

Nieuwsbrief 9 oktober 2015

ALLE GEBRUIKERS

1. Begin oktober waren 947 gebruikers aangesloten bij SpecsPlaza, waarvan 827 bakkerijen. In totaal waren er op dat moment 77 leveranciers met 1 of meer actieve specificaties en 10345 actieve specificaties (een toename van 2729 specificaties ten opzichte van het moment van overname). Het totale overzicht met de stand van zaken begin oktober is te vinden op de website www.specsplaza.nl onder het kopje "Over SpecsPlaza – Wie doen er mee".
2. De volgende update van SpecsPlaza zal in november 2015 plaatsvinden. Over de precieze datum volgt nog bericht. De inhoudelijke verbeteringen zijn inmiddels ingepland en de omvang van de nieuwe release is vastgesteld. De aanpassingen hebben geen gevolgen voor XML-gebruikers:
 - a. Het wordt mogelijk om in een andere taal dan het Nederlands een toelichting of synoniem te vermelden bij de verschillende additieven en hun functie.
 - b. De printdatum op specificaties wordt duidelijker aangegeven.
 - c. Het veld "Hoeveelheid vers product" / "Amount of fresh produce" wordt duidelijker weergegeven op specificaties.
 - d. De aanduiding van verschillende veldnamen in Engelstalige specificaties wordt verbeterd.
 - e. De toelichting bij de velden in de Engelstalige versie wordt ingevuld.
 - f. Niet-vertaalde foutmeldingen in de Engelstalige versie worden aangepast.
 - g. Foutmeldingen en waarschuwingen worden eenduidiger en duidelijker.
 - h. De aanwijzing bij aanpassing van het wachtwoord voor inloggen was onvolledig. Dit wordt verbeterd.
 - i. Microbiologische kenmerken worden duidelijker weergegeven op de specificaties (met de volledige omschrijving in plaats van de verkorte naam die wordt gebruikt om een selectie uit de beschikbare kenmerken te kunnen maken).
3. Kwantitatieve ingrediëntendeclaratie (kortweg KWID) betekent dat van bepaalde ingrediënten die benadrukt worden bij de verkoop van voorverpakte producten aan consumenten, het percentage bij de naam of in de ingrediëntenlijst moet worden vermeld, zoals het percentage roomboter en appel in een roomboterappelflappen, het percentage noten in notenontbijtkoek en het percentage ei in eierkoeken. Er zijn leveranciers die de percentages van de ingrediënten in hun product/grondstof niet zichtbaar willen maken voor hun afnemers. Deze percentages worden wel onderhands doorgegeven aan de bakkerijsoftware. Zoals toegelicht en aangekondigd in de nieuwsbrief van 21 augustus is de handleiding voor leveranciers aangepast (versie 13) op het punt van kwantitatieve ingrediëntendeclaratie. Nu wordt duidelijk vermeld dat de onderhands doorgegeven percentages door de bakkerijsoftware mogen worden gebruikt voor het bepalen van de juiste volgorde van de ingrediënten in de ingrediëntenlijst en ook voor noodzakelijke KWID-berekeningen in een product dat gereed is voor verkoop aan de consument.