lactaat / melkzuur wordt niet bereid uit melk en bevat geen lactose;
- lactitol (zoetstof) wordt wel bereid uit lactose, maar wordt volledig omgezet en bevat dus geen lactose.

CACAO (21.0)

Het is niet wettelijk verplicht cacao aan te geven, maar wel wenselijk. Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie, omdat er vraag naar is en er een allergie voor kan bestaan.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die cacao (kunnen) bevatten:

Cacaopoeder, cacaomassa.

Chocolade(producten), bonbons, hagelslag, cacaofantasie, couverture, choconibs, gianduja.

Aandachtspunten:

- witte chocolade en cacaoboter kunnen cacao bevatten;
- cacao wordt soms gebruikt in specerijen mengsels, vooral in Mexicaans getinte recepturen;
- carobe is een vervanger voor cacao en bevat geen cacaobestanddelen.

GLUTAMAAT (22.0)

Glutamaat als smaakversterker (E620-E625).

Voor de wettelijke allergenendeclaratie hoeft glutamaat niet aangegeven te worden. Het Voedingscentrum verzamelt wel informatie over dit ingrediënt.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die glutamaat (kunnen) bevatten:

Sauzen, soepen, bouillon, kant- en klaar maaltijden, natriumarme producten, kruidenmixen, strooiaroma's, marinades, salades, snacks, bewerkte vlees- en vissoorten, zoutjes.

Aandachtspunten:

- het additief glutamaat, is ook bekend als: glutaminaat, glutaminezuur, MSG (monosodiumglutamaat), ve-tsin, adjinomoto, monokaliumglutamaat, calciumglutamaat, ammoniumglutamaat, E-620 t/m E-625;
- glutaminezuur is ook van nature aanwezig in bijvoorbeeld vlees, vis, groenten, granen, tomaten, melk, aardappelen, soja en veel kaassoorten. Dit hoeft niet te worden aangegeven;
- carry-over van additief glutaminezuur/glutamaat uit ingrediënten wel aangeven.

KIPPENVLEES (23.0)

Het is niet wettelijk verplicht kippenvlees aan te geven, maar wel wenselijk. Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie, omdat er vraag naar is en er een allergie voor kan bestaan.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die kippenvlees (kunnen) bevatten:

Alle kippenvleesbestanddelen, ook kippenvet.

Diverse vleesproducten, snacks, bouillon, kant- en klaar maaltijden.

KORIANDER (24.0)

Het is niet wettelijk verplicht koriander aan te geven, maar wel wenselijk. Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie, omdat er vraag naar is en er een allergie voor kan bestaan.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die koriander (kunnen) bevatten:

Kruidenmengsels, koek- en speculaaskruiden, kruidenazijn, tafelzuur, sauzen, exotische gerechten.

Aandachtspunten:

- koriander (*Coriandrum sativum*) wordt ook wel ketoembar genoemd;
- koriander wordt veel gebruikt in sauzen en exotische gerechten, bijvoorbeeld uit de Indonesische en Indiase keuken (kerrie), maar ook in Griekse, Turkse en Marokkaanse gerechten;
- koriander wordt ook gebruikt in koek- en speculaaskruiden;
- koriander is onderdeel van kerrie;
- koriander wordt gebruikt als smaakmaker in kruidenazijn en tafelzuur.

MAÏS (25.0)

Het is niet wettelijk verplicht mais aan te geven, maar wel wenselijk. Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie, omdat er vraag naar is en er een allergie voor kan bestaan.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die maïs (kunnen) bevatten:

Maïskorrels, maïsmeel, maïszetmeel, maïzena, maïseiwit (ook gehydrolyseerd eiwit), maïsolie en polenta.

Popcorn, cornflakes, taco(chips), polenta, tortilla's, whisky.

Aandachtspunten:

- glucosestroop die uit maïs vervaardigd is hoeft niet te worden aangegeven;
- maïsmoutstroop hoeft niet te worden aangegeven;
- hier niet aangeven: maltodextrine en dextrose gemaakt uit maïs. Ook producten die hiervan gemaakt worden zoals isoascorbaat en zoetstoffen hier niet aangegeven.

PEULVRUCHTEN (26.0)

Het is niet wettelijk verplicht peulvruchten aan te geven, maar wel wenselijk. Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie, omdat er vraag naar is en er een allergie voor kan bestaan.

Onder peulvruchten wordt hier verstaan:

- alle soorten bonen: sperziebonen, snijbonen, kievitsbonen, flageolets, aduki- of adzukibonen, bruine- en witte bonen, zwarte- en rode nierbonen (kidneybeans), limabonen, mungbonen, slabonen, spekbonen, boterbonen, tuinbonen, peultjes, etc.;
- alle soorten erwten: doperwten, gele erwten, grauwe erwten, linzen, capucijners, kikkererwten (of kekers), etc.;
- taugé, alfalfa, katjang idjoe.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die peulvruchten (kunnen) bevatten:

Meel van bonen (clusterbean of guarflour) of erwten en eiwitconcentraten.

Banket(bakkers)spijs, marsepein, soepen, salades, gebak, koek, falafel, puddingpoeders, snoep, vegetarische vleesvervangers, oosterse en Mexicaanse gerechten, kant- en klaar maaltijden.

Aandachtspunten:

- kiemen zoals taugé zijn niet vrij van de peulvruchten;
- bonenkruid is geen peulvrucht;
- hier niet aangeven: Arabische gom/guar gum;
- hier niet aangeven: johannesbroodpitmeel en carobepoeder;
- hier niet aangeven: pinda's, soja en lupine (dit zijn wel peulvruchten, maar deze worden apart aangegeven).

RUNDEVLEES (27.0)

Het is niet wettelijk verplicht rundvlees aan te geven, maar wel wenselijk. Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie, omdat er vraag naar is en er een allergie voor kan bestaan.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die rundvlees (kunnen) bevatten:

Alle rundvleesbestanddelen, ook rundervet.

Diverse vleesproducten, snacks, bouillon, kant- en klaar maaltijden.

Aandachtspunten:

- vis wordt in veel gevallen verrijkt met water en rundereiwit;
- stremsel (enzym) hoeft niet te worden aangegeven.

VARKENSVLEES (28.0)

Het is niet wettelijk verplicht varkensvlees aan te geven, maar wel wenselijk. Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie, omdat er vraag naar is en er een allergie voor kan bestaan.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die varkensvlees (kunnen) bevatten:

Alle varkensvleesbestanddelen, ook varkensvet of reuzel.

Diverse vleesproducten, snacks, kant- en klaar maaltijden, saucijzen- en worstenbroodjes.

WORTEL (29.0)

Het is niet wettelijk verplicht wortel aan te geven, maar wel wenselijk. Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie, omdat er vraag naar is en er een allergie voor kan bestaan.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die wortel (kunnen) bevatten:

Groentemixen, soepgroenten, tafelzuren, soepen, sauzen, kant- en klaar maaltijden, atjar tjampoer, bami- en nasigroenten, groentespread, hutspot, kruidenzuurkool, salades, snacks.

Aandachtspunten:

- engelwortel valt hier niet onder;
- andere benamingen voor wortel zijn: (was- of bos-)peen, winterwortel, of imperator (snoepwortel).

5. Invulschema allergeneninformatie

ALLERGENEN- INFORMATIE VOOR DE LEVENSMIDDELENDATABANK

Leverancier : Inhoud(en) :

Productnaam : EAN-code(s) :

Aanwezigheid van allergenen (voor uitleg; zie bijlage 'Toelichting')

LeDa code	GS1 code	Allergeen	Recept zonder (Z)	Recept met (M)	Kan Bevatten (en recept zonder) (K)	Onbekend (O)
		Wettelijke allergenen				
1.1	UW	Tarwe				
1.2	NR	Rogge				
1.3	GB	Gerst				
1.4	GO	Haver				
1.5	GS	Spelt				
1.6	GK	Kamut				
1	AW	(*) <i>Gluten</i>				
2.0	AC	Schaaldieren				
3.0	AE	Ei				
4.0	AF	Vis				
5.0	AP	Aardnoten (pinda's)				
6.0	AY	Soja				
7.0	AM	Koemelk				
8.1	SA	Amandelen				
8.2	SH	Hazelnoten				
8.3	SW	Walnoten				
8.4	SC	Cashewnoten				
8.5	SP	Pecannoten				
8.6	SR	Paranoten				
8.7	ST	Pistachenoten				
8.8	SM	Macademianoten				
8	AN	(*) <i>Noten (schaalvruchten)</i>				
9.0	BC	Selderij				
10.0	BM	Mosterd				
11.0	AS	Sesam				
12.0	AU	Zwavedioxide en sulfieten (E220 - E228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, uitgedrukt als SO ₂				
13.0	NL	Lupine				
14.0	UM	Weekdieren				
		Aanvullende allergenen				
20.0	ML	Lactose				
21.0	NC	Cacao				
22.0	MG	Glutamaat (E620 – E625)				
23.0	MK	Kippenvlees				
24.0	NK	Koriander				
25.0	NM	Maïs				
26.0	NP	Peulvruchten				
27.0	MC	Rundvlees				
28.0	MP	Varkensvlees				
29.0	NW	Wortel				

(*) Dit alleen invullen als sprake kan zijn van kruisbesmetting (zie toelichting bij gluten en noten)

