



Nieuwsbrief 28 september 2021

ALLE GEBRUIKERS

1. In het najaar (volgens planning eind november) zal er weer een nieuwe release worden uitgebracht van SpecsPlaza. Daarin worden naar verwachting de volgende punten meegenomen:
 - a. We creëren een mogelijkheid (niet verplicht) voor de vermelding van de in het recept aanwezige hoeveelheid allergeen eiwit (ppm)
 - b. We creëren een mogelijkheid (niet verplicht) voor het geven van aanvullende informatie over de aard (homogeen of puntbesmetting) en de aanwezige hoeveelheid allergeen eiwit als gevolg van kruisbesmetting.
 - c. De door de leverancier gekozen volgorde bij het invoeren van parameters voor fysisch-chemische en microbiologische parameters blijft bewaard. Op dit moment verandert deze volgorde nog willekeurig bij het genereren van een PDF, het kopiëren van een specificatie en het aanmaken van een nieuwe versie van een specificatie.
 - d. Specificaties waarvan de einddatum meer dan een jaar verlopen is verplaatsen we naar het archief. Dit gebeurde voor het laatst in het voorjaar van 2020.
 - e. Als de kosten het toelaten gaan we op de specificaties door middel van automatische markering aangeven of een ingrediënt kan meetellen voor graan in meelbestanddeel. We kijken dan alleen naar het soort ingrediënt. We weten namelijk niet of het gebruikt wordt voor de bereiding van brood en ook niet of er misschien sprake is van decoratie. Als deze optie te duur is wordt het meegenomen in de ontwikkeling van het nieuw te bouwen platform.
 - f. Het kopje % ADI (Aanvaardbare Dagelijkse Inname) in de tabel van het onderdeel voedingswaardedeclaratie is achterhaald en verwijderen we. De voedselinformatieverordening spreekt namelijk over de referentie-inname en dit begrip is alleen van belang voor het etiket van consument-gerede producten en dus niet voor SpecsPlaza.
2. In de volgende nieuwsbrief vertellen we meer over hoe dit in SpecsPlaza wordt geïntegreerd en wat dit betekent voor de XML-uitwisseling.
3. Met de Werkgroep SpecsPlaza is besloten dat we in het toekomstige platform de eenheden van de voedingswaarden voor zout en de afzonderlijke polyolen afstemmen op de wettelijke voorwaarden (deze staan nu in SpecsPlaza in mg/100g en de wet stelt g/100g als eenheid voor het etiket). Dit wordt nu door de bakkerijsoftware opgelost en aanpassing in SpecsPlaza betekent sowieso dat ook de reeds ingevoerde waarden en dus ook de bakkerijsoftware en de calculator in SpecsPlaza in de toekomst aangepast moeten worden. In de NEVO tabel wordt de hoeveelheid natrium in mg/100g uitgedrukt (net als veel overige mineralen). Dit is het meest nauwkeurig voor de berekening van het zoutgehalte. De eenheid voor natrium blijft daarom mg/100g.
4. In september 2021 zijn - in overleg met de Commissie Nomenclatuur en codelijsten - de benamingen met (zuur)desem in de nomenclatuurlijst aangepast:
 - a. in plaats van "zuurdesem" gebruiken we in de nomenclatuurnaam nu consequent de term "desem" met als synoniemen zuurdeeg en zuurdesem.

Voor het Warenwetbesluit Meel en brood betekenen deze termen hetzelfde en voor de consument klinkt desem beter dan zuurdesem.

- b. Alle desems en geïnactiveerde desems voorzagen we van de volgende toelichting: (Zuur)desem is een beschermde aanduiding voor het product van graan en water en van nature aanwezige actieve micro-organismen dat gedurende een bepaalde tijd bij een bepaalde temperatuur is gefermenteerd. De specifieke granen zijn afzonderlijk opgenomen in de lijst. Het fermentatieproduct wordt beschouwd als enkelvoudig ingrediënt. In geïnactiveerd desem zijn de micro-organismen niet meer actief en hier kun je dus geen "desembrood" van maken, wel "brood met desemsmaak".
 - c. Desem telt het ook mee voor de berekening van graan in meelbestanddeel. Daarom vermelden we het gebruikte graan altijd in de naam. De geldigheid van desembenamingen zonder vermelding van graan in de aanduiding is per 21-09-21 beëindigd. Het gaat om de volgende benamingen: desem, desemextract, geïnactiveerd desempoeder, desempoeder, geïnactiveerd desem en desem (gedroogd). Dit betekent dat:
 - i. Deze benamingen niet meer verschijnen in de keuzelijst bij het tabblad declaraties en niet meer kunnen worden ingestuurd.
 - ii. Bestaande specificaties waarin deze ingrediëntenbenamingen voorkomen geldig blijven totdat een nieuwe versie moet worden gevalideerd.
 - iii. Verloopt de einddatum of wordt een nieuwe versie van een bestaande specificatie aangemaakt, dan zie je het betreffende ingrediënt in rode tekst in de schermen staan en moet je het vervangen door een specifieke benaming waaruit blijkt welk graan of welke granen gebruikt zijn voor de bereiding van het desem.
 - iv. Bij nieuwe specificaties of bij nieuwe versies van een bestaande specificatie kies je een specifieke benaming waaruit blijkt welk graan of welke granen gebruikt zijn voor de bereiding van het desem.
5. Eind augustus 2021 waren er 934 gebruikers aangesloten bij SpecsPlaza, waarvan 854 bakkerijen. In totaal waren er op dat moment 68 leveranciers met 1 of meer actieve specificaties en 11787 actieve specificaties. Het overzicht van leveranciers met 5 of meer actieve specificaties in SpecsPlaza eind augustus, is te vinden op de website www.specsplaza.nl onder het kopje "Wie doen er mee".