

Handleiding voor gebruik van de Lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen

versie 24 juni 2013

Inhoud

1	Inleiding.....	1
2	Indeling van de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen	2
3	Gebruik van de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen	2
4	Uitgangspunten lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen.....	3
5	Ingrediëntsoorten/groepen	4
6	Toelichting bij enkele afzonderlijke ingrediënten.....	6
7	Kwalificatie	7
8	Uitleg bij enkele ingrediënten(soorten)	7

1 Inleiding

SpecsPlaza is de ingrediëntendatabank voor de bakkerijsector. SpecsPlaza stroomlijnt de informatie-uitwisseling over de samenstelling van grond- en hulpstoffen. De leveranciers beheren in SpecsPlaza hun specificaties, de afnemers kunnen deze informatie geautomatiseerd gebruiken voor het maken van etiketten via hun eigen bakkerijsoftware.

Bij het uitwisselen van informatie in de keten is uniformiteit van gegevens en eenduidige interpretatie van definities van groot belang. Dit geldt voor gegevensuitwisseling in het algemeen, maar met name ook voor de bakkerijsector voor het op een juiste wijze weergeven van gegevens op het etiket. In de bakkerijsector wordt een grote variatie aan producten vervaardigd, met zeer veel verschillende ingrediënten, afkomstig van verschillende leveranciers. Een eenduidige en uniforme naamgeving van deze ingrediënten zal bijdragen aan:

- tijdsbesparing bij beheer van specificaties;
- tijdsbesparing bij de etikettering;
- het vereenvoudigen van optellingen van ingrediënten op het etiket (ingrediëntendeclaratie);
- heldere en juiste informatieverschaffing op het etiket voor de consument.

Dit geldt ook voor alle andere informatie in specificaties. Daarom wordt in SpecsPlaza gebruik gemaakt van een lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen, ook wel de nomenclatuurlijst genoemd.

Dit document is opgesteld ter ondersteuning bij het invoeren van specificaties. Het geeft uitleg aan de gebruikers van SpecsPlaza wat de uitgangspunten van de samenstelling van de lijst zijn, hoe de lijst gebruikt kan worden en wat bedoeld wordt met bepaalde ingrediëntenbenamingen. Daarnaast wordt uitleg gegeven hoe de gebruiker uitbreidingen of aanpassingen van de lijst kan aanmelden en hoe deze meldingen worden afgehandeld.

2 Indeling van de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen

In de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen zijn per ingrediënt de volgende kolommen opgenomen:

- Naam: De naam van een ingrediënt is de unieke naam zoals deze voor een bepaald ingrediënt wordt gehanteerd in SpecsPlaza. (Zie hoofdstuk 4)
- Toelichting: in deze kolom wordt aanvullende informatie gegeven die van belang kan zijn voor de keuze van de benaming. (Zie hoofdstuk 6)
- Code: De code is een uniek nummer voor elk ingrediënt in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen.
- Soort: Naast de algemene ingrediënten is er in de lijst een aantal soorten/groepen ingrediënten opgenomen. Deze ingrediëntensoorten hebben verschillende typen/smaken/bronnen. (Zie ook hoofdstuk 5)
- Functie: Onder functie wordt voor E-nummers aangegeven welk additief type het betreft, bijvoorbeeld emulgator, verdikkingsmiddel, rijsmiddel, etc.. (zie hoofdstuk 5)
- Synoniemen: Voor sommige ingrediënten zijn meerdere benamingen, synoniemen, in omloop. In de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen wordt één naam vastgelegd waarmee het ingrediënt wordt benoemd en dat wordt gehanteerd in de specificaties in SpecsPlaza. De overige alternatieve benamingen van dit ingrediënt zijn opgenomen in de kolom synoniemen. Bij het invoeren van een ingrediënt in een specificatie in SpecsPlaza kan ook bij de zoekfunctie op het synoniem worden gezocht. Waarna het systeem de bijbehorende uniforme naamgeving van het betreffende ingrediënt aangeeft.

3 Gebruik van de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen

De meest actuele lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen staat op de website van SpecsPlaza (www.specsplaza.nl). Deze lijst is te downloaden als Excelbestand of als pdf-bestand. In beide gevallen kan met de zoekfunctie gericht op ingrediëntennamen worden gezocht.

Zodra de lijst wordt opgevraagd komt de datum van die dag onderaan de lijst te staan. Hiermee is altijd te zien welke versie u gebruikt.

Wanneer u de naam van een nieuw ingrediënt toevoegt aan een specificatie, kan alleen worden gekozen uit de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen. Zodra u de naam van een ingrediënt invoert, worden suggesties uit de lijst op het scherm aangegeven en kunt u uw keuze maken.

Indien u als leverancier bij de invoer van de specificaties merkt dat een ingrediënt niet in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen is vermeld, kunt u een verzoek doen dit ingrediënt op te nemen in de lijst. Hiertoe vult u een hiervoor bestemd digitaal formulier in. Een speciale commissie (Commissie Nomenclatuur en Codelijsten) overlegt of dit verzoek wordt gehonoreerd. U ontvangt binnen 2 werkdagen antwoord op uw verzoek. Het formulier is te activeren in het scherm waar u de ingrediënten opneemt in een specificatie.

Indien u een verzoek wilt indienen voor uitbreiding van de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen houdt dan rekening met de volgende criteria:

- komt het ingrediënt niet al in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen voor?
- komt het ingrediënt als synoniem in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen voor?
- is er een andere schrijfwijze (spelling) vergeleken met de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen (incl. synoniemen)?
 - enkelvoud/meervoud
 - officiële Nederlandse spelling via het Groene boekje, tenzij een gereserveerde aanduiding
 - tussen 'e' of 'en'
 - kleine letters / hoofdletters

- is de naam van het ingrediënt in een andere taal aangegeven?
- zijn de verschillende onderdelen in de naam in andere volgorde gebruikt. Bijvoorbeeld “gebroken tarwe” in plaats van “tarwe (gebroken)”.
- is het een enkelvoudig of samengesteld ingrediënt? In de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen worden alleen enkelvoudige ingrediënten opgenomen.
- is het een ingrediënt met een bewerking (bijv. concentraat, gepoft, mager, etc.)? Dit wordt alleen opgenomen als door de bewerking het karakter van het ingrediënt wordt gewijzigd. Bewerkingen als gepasteuriseerd, gesteriliseerd zijn niet opgenomen omdat deze bewerkingen de eigenschap/vorm van het ingrediënt niet wijzigen.

4 Uitgangspunten lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen

Bij het opstellen van de lijst is rekening gehouden met een aantal uitgangspunten.

Algemene uitgangspunten

- Consequent naamgebruik
- Pragmatische werkwijze
- Begrijpelijk voor alle gebruikers
- Naamgeving op basis van benaming van de grondstof. Er wordt rekening gehouden met benamingen die afnemers cq. retailers op het eindproduct willen hanteren, maar deze zijn niet doorslaggevend.

Overige uitgangspunten

- Alle ingrediënten worden zonder hoofdletter geschreven, behalve E-nummers en ingrediënten die beginnen met een plaatsnaam of land.
- Ingrediënten worden in principe in enkelvoudige vorm geschreven; uitsluitend kleine ingrediënten, die niet als enkelvoud gebruikt worden, staan in meervoud geschreven (bijv. rode bessen, pompoenpitten).
- Spelling conform officiële Nederlandse spelling (het Groene Boekje), tenzij het een gereserveerde aanduiding uit de warenwet betreft.
- Hanteren van de gangbare naam waaronder het ingrediënt binnen de keten wordt verhandeld.
- In principe worden er geen samengestelde ingrediënten opgenomen. Er zijn enkele uitzonderingen zoals: zuurdesem, bakkerszout, etc.
- Waar mogelijk wordt terminologie uit wetgeving gebruikt (o.a. de additieven).
- Bij algemene (plantaardige) ingrediënten wordt zoveel mogelijk naar de bron verwezen (bijv. tarwemeel, roggezuurdesem). Waar de bron een diersoort betreft (bijv. dierlijk vet) kan met het veld ‘diersoort’ de betreffende bron worden aangegeven.
- Verschijningsvormen en bewerkingen worden achter de naam van een ingrediënt tussen haken opgenomen als de bewerking invloed heeft op de kwaliteit van het ingrediënt (bijv. roosteren van amandelen geeft smaakverschil, voorverstijfselen van bloem geeft bloem andere vochtbindende eigenschappen). Het kan voorkomen dat een bewerking in de benaming van een bepaald ingrediënt wel wordt gebruikt en bij de ander niet omdat de bewerking bij de een wel en bij de ander geen invloed heeft op de kwaliteit.
- Van identieke ingrediënten die onder verschillende namen worden verhandeld wordt het synoniem opgenomen in de lijst (bijv. lactose --> synoniem: melksuiker).
- Bij additieven die onder verschillende namen worden verhandeld (bijv. E160b, annatto, bixine, norbixine) komt de eerste naam uit de wettekst in de lijst, de andere namen zijn opgenomen als synoniemen.

5 Ingrediëntsoorten/groepen

Er is in de lijst een aantal 'soorten/groepen' ingrediënten te onderscheiden: E-nummer, aroma, natuurlijk aroma, kruiden en specerijen, enzymen, plantaardige olie, geheel gehard plantaardige olie, gedeeltelijk geharde plantaardige olie, plantaardig vet, geheel gehard plantaardig vet en gedeeltelijk gehard plantaardig vet. Deze ingrediëntensoorten hebben verschillende typen/smaken/bronnen. Er kan op een etiket een optelling van deze typen/smaken binnen de soort/groep gemaakt worden.

De overige ingrediënten in de lijst worden bestempeld als 'algemene' ingrediënten: Dit zijn alle overige ingrediënten die 'alleen' een naam hebben en geen verdere onderverdeling hebben, bijv. aardappel, aardappelzetmeel, ananas, ananas (gedroogd).

E-nummer

Ingrediënten met een E-nummer zijn gekoppeld aan een additiefstype. De mogelijke additiefstypen zijn:

- antiklontermiddel
- antioxidant
- antischuimmiddel
- bevochtigingsmiddel
- complexvormer
- conserveermiddel
- draagstof
- drijfgas
- emulgator
- geleermiddel
- gemodificeerd zetmeel
- glansmiddel
- kleurstof
- meelverbeteraar
- rijsmiddel
- schuimmiddel
- smaakversterker
- smeltzout
- stabilisator
- verdikkingsmiddel
- verstevigingsmiddel
- voedingszuur
- vulstof
- zoetstof
- zuurteregelaar
- verpakkingsgas

Eén E-nummer kan aan meerdere additiefstypen gekoppeld zijn met ieder een unieke code in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen. Bij ingrediënten met een E-nummer wordt de E in hoofdletter opgenomen met daarachter, zonder spatie, het nummer. Indien aanwezig wordt achter het nummer, zonder spatie, a, b, c, .. opgenomen. De naam wordt tussen haken, na een spatie, opgenomen achter het nummer (eventueel na a, b, c, ..). De naam wordt in enkelvoud geschreven, tenzij er meerdere verschijningsvormen zijn (i, ii, iii, ..), dan wordt de naam in meervoud opgenomen. De verschijningsvormen (i, ii, iii, ..) zijn niet afzonderlijk opgenomen in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen. Indien meerdere E-nummers met eenzelfde additiefstype in een product worden gebruikt, kan op het etiket een optelling worden gemaakt, bijv. "conserveermiddel (E217, E228)".

Bij de benaming van ingrediënten met een E-nummer wordt in eerste instantie de EU-additievenverordening (EG nr. 1333/2008) geraadpleegd. Daarnaast wordt uitgegaan van de schrijfwijze in het boek 'E=eetbaar' en op de website www.food-info.net van Wageningen UR.

Aroma en natuurlijk aroma

Er is een belangrijk verschil in de wettelijke vereisten voor de declaratie van aroma's en de declaratie van natuurlijke aroma's.

Bij aroma's mag de smaak/geur worden vermeld. Na het woord 'aroma' volgt dan een spatie en vervolgens tussen haken de smaak, bijv. "aroma (aardbei)". Wanneer meerdere aroma's in een product worden gebruikt, kan op het etiket een optelling worden gemaakt, bijv. "aroma (aardbei, vanille, mint)". Vermelding van het woord "aroma" of "aroma's" is ook voldoende.

Om een aroma als "natuurlijk aroma" te mogen declareren moet 95% van de aromatiserende component afkomstig zijn uit een natuurlijke bron. Bij natuurlijke aroma's moet in principe worden gerefereerd naar deze bron (en dus niet naar de smaak of geur, al zal deze in veel

gevallen hetzelfde zijn). Alleen wanneer de natuurlijke bron niet wordt herkend in de geur en/of smaak van het levensmiddel hoeft de bron niet vermeld te worden.

Voorbeelden:

1. Is het natuurlijk aroma bijvoorbeeld voor meer dan 95% uit vanille afkomstig en smaakt en of ruikt het van vanille, dan moet er “natuurlijk aroma (vanille)” worden vermeld.
2. Zou het natuurlijke aroma voor 95% uit vis afkomstig zijn maar vanwege zijn vanillesmaak in een bakkerijproduct worden toegepast, dan is de vermelding “natuurlijk aroma” voldoende en is het dus niet verplicht om te vermelden “natuurlijk aroma (vis)”;
3. In plaats van “natuurlijk aroma” mag bij punt 2 ook “aroma (vanille)” worden gedeclareerd.

De aroma's in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen worden geconfirmeerd aan de Europese aromaverordening (EG nr. 1334/2008).

Vanwege deze verordening is “rookaroma” als algemeen ingrediënt opgenomen in de lijst. Dergelijke algemene ingrediënten worden niet meegenomen in een optelling, bijv. ‘... aroma, aroma (aardbei, vanille, mint), rookaroma’.

Op het etiket van een consumentenproduct is het voldoende om de in het product verwerkte aroma's in de ingrediëntenlijst op te nemen als aroma, aroma (aardbei), natuurlijk aroma (aardbei), etc. Eigenlijk zijn dit samengestelde producten die bestaan uit aromatische en niet-aromatische bestanddelen. De aromatische bestanddelen bestaan op hun beurt weer uit (natuurlijke) aromastof en aromatiserend preparaat. Het is niet wettelijk verplicht om deze ingrediënten van een aroma op te nemen in de ingrediëntenlijst van een consumentenproduct. De ingrediënten staan wel in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen van SpecsPlaza. Dit omdat er deelnemers (leveranciers) zijn die aroma's verhandelen en de specificaties van al hun artikelen in SpecsPlaza willen verwerken.

Kruiden en specerijen

Na het woord kruiden en specerijen volgt een spatie en vervolgens tussen haken het type/smaak, bijv. “kruiden en specerijen (oregano)”. Indien meerdere kruiden en specerijen in een product worden gebruikt, kan op het etiket een optelling worden gemaakt, bijv. “kruiden en specerijen (anijs, peper, kervel)”.

‘Kruiden en specerijen’ is ook in de lijst opgenomen met type/smaak ‘mengsel’, “kruiden en specerijen (mengsel)” als algemeen ingrediënt. Dit is bedoeld voor het geval er kruiden en/of specerijen worden gebruikt zonder dat de naam van type/smaak bekend is of bekend wordt gemaakt.

Indien er minder dan 2% aan kruiden of specerijen wordt verwerkt in een product, is het niet verplicht om de specifieke naam van de kruiden of specerijen te vermelden op het etiket. Hiervoor kan als ingrediëntenbenaming “kruiden” of “specerijen” worden gebruikt, zonder verdere specifieke benaming. Dit zijn algemene ingrediënten en worden niet binnen de groep/categorie opgesteld. De benaming ‘kruiden en specerijen (mengsel)’ is niet in de lijst opgenomen als algemeen ingrediënt en wordt wel opgeteld binnen de groep/categorie ‘kruiden en specerijen’, bijv. ‘... kruiden, kruiden en specerijen (anijs, venkelzaad, dille, mengsel),’.

Enzymen

Na het woord enzym volgt een spatie en vervolgens tussen haken het type, bijv. “enzym (alfa-amylase)”. Indien meerdere enzymen in een product worden gebruikt, kan op het etiket een optelling worden gemaakt, bijv. “enzym (amylase, invertase)”.

‘Enzymen’ kan ook als algemeen ingrediënt worden gebruikt, in het geval het type niet bekend wordt gemaakt. Dit betreft een algemeen ingrediënt.

De algemene ingrediënten worden niet meegenomen in een optelling, bijv. ‘... enzymen, enzym (amylase, invertase), ...’.

De lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen wordt geconfirmeerd aan de Europese enzymverordening (EG nr. 1332/2008). In deze enzymverordening is opgenomen dat enzymen worden aangeduid met hun (additief)functie. Deze wijziging zal op termijn ook in SpecsPlaza worden doorgevoerd.

Plantaardige oliën

Voor plantaardige oliën (en geheel geharde plantaardige oliën en gedeeltelijk geharde plantaardige oliën) is het verplicht de specifieke bron te vermelden.

Na het woord ‘plantaardige olie’, ‘geheel geharde plantaardige olie’ of ‘gedeeltelijk geharde plantaardige olie’ volgt een spatie en vervolgens tussen haken de bron, bijv. “plantaardige olie (soja)”, “geheel geharde plantaardige olie (soja)”, “gedeeltelijk geharde plantaardige olie (soja)”. Indien meerdere plantaardige oliën in een product worden gebruikt, kan op het etiket een optelling worden gemaakt, bijv. “plantaardige olie (soja, zonnebloem)” of “geheel geharde plantaardige olie (soja, zonnebloem)” of “gedeeltelijk geharde plantaardige olie (soja, zonnebloem)”.

Olijfolie is als apart algemeen ingrediënt opgenomen, evenals boterolie, etherische olie en minerale olie. Dit is gedaan vanwege de specifieke eigenschappen van deze oliën. Bovendien is voor olijfolie wettelijk vastgesteld dat dit als ingrediënt apart vermeld moet worden in de ingrediëntenlijst en mag niet vermeld worden als plantaardige olie.

Als olie wordt toegepast als aroma, dan wordt dit onder aroma opgenomen. Bijvoorbeeld voor sinaasappelolie wordt dit “aroma (sinaasappel)”.

De algemene ingrediënten worden niet meegenomen in een optelling, bijv. ‘...olijfolie, plantaardige olie (koolzaad, soja),’.

Plantaardige vetten

Voor plantaardige vetten (en geheel geharde plantaardige vetten en gedeeltelijk geharde plantaardige vetten) is het verplicht de specifieke bron te vermelden.

Na het woord ‘plantaardig vet’, ‘geheel gehard plantaardig vet’ of ‘gedeeltelijk gehard vet’ volgt een spatie en vervolgens tussen haken de bron, bijv. “plantaardig vet (palm)”, “geheel gehard plantaardig vet (palm)”. Indien meerdere plantaardige vetten in een product worden gebruikt, kan op het etiket een optelling worden gemaakt, bijv. “plantaardig vet (palm, palmpit)” of “geheel gehard plantaardig vet (palm, palmpit)” of “gedeeltelijk gehard plantaardig vet (palm, palmpit)”.

Voor dierlijk vet of dierlijke olie hoeft de specifieke bron niet vermeld te worden. Wel dient onderscheid gemaakt te worden of het wel of niet gehard is. Daarom zijn de volgende namen in de nomenclatuurlijst opgenomen in SpecsPlaza:

- dierlijk vet
- geheel gehard dierlijk vet
- gedeeltelijk gehard dierlijk vet
- dierlijke olie
- geheel geharde dierlijke olie
- gedeeltelijk geharde dierlijke olie

Het is wel mogelijk om de diersoort te specificeren in SpecsPlaza. Dit kan door in het veld ‘diersoort’, in hetzelfde scherm als waarin de ingrediënten worden benoemd, uit een lijst de diersoort (of scharreldiersoort) te kiezen.

6 Toelichting bij enkele afzonderlijke ingrediënten

In de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen is een kolom opgenomen met daarin bij sommige ingrediëntenbenamingen extra informatie.

Soms moet bij bepaalde ingrediënten verplichte vermeldingen op het etiket worden aangegeven. Bijvoorbeeld bij de AZO-kleurstoffen. In de Europese wetgeving is aangegeven dat bij gebruik van deze kleurstoffen in consumentenproducten het verplicht is een waarschuwing op het etiket te vermelden.

Daarnaast is in deze kolom bij enkele ingrediëntenbenamingen aangegeven wat er onder de benaming wordt verstaan. Bijvoorbeeld bij bepaalde oliën en vetten is aangegeven waar het onderscheid tussen olie en vet ligt. In SpecsPlaza gekozen voor de vorm waarin het ingrediënt/product zich bevindt bij 20°C. De term vet wordt gehanteerd als het bij 20°C een vaste vorm heeft. Olie is vloeibaar bij 20°C. Bijvoorbeeld kokosvet en palmvet zijn vast bij 20°C. Als synoniem zijn hierbij kokosolie respectievelijk palmolie opgenomen in de lijst.

7 Kwalificatie

In sommige gevallen is er in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen niet gekozen voor een specifieke onderverdeling van een ingrediënt. Bijvoorbeeld de kleur van paprika. Deze specifieke karaktereigenschappen kunnen in het veld kwalificatie worden aangegeven.

Dit veld is opgenomen in hetzelfde invoerscherm als de keuze van de ingrediëntenbenaming. Het gaat hier om eigenschappen die niet ergens anders in de specificatie is opgenomen, maar wel van belang zijn voor de afnemer. De informatie in het veld kwalificatie kan de afnemer rechtstreeks/geautomatiseerd overnemen op het etiket. Het is daarom van belang dat in het veld kwalificatie de tekst kort en helder is.

8 Uitleg bij enkele ingrediënten(soorten)

Voor een aantal categorieën van ingrediënten geldt een specifieke toelichting.

- Mout: dit ingrediënt is vanuit de bron opgenomen, bijv. "tarwemout", "gerstemout". Mout wordt geproduceerd van gekiemde en gedroogde granen. Moutextract is gemalen en gepureerd mout.
- Bronvermelding: voor plantaardige ingrediënten is in de benaming de bron aangegeven ("tarwemeel", "sojajewit"). Voor ingrediënten van dierlijke herkomst is niet altijd de bron aangegeven. Hiervoor kan in het scherm 'nieuw ingrediënt toevoegen' in het veld 'diersoort' de betreffende diersoort worden gekozen. Er kan worden gekozen uit een vastgestelde lijst, hierin zijn ook scharreldieren opgenomen.
- Peulvruchten: dit ingrediënt is vanuit de bron opgenomen, dus erwten, sojabonen, etc.
- Vitaminen en mineralen: de vitamines en mineralen zijn afzonderlijk opgenomen als ingrediënt. De mineralen zijn als verbinding opgenomen, dus niet "zink" maar bijvoorbeeld "zinkoxide". In SpecsPlaza worden alleen die verbindingen opgenomen die toegestaan zijn in de Europese verrijgingsverordening (EG nr. 1925/2006).
- Zetmeel: dit ingrediënt is vanuit de bron opgenomen, bijv. "tarwezetmeel", "aardappelzetmeel".
- Gemodificeerd zetmeel: dit ingrediënt is als algemeen ingrediënt opgenomen "zetmeel (gemodificeerd)". Daarnaast zijn verschillende bronnen van het gemodificeerde zetmeel ook opgenomen, bijv. "tarwezetmeel (gemodificeerd)", "aardappelzetmeel (gemodificeerd)" en maïszetmeel (gemodificeerd)".
- Technische hulpstoffen: technische hulpstoffen (stoffen vaak E-nummers die bij de bewerking of verwerking een bepaalde technische functie hebben, maar geen functie hebben in het eindproduct) zijn opgenomen in de specificaties, tenzij het technische hulpstoffen zijn in aroma's, en staan daarom ook in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen. Technische hulpstoffen hoeven niet op het etiket van het consumentenproduct te worden vermeld.
- Zuivelproducten: bij zuivelproducten als melk, yoghurt en kwark wordt onder 'melk', 'yoghurt' en 'kwark' de volvette variant verstaan. Voor de magere en halfvolle varianten is

dit tussen haken achter het zuivelproduct vermeld, bijvoorbeeld 'melk (halfvolle)', 'yoghurt (magere)'.

- Eiwit: de plantaardige eiwitten zijn opgenomen met de bronvermelding (tarwe-eiwit, sojaeiwit, etc.). Daarnaast staan ook melkeiwit, wei-eiwit (concentraat) op de lijst. Dierlijk eiwit en ei-eiwit staan in de lijst zonder een bronvermelding. De bron kan worden aangegeven via het veld 'diersoort' in het scherm waarin ook het ingrediënt wordt ingevoerd.
- Aroma: aroma (bijv. 'aroma (vanille)', 'aroma (aardbei)' is in principe een samengestelde grondstof en is opgebouwd uit aromatische bestanddelen en niet-aromatische bestanddelen. Niet-aromatische bestanddelen zijn ingrediënten als bijv. maltodextrine, gemodificeerd zetmeel, bepaalde E-nummers. Aromatische bestanddelen zijn te verdelen in aromastof en aromatiserend preparaat. De leveranciers van en handelaren in aroma's vermelden op hun specificaties deze afzonderlijke ingrediënten. Ter verduidelijking, deze ingrediënten hoeven niet op het etiket van een consumentenproduct te worden vermeld, daar kan worden volstaan met bijv. 'aroma (vanille)', 'aroma (aardbei)'.
- Scharreelproducten: ingrediënten afkomstig van scharreldieren worden niet als zodanig benoemd in de benamingen. Een ei of een scharrelei wordt in de lijst met uniforme ingrediëntenbenamingen niet als verschillende ingrediënten gezien, aangezien de eigenschappen niet verschillend zijn. Met het veld diersoort, in hetzelfde scherm als waarin ingrediënten worden gekozen, kan aangegeven van welk diersoort of scharreldiersoort het ingrediënt afkomstig is.