




Gebruikershandleiding SpecsPlaza voor Afnemers



SPECSPLAZA



Ingrediëntenbenaming **Inloggen**

<ul style="list-style-type: none">HomepageOver SpecsPlazaWie doen er mee?AbonnementGebruikershandleidingenNieuwsbrievenVeelgestelde vragenBakkerijonderwijs en SpecsPlazaContact	<p>Homepage</p> <p>Welkom bij SpecsPlaza</p> <p>Consumenten hebben een toenemende behoefte aan kennis over voedsel en de ingrediënten daarvan. Ook vanuit de overheid worden steeds meer regels opgesteld om via bijvoorbeeld een etiket de juiste productinformatie te verstrekken. Het etiketteren van voorverpakte producten is bovendien verplicht. Ook voor onverpakte producten zijn de regels in december 2014 verscherpt.</p> <p>Voor u als bakkerondernemer biedt de ingrediëntendatabank SpecsPlaza de unieke gelegenheid om in één systeem alle benodigde informatie over bakkerijgrondstoffen te verzamelen. Deze database voorkomt dat u bij al uw leveranciers de specificaties moet opvragen en zorgt dat u steeds over de meest actuele informatie kunt beschikken.</p> <p>Voor u als leverancier van bakkerijgrondstoffen heeft SpecsPlaza het voordeel dat specificaties via de database naar behoefte zowel voor bakkers als voor collega-leveranciers beschikbaar gesteld kunnen worden en dat deze daarmee altijd over de meest actuele versie kunnen beschikken. U bepaalt zelf wie toegang krijgen tot uw specificaties.</p> <p>Voor meer informatie kunt u contact opnemen met de servicedesk van SpecsPlaza. Tel: (+)31 (0)317 471250 Email: specsplaza@foodbase.nl</p>
--	--

Inhoud

Inleiding	3
1. SpecsPlaza: de principes	4
2. Opvragen van specificaties	5
2.1. Via de website	5
2.2. Via bakkerijsoftware	18

Inleiding

Hartelijk dank voor je deelname aan SpecsPlaza. Deze ingrediëntendatabank stroomlijnt de informatie-uitwisseling over de samenstelling van grond- en hulpstoffen. Met deze gegevens kan een wettelijk juist etiket voor bakkerijproducten worden samengesteld. De databank is onafhankelijk en is ondergebracht bij het Nederlands Bakkerij Centrum / FoodBase.

Deze gebruikershandleiding behandelt de principes en het gebruik van SpecsPlaza voor afnemers van bakkerijgrondstoffen.

Bij vragen over het gebruik van SpecsPlaza kunt je contact opnemen met de Servicedesk.
Tel: (+)31 (0)317 471250.

De servicedesk is bereikbaar op werkdagen van 8.00 uur tot 16.00 uur. Het emailadres is: specsplaza@foodbase.nl

Heb je je aangemeld voor deelname aan SpecsPlaza, dan ontvang je een gebruikersnaam en wachtwoord. Hiermee kun je inloggen op de website www.specsplaza.nl
De gebruikersnaam en het wachtwoord zijn persoonlijk. Daarom kunnen niet meerdere gebruikers tegelijkertijd onder hetzelfde account zijn ingelogd. Als dat nodig is kan de servicedesk wel meerdere accounts aanmaken voor eenzelfde klant.

1. SpecsPlaza: de principes

SpecsPlaza biedt de mogelijkheid voor leveranciers om de specificaties van producten op een centrale plaats beschikbaar te stellen voor afnemers. Daarmee worden actualiteit en snelle benaderbaarheid geboden voor alle partijen die daar recht op hebben.

Het uitgangspunt van SpecsPlaza is dat de eigenaar van de specificatie verantwoordelijk is en blijft voor zijn specificatie. Daarmee is de eigenaar ook verantwoordelijk voor de inhoudelijke juistheid en het beschikbaar stellen aan de juiste partijen.

Verder kent SpecsPlaza basisprincipes die ook voor jou als afnemer van belang zijn om te weten:

- **Valideren**

Wanneer een (versie van een) specificatie door een leverancier is ingevoerd kijkt de kwaliteitsfunctionaris hem na en valideert deze. Pas na validatie is de specificatie door een afnemer in te zien.

- **Actualiseren**

Wanneer een leverancier de inhoud van een specificatie wijzigt leidt dit tot een nieuwe versie van die specificatie. Er kan altijd maar één versie van een specificatie 'actief' (J) zijn. Zodra een nieuwe versie wordt gevalideerd, wordt de vorige versie automatisch als 'niet-actief' (N) weergegeven. Van alle versies die in de overzichtslijst staan, kan een afnemer de gegevens van de specificatie bekijken en uitprinten, mits hij/zij daarvoor toestemming heeft van de leverancier (zie "autoriseren").

- **Autoriseren**

Een leverancier bepaalt in SpecsPlaza wie zijn specificaties kunnen inzien. Bepaalde specificaties zal hij voor iedereen inzichtelijk maken. Andere producten zal hij slechts voor één of enkele afnemers inzichtelijk maken. Afnemers kunnen dit soort producten doorgaans wel in de overzichtslijst zien, maar kunnen niet op de specificatie doorklikken om de details ervan te zien.

Is een product voor jou niet in te zien, dan kun je vanuit SpecsPlaza de betreffende leverancier om autorisatie verzoeken (zie pagina 6 voor details).

2. Opvragen van specificaties

Het opvragen van specificaties uit SpecsPlaza kan op twee manieren:

1. Via de website www.specsplaza.nl.
Deze optie staat voor alle deelnemende afnemers open.
2. Via bakkerijsoftwarepakketten
Een aantal leveranciers van bakkerijsoftware heeft een koppeling tussen SpecsPlaza en de softwarepakketten gerealiseerd.

In de volgende paragrafen lichten we de twee verschillende opties toe.

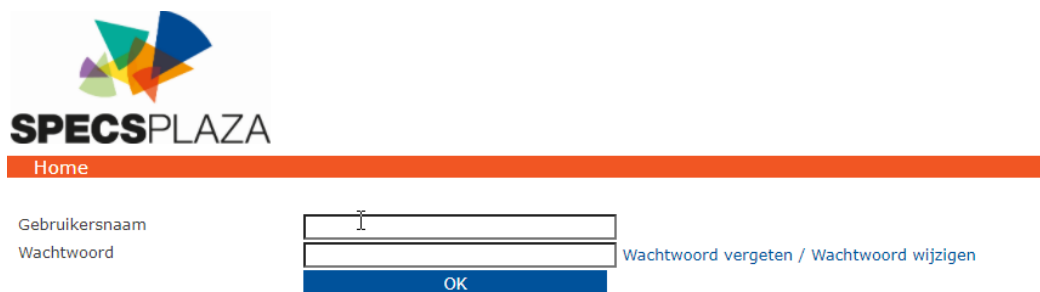
2.1. Via de website

Inloggen

Na aanmelding voor deelname aan SpecsPlaza ontvang je een gebruikersnaam en wachtwoord. Hiermee kun je inloggen op de website www.specsplaza.nl.



The screenshot shows the SpecsPlaza website homepage. At the top left is the SpecsPlaza logo, and at the top right is a flag icon. Below the logo is a large image of hands holding a piece of bread. A navigation bar contains the text 'Ingrediëntenbenaming' on the left and 'Inloggen' on the right. The main content area is divided into two columns. The left column contains a list of links: 'Homepage', 'Over SpecsPlaza', 'Wie doen er mee?', 'Abonnement', 'Gebruikershandleidingen', 'Nieuwsbrieven', 'Veelgestelde vragen', 'Bakkerijonderwijs en SpecsPlaza', and 'Contact'. The right column features a 'Homepage' heading followed by a welcome message: 'Welkom bij SpecsPlaza. Consumenten hebben een toenemende behoefte aan kennis over voedsel en de ingrediënten daarvan. Ook vanuit de overheid wordt er steeds meer aandacht besteed aan het etiketteren van voorverpakte producten. Het etiketteren van voorverpakte producten is boven de regels in december 2014 verscherpt.' Below this, there are two paragraphs of text explaining the benefits of SpecsPlaza for bakers and suppliers. At the bottom of the right column, there is a blue 'Inloggen' button with a hand cursor icon pointing to it.



The screenshot shows the SpecsPlaza login form. At the top left is the SpecsPlaza logo. Below the logo is a navigation bar with the text 'Home'. The login form consists of two input fields: 'Gebruikersnaam' and 'Wachtwoord'. Below the 'Wachtwoord' field is a blue button labeled 'OK'. To the right of the 'Wachtwoord' field is a link that reads 'Wachtwoord vergeten / Wachtwoord wijzigen'.

Wanneer je je wachtwoord bent vergeten of je wilt je bestaande wachtwoord aanpassen, klik je op de link "Wachtwoord vergeten / Wachtwoord wijzigen". Je ontvangt een email met een link

voor het instellen van een nieuw wachtwoord. Deze mail versturen we naar het email-adres van de contactpersoon die bij de gebruikersnaam geregistreerd staat. Voor het instellen van een nieuw wachtwoord heb je ook je gebruikersnaam nodig. Deze gebruikersnaam communiceren we eenmalig op het moment dat je je account activeert. Bent je deze vergeten, neem dan contact op met de Servicedesk van SpecsPlaza.

Nadat je bent ingelogd kom je in een overzichtsscherm met specificaties.



Afnemers overzicht

Artikelnummer Artikelnaam Leverancier
 Laatste versies Alleen inzichtelijk [Zoek](#) [Wis](#)

[Print geselecteerde pdf specificaties](#)

ARTIKELNUMMER_A	ARTIKELNAAM	DECLARATIENAAM	BEDRIJFSNAAM	VERSIE	INGANGSDATUM	EINDDATUM	ACTIEF	NIETUW
3070	Worstenbroodje 95 gram de Haas	Worstenbroodje 95 gram Bakkerij de Haas	Kuma Eersel BV	2	15-10-2018	11-02-2019	N	
3070	Worstenbroodje 95 gram de Haas	Worstenbroodje 95 gram Bakkerij de Haas	Kuma Eersel BV	1	08-10-2014	29-11-2017	N	
3070	Worstenbroodje 95 gram de Haas	Worstenbroodje 95 gram Bakkerij de Haas	Kuma Eersel BV	3	09-02-2019	09-02-2022	J	
<input type="checkbox"/> 701-1930	Stromboli 25 kg	Meergranen Donker	Bake-Performance	4	01-09-2012	16-06-2016	N	
<input type="checkbox"/> 701-1930	Stromboli 25 kg	Meergranen Donker	Bake-Performance	5	01-09-2012	01-05-2017	N	
<input type="checkbox"/> 701-1930	Stromboli 25 kg	Meergranen Donker	Bake-Performance	7	01-09-2012	01-05-2018	N	
<input type="checkbox"/> 701-1930	Stromboli 25 kg	Meergranen Donker	Bake-Performance	8	09-05-2018	09-05-2021	J	
<input type="checkbox"/> 701-1930	Stromboli 25 kg	Meergranen Donker	Bake-Performance	3	01-09-2012	01-03-2016	N	
<input type="checkbox"/> 701-1930	Stromboli 25 kg	Meergranen Donker	Bake-Performance	2	01-09-2012	24-05-2015	N	
<input type="checkbox"/> 701-1930	Stromboli 25 kg	Meergranen Donker	Bake-Performance	1	01-09-2012	30-01-2015	N	
<input type="checkbox"/> 701-1930	Stromboli 25 kg	Meergranen Donker	Bake-Performance	6	01-09-2012	18-10-2017	N	
<input type="checkbox"/> 0.00542.622	Dawn Heritage Cake Donut Mix	Donutmix	Dawn Foods Benelux	1	07-11-2016	03-12-2017	N	
<input type="checkbox"/> 0.00542.622	Dawn Heritage Cake Donut Mix	Donutmix	Dawn Foods Benelux	2	04-12-2017	04-12-2020	J	
<input type="checkbox"/> 0.00671.900	Dawn Premium Raised Donut Mix	Donutmix	Dawn Foods Benelux	2	04-12-2017	22-11-2019	N	
<input type="checkbox"/> 0.00671.900	Dawn Premium Raised Donut Mix	Donutmix	Dawn Foods Benelux	1	07-11-2016	03-12-2017	N	
<input type="checkbox"/> 0.00975.451	Dawn Chewy Fudge Brownie Mix	Browniemix	Dawn Foods Benelux	1	21-11-2017	26-07-2018	N	
<input type="checkbox"/> 0.00975.451	Dawn Chewy Fudge Brownie Mix	Browniemix	Dawn Foods Benelux	2	26-07-2018	27-07-2021	J	
<input type="checkbox"/> 0.00982.927	DAWN Cream Cheese Frosting	Frosting	Dawn Foods Benelux	1	07-11-2017	26-07-2018	N	
<input type="checkbox"/> 0.00982.927	DAWN Cream Cheese Frosting	Frosting	Dawn Foods Benelux	2	26-07-2018	27-07-2021	J	
<input type="checkbox"/> 0.00990.920.01	DAWN Muffin-Mix	Muffinmix	Dawn Foods Benelux	1	19-11-2012	01-01-2014	N	

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ...

Bovenaan dit scherm zie je een aantal velden waarmee je kunt zoeken of het overzicht kunt aanpassen:

Artikelnummer	Het artikelnummer is het nummer waaronder het product bij de producent/leverancier bekend is. Dit is doorgaans het nummer dat bij jou op de bestel- en afleverbonnen staat, bijvoorbeeld P0010. Als je dit veld invult en je klikt op "Zoek" dan verschijnen die producten, die aan deze voorwaarde voldoen.
Artikelnaam	Dit is de productnaam en/of declaratiennaam die in SpecsPlaza is ingevuld, bijvoorbeeld gelei. Als je dit veld invult en je klikt op "Zoek", dan verschijnen die producten, waarvan de zoekterm deel uit maakt.
Leverancier	Dit is de producent- of leveranciersnaam die in SpecsPlaza is ingevuld, bijvoorbeeld Zeelandia. Als je dit veld invult en je klikt op "Zoek" dan zie je alleen de specificaties, waarvoor Zeelandia als leverancier optreedt. Namen van leveranciers die vermeld staan in de kolom "Bedrijfsnaam" zijn aanklikbaar. Als je er op klikt verschijnt een pop-upschermd met de contactgegevens van de betreffende leverancier. Zo kun je eenvoudig contact met de leverancier opnemen, bijvoorbeeld als je (nog) geen toegang hebt tot een specificatie .
Laatste versies	Van een productspecificatie kunnen meerdere versies aanwezig zijn. Wanneer je dit vakje aanvinkt zie je alleen de meest recente versie. Dit maakt de lijst korter.
Alleen inzichtelijk	Door het vakje "Alleen inzichtelijk" aan te vinken beperk je de lijst tot alleen die specificaties waar je voor geautoriseerd bent.

Verder kun je op de koppen van de kolommen klikken om de sortering aan te passen. Specificaties die voor jou inzichtelijk zijn kun je openen door op de link in de kolom "artikelnummer" te klikken.

Je opent dan het volgende overzichtsscherm:

SPECSPLAZA

Home Afnemers **Leverancier** TESTOMGEVING

Welkom bij SpecsPlaza SPLDEMO SPLDEMO Uitloggen

Afnemer detail

Specificatie afdrukken (PDF)

Leverancier

Bedrijfsnaam	SPLDEMO
Straat	Agro Businesspark
Huisnummer	75-83
Postcode	6708 PV
Vestigingsplaats	Wageningen
Telefoon	0317 47 12 12
Algemeen alarmnummer	112
Email adres	p.houtsma@nbc.nl
ID nummer van de leverancier van de specificatie	1774760400
Quality Assurance contactpersoon	SPLDEMO
Commercieel contactpersoon	SPLDEMO
Algemene disclaimer	
Overige leveranciersinformatie	Op al onze producten zijn onze algemene voorwaarden van toepassing
Bedrijfslogo	

Specificatie

Artikelnummer	78910
Artikelnaam	DEMO SPEC
Declaratiennaam	Broodverbetermiddel
EAN-code	
Producent / laatste bewerker	SPLDEMO

Locaties

Je vindt hier de volgende blokken met bijbehorende velden¹:

Veldnaam	Omschrijving	Voorbeeld
----------	--------------	-----------

Leverancier

Bedrijfsnaam	Bedrijfsnaam van de leverancier	
Straat	Straat van de leverancier	
Huisnummer	Huisnummer van de leverancier	
Postcode	Postcode van de leverancier	
Vestigingsplaats	Vestigingsplaats van de leverancier	
Telefoon	Telefoonnummer van de leverancier	
Algemeen alarmnummer	Algemeen alarmnummer van de leverancier	
Email adres	Algemeen email adres van het bedrijf	
ID nummer van de leverancier van de specificatie (automatisch ingevuld)	Een door SpecsPlaza toegekend nummer wat gekoppeld is aan het bedrijf wat de specificatie heeft ingevoerd	
Quality Assurance contactpersoon	Contactpersoon voor kwaliteit bij de leverancier.	

¹ De voorbeelden in deze tabel zijn fictief.

Commercieel contactpersoon	Contactpersoon voor commerciële zaken bij de leverancier.	
Algemene disclaimer	Algemene disclaimer van de leverancier	
Overige leveranciersinformatie	Overige leveranciersinformatie	
Bedrijfslogo	Het logo van de leverancier	

Specificatie

Artikelnummer (verplicht veld)	Het nummer van het artikel waaronder het bij afnemers bekend is	ML20012
Artikelnaam (verplicht veld)	Commerciële benaming waarmee het product in de markt bekend is	Patentbloem Super
Declaratiennaam (verplicht veld)	Naam van het artikel zoals het op het etiket van de afnemer verschijnt	Tarwebloem
EAN-code	De EAN-code van het product	1234567890123
Producent / laatste bewerker (verplicht veld)	De producent of laatste bewerker van het product (dit kan afwijken van het bedrijf wat de specificatie heeft ingevoerd)	De Molen

Locaties

Naam productielocatie	Naam van de productielocatie	
Adres productielocatie	Adres van de productielocatie	
Plaats	Plaats waar de productielocatie gevestigd is	
Land	Land waar de productielocatie gevestigd is	
EG erkenningsnummer	Het EG erkenningsnummer van de productielocatie voor verwerking van dierlijke producten	
GLN-code	GLN-code van de productielocatie. De GLN-code is een unieke codering van GS1 voor locaties	

Verpakkingen

Primaire verpakking	Omschrijving van de verpakking die met het product in aanraking komt	Zak
Type verpakkingsmateriaal	Materiaal waarvan de verpakking is gemaakt	papier
Inhoud	Inhoud van de primaire verpakking	1
Eenheid	Eenheid waarin de inhoud is uitgedrukt	Kilogram
Secundaire verpakking	Verpakking die een aantal primaire verpakkingen bevat	Doos
Ladingdrager	Ladingdrager waarop de productverpakkingen zijn geplaatst	Pallet 80 x 100 cm

Versie

XML-ID	Identificatienummer van de leverancier t.b.v. controle van elektronisch ingestuurde berichten	452367
Afbeelding	Afbeelding/foto van het artikel	
Versienummer (automatisch gevuld)	Nummer van de productversie	2
Ingangsdatum (verplicht veld)	Ingangsdatum van de specificatie	25-01-2012
Einddatum	Einddatum van de specificatie. Na deze datum is de specificatie niet meer geldig, maar wel inzichtelijk voor de afnemer	25-09-2014
Invoerdatum (automatisch gevuld)	Invoerdatum van versie 1 van de specificatie	25-01-2012
EG erkenningsnummer	Ovaaltje met daarin het EG-erkenningsnummer voor verwerking van dierlijke producten	DE BY 270 EG
Informatie voor de afnemer	Memoveld waarin extra informatie aan de afnemer wordt gegeven	Verbeterde bakkwaliteit
Geschikt voor volkoren Ja/Nee/Niet ingevuld	Hier kan de leverancier aangeven of het artikel geschikt is voor gebruik in volkorenproducten. Het gaat dus niet om een artikelclaim maar om een gebruiksclaim. Noten en zuidvruchten bijvoorbeeld zijn zelf niet volkoren, maar wel geschikt voor gebruik in volkorenvruchtenbrood	Ja
Soortelijke massa (kg/dm ³)	Soortelijke massa van een product	0,9
Stuksgewicht (kg/stuk)	Gewicht per stuk (bijvoorbeeld van taartbodems). Het gewicht in kilogram wordt weergegeven.	0,450
Validatiedatum (automatisch gevuld)	Datum waarop de (versie van de) specificatie door de kwaliteitsfunctionaris van de leverancier is gevalideerd	17-07-2012
Gevalideerd door (verplicht veld)	Naam of functie van de kwaliteitsfunctionaris die de (versie van de) specificatie heeft gevalideerd	Jansen
Productomschrijving	Uitgebreide omschrijving van het product	

Productkenmerk	Specifiek kenmerk van het product	
Menusuggestie	Menusuggestie voor het product	
Dosering	Dosering van het product bij gebruik	1 Kg op 10 Kg meel
Bereidingsinstructie	Instructie hoe het product het beste bereid kan worden	1 Kg losroeren met 5 L melk
Disclaimer	Disclaimer bij dit product	

Gebruiksaanwijzing

Gebruiksaanwijzing (verplicht als bijzondere wijze van bewaren of aanvullende instructie voor gebruik noodzakelijk is)	Aanwijzingen voor het gebruik t.b.v. de afnemer	Na openen beperkt houdbaar
--	---	----------------------------

Declaraties

Volgnr (verplicht veld)	Volgnummer van het ingrediënt	10
Naam (verplicht veld)	Naam van het ingrediënt	Tarwebloem
Percentage (verplicht veld)	Het percentage waarin het ingrediënt in een product is opgenomen	99
Decl type (verplicht veld)	Type declaratie (IGT = ingrediënt, GSF = grondstof)	IGT
Specifieke kenmerken	Kenmerk dat leverancier aan een ingrediëntbenaming kan toevoegen. Het betreft een aanvulling op de ingrediëntenbenaming. De afnemer kan deze indien gewenst opnemen in de ingrediëntendeclaratie op het etiket.	Bijvoorbeeld bij paprika de term "rood"
Functie (verplicht veld bij additieven)	Functie van additieven (E-nummers)	Meelverbeteraar
Diersoort	Bij dierlijke producten kan worden aangegeven van welk dier het afkomstig is	Rund
Genetisch gemodificeerd (GMO) (verplicht "Ja" wanneer van toepassing)	Is het ingrediënt genetisch gemodificeerd of bevat het genetisch gemodificeerde bestanddelen?	Nee
Doorstraald (verplicht "Ja" wanneer van toepassing)	Is het ingrediënt doorstraald?	Nee
Nano (verplicht "Ja" wanneer van toepassing)	Bevat het ingrediënt nano-deeltjes? Dit zijn deeltjes met zeer geringe afmeting die met een bepaald technisch doel zijn gefabriceerd	Nee
Biologisch (verplicht "Ja" wanneer van toepassing)	Bevat het product ingrediënten van biologische herkomst?	Nee
Allergenen (verplicht veld)	Overzicht van de door de EU vastgestelde allergenen in het ingrediënt	Soja

Graan in Meelbestanddeel (wordt automatisch gevuld)	Geeft aan of een ingrediënt mee kan tellen als graan in meelbestanddeel wanneer verwerkt in brood	Nee
Vochtgehalte % (M/M)	Percentage vocht in het ingrediënt (gram per 100 gram)	10
Vetgehalte % (M/M)	Percentage vet in het ingrediënt (gram per 100 gram)	20
Vet type	Type vet in het ingrediënt	Gehard
Geografische oorsprong	Land waar het product vandaan komt	NL
Laatste be- / verwerking	Land waar het product zijn laatste bewerkingsstap heeft ondergaan	NL
Hoeveelheid vers product g/100g	Hier kan de leverancier aangeven hoeveel vers product het ingrediënt bevat	80

Voedingswaarden

Voedingsstof energie (kJ en kal), vet totaal, verzadigde vetzuren, koolhydraten, suiker, voedingsvezel, eiwit, natrium, water/vocht, alcohol, organische zuren en salatrijs zijn verplichte velden	Voedingsstof in het product	Totaal vetten
Waarde (verplicht veld)	De hoeveelheid van de voedingsstof in het product	20
Eenheid (automatisch gevuld)	Eenheid waarin de hoeveelheid voedingsstof is uitgedrukt	g / 100g
Methode (verplicht veld)	De methode waarmee de hoeveelheid voedingsstof in het product is bepaald.	Analyse

Claims

Claims	Claim die de leverancier m.b.t. dit product maakt. Er zijn 3 typen claims: voedingsclaims, gezondheidsclaims en marketingclaims	Dit product is rijk aan vezel
--------	---	-------------------------------

Levensovertuigingskenmerken

Dieetproduct	Is het product een dieetproduct?	Nee
Veganistisch	Is het product veganistisch?	Nee
Vegetarisch	Is het product vegetarisch?	Nee
Biologisch	Is het product biologisch?	Nee
Code biologisch	Als het een biologisch product is, moet hier het erkenningsnummer van SKAL staan	

Biologisch-dynamisch / Demeter-keurmerk	Voldoet het product aan de certificeringseisen van Demeter?	
Halal	Voldoet het product aan de Halal-eisen? (Ja, Nee, Op aanvraag)	Nee
Kosher	Voldoet het product aan de Kosher-eisen? (Ja, Nee, Op aanvraag)	Nee
Zonder rundvlees	Is het een product zonder rundvlees?	Nee
Zonder varkensvlees	Is het een product zonder varkensvlees?	Ja
UTZ cacao	Duurzaamheidscertificaat voor cacao	Ja
UTZ koffie	Duurzaamheidscertificaat voor koffie	
UTZ thee	Duurzaamheidscertificaat voor thee	
UTZ hazelnoten	Duurzaamheidscertificaat voor hazelnoten	
RTRS soja	Duurzaamheidscertificaat voor soja	
RSPO Mass Balance (MB)	Duurzaamheidscertificaat voor palmolie	Ja
RSPO Segregated (SG)	Duurzaamheidscertificaat voor palmolie	
RSPO Identity Preserved (IP)	Duurzaamheidscertificaat voor palmolie	Nee

Procesgegevens

Gezeefd	Is het product gezeefd?	Ja
Deeltjesgrootte in mm	Indien gezeefd, wat is de deeltjesgrootte?	1,68
Toelichting	Indien gewenst kan de producent d.m.v. het invoeren van tekst een nadere toelichting geven op het zeefproces.	Geldt alleen voor de bloem
Doorstraald (verplicht "Ja" wanneer van toepassing)	Is het product doorstraald?	Nee
Ontdooid (verplicht "Ja" wanneer kwaliteit of veiligheid worden beïnvloed)	Bij levensmiddelen die voor verkoop diepgevroren waren en ontdooid worden verkocht, gaat de benaming van het levensmiddel vergezeld van de vermelding "ontdooid"	Nee
Metaaldetectie	Is er metaaldetectie toegepast?	Nee
Toelichting	Eventuele toelichting bij de metaaldetectie	Nvt
Deeltjesgrootte voor Fe in mm	Indien er bij metaaldetectie ja is ingevuld kan de producent hier de minimale grootte van te detecteren ijzerdeeltjes vermelden	Nvt

Deeltjesgrootte voor non-Fe in mm	Indien ja is ingevuld bij metaaldetectie kan de producent hier de minimale grootte van niet-ijzermetalen vermelden	Nvt
Deeltjesgrootte voor RVS in mm	Indien op het product metaaldetectie is toegepast kan de producent hier de minimale deeltjesgrootte van RVS vermelden	Nvt
RVS	Indien van toepassing staat hier het type RVS: 304 of 316	316
Andere detectievormen	Eventuele andere vormen van detectie dan zeven of metaaldetectie kunnen hier worden omschreven	Nee

Houdbaarheidsgegevens

Tijdseenheid houdbaarheidsdatum	Eenheid waarin de houdbaarheidsduur wordt uitgedrukt: dag of maand	Maand
Minimale houdbaarheid na afleveren	Aantal dagen/maanden dat het product houdbaar is na afleveren	1
Minimale houdbaarheid na productie	Aantal dagen/maanden dat het product houdbaar is na productie	
Bewaarconditie (Verplicht wanneer het artikel gekoeld of diepgevroren bewaard moet worden om de houdbaarheid te garanderen)	Omstandigheden waaronder het product bewaard moet worden	Gekoeld
Minimum temperatuur °C	Minimumtemperatuur bij bewaring in °C	0
Maximum temperatuur °C	Maximumtemperatuur bij bewaring in °C	7
Toelichting bewaarconditie	Toelichting op de bewaaromstandigheden	Regelmatig keren
Bewaarconditie tijdens transport	Hoe moet het product bewaard worden tijdens transport	
Bewaaradvies voor consument	Hoe moet de consument het product bewaren	
Verpakt onder beschermende atmosfeer (verplicht "Ja" wanneer van toepassing)	Is het product verpakt onder beschermende atmosfeer?	Nee

Sensorische kenmerken

Sensorisch kenmerk	Productkenmerken die te zien, ruiken of te proeven zijn, bijv. reuk, smaak of kleur.	Kleur
Waarde	Waarde van het sensorische kenmerk.	Wit

Fysisch-chemische kenmerken

Fysisch-chemisch kenmerk	Fysisch-chemisch productkenmerk	Glutengehalte
Waarde	Waarde van het productkenmerk	20
Eenheid	Eenheid waarin de waarde van het productkenmerk wordt uitgedrukt	mg/kg

Methode	Methode waarmee de waarde van het geselecteerde fysisch-chemische kenmerk bepaald is	EN 2546
Toelichting	Hier kan de leverancier een aanvullende toelichting geven op het kenmerk	Op dit product mag vermeld worden dat het "glutenvrij" is

Microbiologische kenmerken

Microbiologisch kenmerk	Microbiologisch kenmerk	Salmonella
Waarde	Waarde van het geselecteerde microbiologische kenmerk	Afwezig
Eenheid	Eenheid waarin de waarde van het geselecteerde microbiologische kenmerk wordt uitgedrukt	In 25 gram
Methode	Methode waarmee de waarde van het geselecteerde microbiologische kenmerk bepaald is	Analyse

Wettelijke allergenen

Allergenen volgens EU-verordening 1169/2011 (verplicht veld)	Allergenen die volgens de Verordening 1169/2011 opvallend in de ingrediëntendeclaratie vermeld moeten worden en waarover ook bij niet-voorverpakte en onverpakte producten informatie beschikbaar moet zijn	Pinda
In receptuur (verplicht veld)	Een allergeen is aanwezig in de receptuur als één van de ingrediënten van het product het allergeen bevat	Afwezig
Hoeveelheid allergeen eiwit in gram/ 100 gram = % (WW) (niet verplicht)	Informatie over het gehalte aan allergeen eiwit in het product als gevolg van de ingrediënten	20,0048
Via kruiscontaminatie (niet verplicht)	Als een allergeen afwezig is in de receptuur, kan de producent nog op productniveau aangeven of er kans bestaat op kruisbesmetting	Aanwezig
Verdeling (niet verplicht)	Informatie over de aard van de kruisbesmetting: homogeen (bijvoorbeeld als gevolg van olie of meel) of puntbesmetting (bijvoorbeeld als gevolg van zaden, stukjes noot of pinda)	Homogeen
Hoeveelheid allergeen eiwit in ppm = mg/kg (niet verplicht)	Informatie over het gehalte aan allergeen eiwit of sulfiet in het product als gevolg van homogene kruisbesmetting	< 1568,56
Gewicht in g (niet verplicht)	Informatie over het gewicht van de mogelijk in het product aanwezige puntbesmetting	11,45
Hoeveelheid allergeen eiwit (%) (niet verplicht)	Informatie over het maximale gehalte aan allergeen eiwit (%) of sulfiet (ppm) in de aanwezige puntbesmetting	12

Allergenenclaim

Allergenenclaim	Claim van de producent omtrent allergenen (vrij tekstveld).	Gegarandeerd vrij van melkeiwit
-----------------	---	---------------------------------

Bovenaan het scherm bevindt zich nog een knop “Specificatie afdrukken (PDF)”. Hiermee wordt een PDF-bestand aangemaakt dat je vervolgens kunt printen of op je computer kunt opslaan.

Via onderstaand scherm kun je selecteren welke gegevens je in de pdf wilt afdrukken.

Rapportage

Merk op dat het aanvinken van de Engelse of Nederlandse vlag alleen maar dient om de invoeropties te vergemakkelijken. Dit heeft geen invloed op de algemene taal van de specificatie, omdat de tekst in vrije tekstvelden niet wordt vertaald. Alleen de veldnamen en selectievelden worden omgezet in de andere taal.

Selecteer de informatie die u wilt afdrukken

- Leveranciersinformatie
- Algemene productgegevens
- Gebruiksaanwijzingen
- Verpakkingen
- Ingrediëntendeclaratie basis
- Ingrediëntendeclaratie aanvullend
- Voedingswaarde en claims
- Allergenen en levensovertuiging
- Productkenmerken
- Procesgegevens
- Houdbaarheid en bewaarcondities

PRINT PDF **ANNULEREN**

Voor het lezen van PDF-bestanden heb je Adobe Acrobat Reader nodig. Dit programma is gratis te downloaden op <http://www.adobe.com/nl/>.

Ook op de PDF van de specificatie kun je zien of een artikel geschikt is voor het maken van een volkorenproduct als de leverancier dat ingevuld heeft.

SPLDEMO
Agro Businesspark 75-83
Wageningen (Nederland)
0317 47 12 12

Algemeen alarmnummer	112
Email adres	p.houtsma@nbc.nl
Quality Assurance contactpersoon	SPLDEMO
Commercieel contactpersoon	SPLDEMO
Algemene disclaimer	
Overige leveranciersinformatie	Op al onze producten zijn onze algemene voorwaarden van toepassing

Geen productielocaties aangegeven

Productspecificatie

Artikelnaam:	Glutenvrij gemaakt tarwezetmeel		
Declaratiernaam:	Glutenvrij tarwezetmeel		
ID nummer van de leverancier van de specificatie	1774760400		
Producent / laatste bewerker:	SPLDEMO		
Artikelnummer:	0000001		
Versienummer:	1		
Ingangsdatum (dd-mm-yyyy):	08-11-2019	Einddatum (dd-mm-yyyy)	03-08-2023
Validatiedatum:	03-08-2020	Gevalideerd door:	Pauline
EG erkenningsnummer:			
Soortelijke massa (kg/dm ³):			
Stuksgewicht (kg/stuk):			
Geschikt voor volkoren:	Ja		

2.2. Via bakkerijsoftware

Verschillende leveranciers van bakkerijsoftware hebben hun pakketten gekoppeld aan SpecsPlaza. Deze koppeling is tot stand gebracht via een gestandaardiseerd bericht, dat is opgesteld samen met GS1 (www.gs1.nl).

Wanneer je via je bakkerijsoftwareprogramma gebruik wilt maken van SpecsPlaza dan volg je de volgende stappen:

- 1) Ga na of je software een koppeling met SpecsPlaza ondersteunt (een actueel overzicht met leveranciers die een koppeling met SpecsPlaza hebben vind je op www.specsplaza.nl).
- 2) Sluit een abonnement voor SpecsPlaza af op www.specsplaza.nl.
- 3) Na enige dagen ontvang je een gebruikersnaam en wachtwoord voor de databank.
- 4) Raadpleeg de handleiding van je software over hoe de koppeling met SpecsPlaza tot stand moet worden gebracht en welke mogelijkheden je hebt.
- 5) Verandert je wachtwoord voor SpecsPlaza - bijvoorbeeld omdat je het oude wachtwoord vergeten was - vergeet dan niet om het wachtwoord ook in je bakkerijsoftwarepakket aan te passen.

Neem bij vragen over het gebruik van SpecsPlaza contact op met de Servicedesk. Tel: (+)31 (0)317 471250.

De servicedesk is bereikbaar op werkdagen van 8.00 uur tot 16.00 uur. Het emailadres is: specsplaza@foodbase.nl