

Nieuwsbrief 22 maart 2018

ALLE GEBRUIKERS

1. In mei 2018 is de volgende release van SpecsPlaza gepland. Er zullen dan enkele veranderingen plaatsvinden die ook gevolgen hebben voor de bakkerijsoftware (met name voor gebruikers die gegevens ophalen via XML). Deze veranderingen worden besproken onder het kopje "XML-gebruikers". De volgende algemene aanpassingen zijn voorzien. Deze aanpassingen zijn met de Werkgroep SpecsPlaza besproken:
 - a. Er zullen enkele tekstuele aanpassingen worden doorgevoerd in het tabblad "Gebruik"(saanwijzingen)

Gebruiksaanwijzingen

[Naar productversies overzicht](#)

Artikelnummer	3181302	Artikelnaam
Versienummer	3	Ingangsdatum

Leven	Procesgegevens *	Houdbaar *	Sensorisch	Fysisch/chemisch
View	Update *	Delete	Gebruik *	Locaties

- Bevat kleine onderdelen, niet geschikt voor kinderen onder de 3 jaar
- Bevat schadelijke bacteriën, het product altijd door en door verhitten**
- Binnen 24 uur consumeren
- Doserens volgens voorschrift
- Lees eerst het gebruiksvoorschrift
- Na ontdooien niet opnieuw invriezen**
- Na openen beperkt houdbaar
- Na openen gekoeld bewaren
- Niet gebruiken in combinatie met medicijnen
- Niet oplosbaar in koud water
- Niet oplosbaar in olie
- Niet oplosbaar in warm water
- Raadpleeg een huisarts voor gebruik
- Vermijd overmatig gebruik van dit product

Bij tabblad "Gebruik" kan momenteel gekozen worden voor:

NL: Bevat schadelijk bacteriën, product altijd door en door verhitten.

UK: Contains harmful bacteria; always heat the product thoroughly and throughout.

Dit zal worden aangepast in:

NL: Geef schadelijke bacteriën geen kans; product altijd door en door verhitten.

UK: Do not give harmful bacteria a chance; always heat the product thoroughly and throughout.

Bij tabblad gebruik kan verder gekozen worden voor:

NL: Na ontdooien niet opnieuw invriezen

Volgens Artikel 6 van de Warenwetregeling diepgevroren levensmiddelen moet het zijn:

NL: Na ontdooiing niet opnieuw invriezen

De UK vertaling is hier in orde: *do not refreeze after defrosting*

- b. De volgorde van gegevens in het tabblad "Procesgegevens" zal worden veranderd. Een leverancier heeft verzocht om het veld "Metaaldetectie" en het veld "Andere detectievormen" bij elkaar te plaatsen omdat dit logischer is. Dit heeft voor de inhoud van de informatie geen gevolgen.

Procesgegevens

Naar productversies overzicht

Artikelnummer	12121.3	Artikelnaam	Eierkoekmix	Declaratiernaam	
Versienummer	1	Ingangsdatum	19-03-2014	Einddatum	

View	Update *	Delete	Gebruik *	Locaties	Declaraties *	Voedingswaarde *	Claims
Leven	Procesgegevens *	Houdbaar *	Sensorisch	Fysisch/chemisch	Microbiologisch	Allergenen *	

Gezeefd Nee Ja
 Deeltjesgrootte in mm
 Toelichting

Metaal detectie Nee Ja
 Deeltjesgrootte voor Fe in mm
 Deeltjesgrootte voor non-Fe in mm
 Deeltjesgrootte voor RVS in mm
 RVS
 Toelichting

Doorstraald Nee Ja
 Ontdooid Nee Ja

Andere detectievormen

ANNULEREN OPSLAAN

- c. Onlangs bleek dat er geen informatie meer over het risico van kruisbesmetting wordt verzonden via de XML (MAY_CONTAIN). Als bijvoorbeeld soja afwezig is in het recept maar de leverancier heeft aangegeven dat er een risico is op kruisbesmetting, moet het allergeen de status "MAY_CONTAIN" krijgen, waar het nu de status "FREE_FROM" heeft (alleen gebaseerd op het recept). In het verleden (herfst 2016) werd informatie over het risico op kruisbesmetting wel uitgewisseld. Er is volgens de Werkgroep SpecsPlaza ook geen reden om deze informatie niet uit te wisselen. Deze informatie moet daarom opnieuw worden uitgewisseld.
- d. Er is verzocht om een logische volgorde te hanteren voor het weergeven van microbiologische kenmerken. De voorkeur gaat uit naar de volgorde die de leverancier zelf kiest bij invoering (wat eerst ingevoerd wordt komt bovenaan in het overzicht op het scherm en op de PDF).
- e. We zullen het script weer draaien wat er voor zorgt dat alle specificaties waarvan de einddatum meer dan een jaar verlopen is naar het archief worden verplaatst. De leverancier kan desgewenst gearchiveerde specificaties opnieuw valideren waardoor ze weer actief worden of de specificaties uit het archief verwijderen.
2. Binnen de Werkgroep SpecsPlaza is verder gesproken over eventuele afschaffing van de verplichting op het invullen van de LEDA allergenen (niet langer hanteren als validatiecriterium). LEDA allergenen zijn de bovenwettelijke allergenen welke door de levensmiddelendatabank van het Voedingscentrum werden geïnventariseerd voor allergeenvrij-lijsten voor consumenten. Er is door verschillende gebruikers van SpecsPlaza aangegeven dat er vermoedelijk geen draagvlak en behoefte meer is om de verplichting m.b.t. het invullen van de LEDA allergenen te handhaven nu het Voedingscentrum (beheerder Levensmiddelendatabank) heeft besloten te stoppen met de inventarisatie van deze 10 extra stoffen. Reden voor dit besluit is dat steeds meer informatie binnenkomt via koppelingen met andere databanken waarin informatie over deze aanvullende allergenen niet is meegenomen. De Werkgroep is echter van mening dat de verplichting voorlopig nog in stand moet worden gehouden omdat er door afnemers nog steeds naar gevraagd wordt en het ook in bepaalde databases (bijvoorbeeld SIM) nog steeds geëist wordt. De informatie is niet meer volledig en dus onbetrouwbaar op het moment dat de verplichting wordt

opgeheven. Er wordt wel een lobby-traject opgezet richting de afnemers door de brancheorganisaties (NVB, NBOV en VBZ nemen dit mee richting FNLI). In september 2018 wordt het verzoek tot afschaffing van de verplichting om LEDA allergenen in te vullen in SpecsPlaza opnieuw besproken.

3. Eind februari waren 983 gebruikers aangesloten bij SpecsPlaza, waarvan 892 bakkerijen. In totaal waren er op dat moment 75 leveranciers met 1 of meer actieve specificaties en 11202 actieve specificaties. Het totale overzicht met de stand van zaken is te vinden op de website www.specsplaza.nl onder het kopje "Over SpecsPlaza – Wie doen er mee".

LEVERANCIERS

4. Wees alert op de einddatum van uw specificaties. Met de voorjaarsrelease van 2017 hebben alle specificaties een einddatum gekregen. Drie maanden voordat de einddatum verstrijkt wordt dit getoond in het overzichtsscherm van de productspecificaties. Er staan momenteel veel specificaties in de database waarvan de einddatum reeds verstreken is. Deze specificaties krijgen de status "Niet-actief" en kunnen dan niet meer gelezen worden door afnemers, dus ook niet als zij geautoriseerd zijn voor de betreffende verklaring. Besluit u dus om wat voor reden dan ook de status van een specificatie naar "Niet-actief" te veranderen door de einddatum aan te passen, vergeet dan niet uw afnemers hierover te informeren. Is de einddatum meer dan een jaar verstreken dan worden de specificaties met een nieuwe release naar het archief verplaatst.
5. Graag wijzen wij leveranciers nogmaals op de mogelijkheid om verouderde versies van productspecificaties te verwijderen en om producten uit het archief te verwijderen. Dit kan alleen via de schermen worden geregeld, dus niet elektronisch. In het menu "Producten" staat bij het overzicht van de "versies" van een bepaald product een knop "oudere versies verwijderen". Door hierop te klikken blijven alleen de 3 meest recente versies van een specificatie behouden. Verder is in het menu "Producten archief" ook een knop opgenomen om geselecteerde productspecificaties te verwijderen. Het verwijderen van verouderde informatie komt de snelheid van de database ten goede.
6. 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.

BAKKERIJEN

7. Sinds enige tijd bestaat de mogelijkheid voor bakkerijsoftwarepakketten om voor de ingrediëntenbenamingen op het etiket gebruik te maken van de declaratiennaam uit SpecsPlaza in plaats van de uniforme ingrediëntenbenaming. Gebleken is, dat het onvoldoende duidelijk is dat er naast de bestaande declaratienamen voor artikelen nu ook declaratienamen voor de afzonderlijke ingrediënten zijn ingevoerd. Het voordeel van gebruik van declaratienamen voor ingrediënten is een mogelijkheid tot verkorting van de ingrediëntenlijst op het bakkerijproduct. Een voorbeeld: Het maakt niet uit of een bakker "walnoten" of "walnotenpuree" of "walnotenstukjes" gebruikt in zijn product. Alle drie hebben ze dezelfde declaratiennaam, namelijk "walnoten". Dat betekent dat wanneer meerdere vormen van een bepaald ingrediënt worden gebruikt deze ingrediënten bij elkaar opgeteld kunnen worden. Bovendien is de declaratiennaam op zich vaak korter dan de uniforme ingrediëntenbenaming, zoals uit

bovenstaand voorbeeld blijkt. Dat kan dus een kortere ingrediëntenlijst tot gevolg hebben.

Uniforme ingrediëntenbenaming overzicht

Nieuwe uniforme ingrediëntenbenaming

Soort: Naam: Zoek Wis

Naam	Code	Soort	Geldig van	Geldig tm	Mutatiedatumtijd	Diersoort	Declaratienaam
walnoten	1828	Algemeen	01-11-2007		1-5-2017 10:48:24		
walnotenpuree	1829	Algemeen	01-11-2007		1-5-2017 10:48:46		walnoten
walnotenstukjes	1830	Algemeen	01-11-2007		1-5-2017 10:49:40		walnoten

Page size: 30 3 items in 1 pages

XML-GEBRUIKERS

8. End-point `getSpecificatieBinding2` wordt met de voorjaarsrelease 2018 definitief uitgeschakeld. Dit end-point zou al met de voorjaarsrelease van 2017 beëindigd worden. Dat is per abuis niet gebeurd. Omdat in de voorjaarsrelease van 2018 ook een ander endpoint wordt uitgeschakeld (zie punt 9) en voor deze actie een nieuwe oplevering van de applicatie nodig is, is het logischer dit niet eind februari 2018 te doen (zoals in het najaar van 2017 is gecommuniceerd) maar hiermee te wachten tot de voorjaarsrelease van 2018.
9. Endpoint `getHeaderBinding 2` wordt beëindigd en de extra informatie over de validatiedatum wordt geïntegreerd in `getHeaderBinding`. `Afnemer_SplazaService_getHeaders2.wsdl` verdwijnt daarmee ook weer en `Afnemer_SplazaService_getHeaders.wsdl` zal overeenkomstig worden aangepast. Aanpassing van het bestaande endpoint heeft de voorkeur van softwareleveranciers. Daardoor is een update bij de gebruikers (wegens beëindiging van het oude endpoint) niet noodzakelijk en stoort het ook niet bij gebruikers van een oude release.
10. Onlangs bleek dat er geen informatie meer over het risico van kruisbesmetting wordt verzonden via de XML (`MAY_CONTAIN`). Als bijvoorbeeld soja afwezig is in het recept maar de leverancier heeft aangegeven dat er een risico is op kruisbesmetting, moet het allergeen de status `"MAY_CONTAIN"` krijgen, waar het nu de status `"FREE_FROM"` heeft (alleen gebaseerd op het recept) . In het verleden (herfst 2016) werd informatie over het risico op kruisbesmetting wel uitgewisseld. Er is volgens de Werkgroep SpecsPlaza ook geen reden om deze informatie niet uit te wisselen. Deze informatie moet daarom opnieuw worden uitgewisseld.