

## Nieuwsbrief 18 maart 2016

### ALLE GEBRUIKERS

1. Eind februari waren 965 gebruikers aangesloten bij SpecsPlaza, waarvan 873 bakkerijen. In totaal waren er op dat moment 73 leveranciers met 1 of meer actieve specificaties en 10603 actieve specificaties. Het totale overzicht met de stand van zaken begin december is te vinden op de website [www.specsplaza.nl](http://www.specsplaza.nl) onder het kopje "Over SpecsPlaza – Wie doen er mee".
2. In de praktijk blijkt nog steeds onduidelijkheid te bestaan over het allergeen spelt in relatie tot tarwe. Spelt en tarwe zijn afkomstig van dezelfde graanfamilie (Triticum). De granen zijn dus nauw verwant en de eiwitten van beide granen vertonen veel overeenkomsten. Om die reden kunnen mensen met een allergie voor tarwe-eiwit ook geen spelt verdragen. Spelt bevat bovendien gluten, dus is ook niet geschikt voor mensen met een glutenallergie (coeliakie). Om die reden heeft de Europese Commissie het bij wet verplicht gesteld om bij het ingrediënt spelt te verwijzen naar het allergeen tarwe. Deze verplichting geldt sinds 13 december 2014 en is sinds eind november 2014 ook verwerkt in SpecsPlaza (ingrediënten met spelt zijn steeds gekoppeld aan het allergeen tarwe en het allergeen spelt kan als zodanig niet meer worden geselecteerd). Voor het etiket betekent dit dat bijvoorbeeld in de ingrediëntenlijst vermeld wordt "speltmeel (**tarwe**)" in plaats van "**speltmeel**". In de praktijk komt het toch regelmatig voor dat mensen aangeven spelt beter te kunnen verdragen dan tarwe. Hier is geen wetenschappelijke verklaring voor, maar als het zo is, is het wel van belang dat die mensen weten dat de eiwitten van spelt en tarwe nauw verwant zijn en dat beide granen gluten bevatten. Als de ervaring heeft uitgewezen dat consumenten zich goed voelen met speltproducten dan is er geen reden om op basis van de nieuwe wetgeving producten met spelt te ontraden. De bedoeling van de Europese Commissie was namelijk niet dat mensen die tarwe minder goed verdragen geen spelt meer eten, maar ze te wijzen op de nauwe verwantschap tussen deze twee granen.

### LEVERANCIERS VAN BAKKERIJGRONDSTOFFEN

3. De lijst met certificaten in SpecsPlaza is vernieuwd. Leveranciers van bakkerijgrondstoffen en –producten kunnen op de productspecificatie aangeven over welke relevante certificaten een productielocatie beschikt. De invoer van deze gegevens is overigens alleen mogelijk via het scherm. De gegevens kunnen dus niet via XML worden ingestuurd. De invoer gebeurt bij het kopje "Bedrijfsinfo" in het Menu aan de linker kant van het scherm. Voor elke aangemaakte locatie kan worden aangegeven over welk certificaat (of meerdere) deze locatie beschikt door eerst de locatie te selecteren en dan op de link "nieuw certificaat" te klikken.
4. Artikelnummers zijn van cruciaal belang voor de afnemer. De combinatie artikelnummer – leverancier is namelijk uniek voor elk artikel en van cruciaal belang voor het elektronisch overhalen van gegevens over een artikel. Als u een artikel opnieuw invoert en daaraan een ander artikelnummer meegeeft is de afnemer zijn koppeling met het betreffende artikel dus kwijt. Er moet dan handmatig een nieuwe koppeling worden gemaakt en dat is heel veel (uitzoek)werk. Mocht het om wat voor reden dan ook nodig zijn een artikelnummer aan te passen, informeer dan uw afnemers hierover. Geef aan welke artikelen een nieuw nummer hebben gekregen en wat de oude en de nieuwe nummers zijn.

## AFNEMERS (BAKKERIJEN)

5. Het is belangrijk dat u uw bakkerijsoftwarepakket regelmatig opnieuw laat synchroniseren met de database om nieuwe en aangepaste informatie op te halen.
6. Maak voor het maken van etiketten bij voorkeur gebruik van de meest recente (actieve) versie van een specificatie. Check wel – als een product al lang in het magazijn ligt – of deze informatie ook inderdaad van toepassing is op dit (oude) product.
7. Er kunnen allerlei redenen zijn waarom een nieuwe versie van een specificatie wordt gemaakt. Dit betekent dus niet altijd dat de samenstelling van een product is veranderd of dat er nieuwe informatie is over allergenen. De productinformatie kan door de leverancier bijvoorbeeld ook specifieker ingevuld worden (bijvoorbeeld meer voedingswaarde-gegevens, informatie over het land van herkomst, type verpakking enzovoort).
8. Mist u informatie over bepaalde producten, neem dan contact op met de betreffende leverancier, bijvoorbeeld door een E-mail te sturen. Relevante contactgegevens vindt u door op de link in de kolom "bedrijfsnaam" te klikken.