

## Nieuwsbrief 21 juli 2016

### ALLE GEBRUIKERS

1. Op 7 juni jl. is de vernieuwde versie van de database overgezet. Voor zover bekend heeft dit niet tot problemen geleid. De handleidingen voor leveranciers en afnemers zijn geactualiseerd. De volgende release is gepland voor november 2016.
2. Eind juni waren 979 gebruikers aangesloten bij SpecsPlaza, waarvan 891 bakkerijen. In totaal waren er op dat moment 75 leveranciers met 1 of meer actieve specificaties en 11308 actieve specificaties. Het totale overzicht met de stand van zaken eind juni is te vinden op de website [www.specsplaza.nl](http://www.specsplaza.nl) onder het kopje "Over SpecsPlaza – Wie doen er mee".
3. Tijdens het overleg met de Werkgroep SpecsPlaza op 26 mei jl. is besloten dat het elektronisch insturen van energiewaarden (onderdeel voedingswaardedeclaratie) mogelijk moet blijven. Alleen wanneer zou blijken dat de ingestuurde waarden meer dan 10% afwijken van de berekende waarde zou er aanleiding zijn dit te veranderen. Voor schermgebruikers worden de energiewaarden vanaf 7 juni 2016 automatisch berekend op het moment dat voedingswaarden worden ingevoerd of aangepast.
4. De Werkgroep heeft verder vastgesteld dat het voor de automatische berekening van de energiewaarden van belang is dat alle daarvoor relevante velden verplicht worden gevuld (0 invullen kan dus ook). Dat betekent dat **met ingang van 1 december 2016 ook de velden "polyolen", "alcohol", "salatrimms" en "organische zuren" verplicht ingevuld moeten worden. Leveranciers die via XML insturen dienen hun koppeling hierop aan te passen.** De organische zuren omvatten melkzuur, azijnzuur, citroenzuur, appelzuur, oxaalzuur en wijnsteenzuur.
5. De Werkgroep heeft bovendien aangegeven dat het vrije tekstveld voor toelichting bij land van herkomst verwijderd kan worden. Hier worden vaak alleen landen of werelddelen ingevuld in plaats van een toelichting op het land van herkomst of het herkomsttype. Als gevolg daarvan staat de landeninformatie op de verkeerde plaats in de database en komen spellingsfouten voor of worden er plaatsen genoemd die niet in de landenlijst voorkomen welke deel uitmaakt van de database.
6. Ook is de Werkgroep er voorstander van dat het totale percentage van ingrediënten van een product en van een grondstof een validatiecriterium wordt. Dat betekent dat wanneer dat percentage ligt onder de 80% of boven de 120% validatie van een specificatie niet langer mogelijk zal zijn.

### LEVERANCIERS

7. Bakkerijen hebben speciaal aandacht gevraagd voor het juist invullen van het vochtgehalte bij de voedingswaardedeclaratie. In de praktijk komt het regelmatig voor dat deze waarde niet in overeenstemming is met het fysisch/chemisch kenmerk "Drogestof". De relatie tussen drogestof (DS) en vochtgehalte is als volgt:  
$$DS = 100 - \text{vochtgehalte}$$
De hoeveelheid drogestof kan voor bakkerijen van groot belang zijn, bijvoorbeeld voor kostprijsberekeningen of berekening van het inbakverlies.