

The background image shows a group of people in a meeting room, seated around a table with several laptops. They appear to be engaged in a collaborative discussion. The image is overlaid with a semi-transparent green filter. The text is centered over this image.

Food Safety Compliance opleiding voor QA managers

Met onze QA opleiding gaan we terug naar de basis, het fundament om op een goede manier de complexe functie van QA manager te kunnen vervullen, nu en in de toekomst.

Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. Etikettering: Verplichte vermeldingen voorverpakte levensmiddelen
3. Etikettering: Herkomstverordening
4. Etikettering: Claims en Europese regelgeving
5. Specificatiemanagement

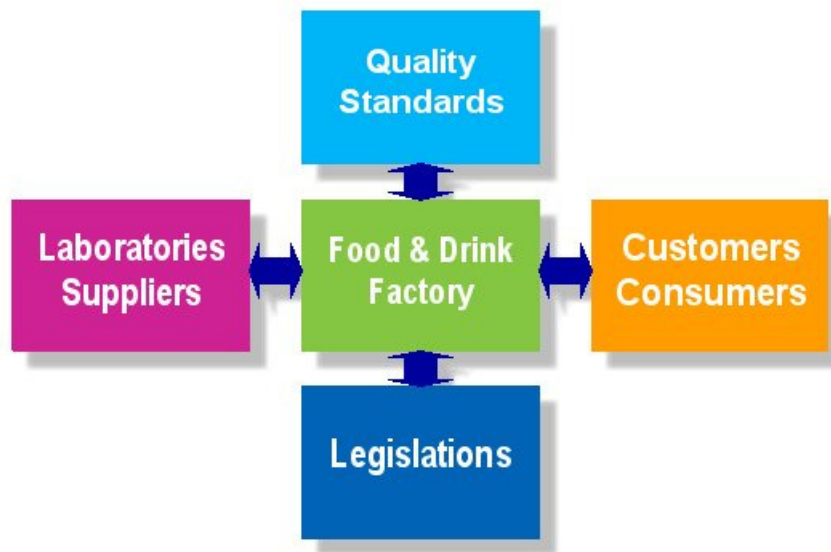


Inhoud

- 1. Food Safety Compliance**
2. Etikettering: Verplichte vermeldingen voorverpakte levensmiddelen
3. Etikettering: Herkomstverordening
4. Etikettering: Claims en Europese regelgeving
5. Specificatiemanagement



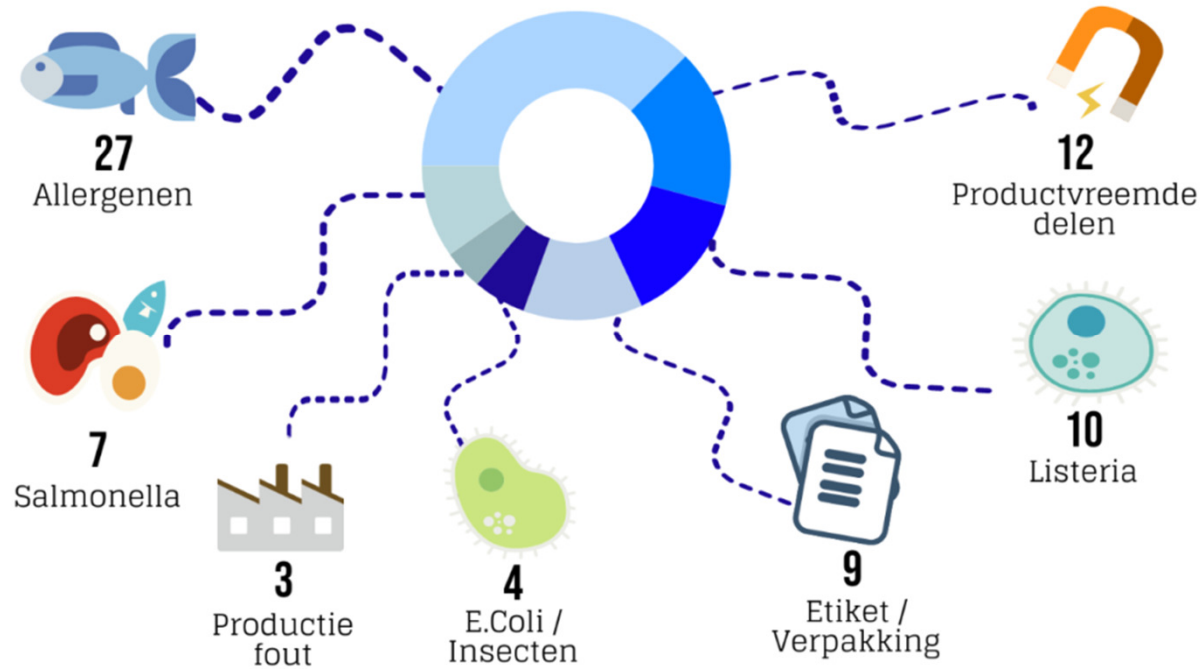
Food Management:



Dynamisch speelveld

- ✓ 2000 kwaliteitseisen
- ✓ 100 leveranciers
- ✓ 100 klanten
- ✓ 100 werknemers
- ✓ 400 wetswijzigingen

Wetgeving: Recall (VMT overzicht 2019)



Food Factory

- Product en Data! Leg alles ook zelf vast wat je in klantenportals invult/aan klanten beloofd..
- Voorbeeld: PS in Foodservice, makelaar in productinformatie, waar de Food Factory voor betaalt, omgekeerde wereld!
- Van Product naar Productinformatie naar Transparantie en Consumer Intimacy.
- Producent kan als merkhouders beste band opbouwen met consument
- Hierdoor gaat de consument om de producent vragen 😊



Klant & Consument

- Product Integrity
- Ingrediënten declaratie
- Voedingswaarden
- Oorsprong
- Claims
- Allergenen
- Waar geproduceerd, welke controles?
 - ✓ Food Production
 - ✓ Food Defense
 - ✓ Food Fraud
- 2020: Herkomststverordening
- 2021: Nutriscore



Inhoud

1. Food Safety Compliance
2. **Etikettering: Verplichte vermeldingen voorverpakte levensmiddelen**
3. Etikettering: Herkomstverordening
4. Etikettering: Claims en Europese regelgeving
5. Specificatiemanagement





Verordening 1169/2011

- Betreft het 'verstrekken van voedselinformatie aan consumenten
 - ✓ (voor)verpakt: via de verpakking of het etiket
 - ✓ onverpakt: (na)bij het levensmiddel
- Diverse richtlijnen samengevoegd tot één nieuwe verordening
- Alle bestaande voorschriften blijven behouden + nieuwe voorschriften
- (Nog) geen vereenvoudiging



Etikettering

- 1. Verplichte vermeldingen voorverpakte levensmiddelen**
2. Herkomstverordening
3. Claims en Europese regelgeving
4. Nutriscore
5. Specificatiemanagement



Verordening 1169/2011

- Overwegingen
 - ✓ Consumentenbescherming
 - ✓ Doordachte keuzes mogelijk maken
 - ✓ Vrije verkeer
 - ✓ Geen misleiding
 - ✓ 1 verordening



1. Ingrediëntenlijst

- Overwegingen
 - ✓ Consumentenbescherming
 - ✓ Doordachte keuzes mogelijk maken
 - ✓ Vrije verkeer
 - ✓ Geen misleiding
 - ✓ 1 verordening

Verplichte vermeldingen (art. 9)

- Benaming van het levensmiddel
- Lijst van ingrediënten
- Allergenen etikettering
- Kwantitatieve Ingrediënten Declaratie (KWID)
- Netto hoeveelheid
- Datum van minimale houdbaarheid
- Bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden als weglating misleidend is
- Naam en adres van exploitant
- (Land van oorsprong of plaats van herkomst – als verplicht)
- Gebruiksaanwijzing als levensmiddel moeilijk is te gebruiken zonder deze gebruiksaanwijzing
- (Alcohol percentage voor dranken > 1,2%)
- Voedingswaarde etikettering (NIEUW!)



Bijkomende verplichte vermeldingen (art. 10 en annex iii)

- **Extra verplichte vermeldingen wanneer van toepassing***
- “verpakt onder beschermende atmosfeer”
- Producten met (suiker(s) en) zoetstof(fen), incl. aspartaam en polyolen
- Producten met glycirrizinezuur of ammoniumzout daarvan
- Producten met cafeïne
- Producten met toegevoegde fytoosterolen of – stanolen
- Diepgevroren vlees, vleesbereidingen en onverwerkte visserijproducten: datum van (1^e) invriezing (zie ook annex x)

- * Grotendeels uit RI. 2008/5



Benaming (art. 17 en annex vi)

- Naam in EU regelgeving, b.v. melkpoeder, melkchocolade, vruchtensap, olijfolie
- Naam in nationale regelgeving, b.v. yoghurt, mayonaise
- Gebruikelijke naam in een lidstaat, b.v. tompouce of kroket; of
- Omschrijving van levensmiddel, b.v. magere drinkyoghurt met vruchtensap en toegevoegd calcium (UHT)
- Geen fabrieks- of handelsmerk of merknaam



Benaming (annex vi)

- Fysische toestand of specifieke behandeling als weglating misleiden is, b.v. poeder, opnieuw ingevroren, UHT
- “ontdooid” verplicht als levensmiddel is diepgevroren vóór verkoop en ontdooid wordt verkocht. Niet voor:
- Ingrediënten
- Invriezing is noodzakelijke stap in productieproces
- Geen negatieve invloed op veiligheid of kwaliteit (b.v. boter uitgezonderd in overweging 28)



Benaming (annex vi)

- “plakvlees” of “plakvis” wekken indruk van 1 stuk, maar bestaat uit verschillende stukken: extra vermelding “samengesteld uit stukjes vlees/vis)
- Vleesproducten, vleesbereidingen of visserijproducten met toegevoegde eiwitten van een andere dierlijke oorsprong: bij benaming de aanwezigheid van deze eiwitten en hun oorsprong noemen (b.v. rundvleesproduct met toegevoegd kippeneiwit)



Imitatieproducten (annex vi)

- Imitatieproducten: levensmiddelen waarin ingrediënt dat consument verwacht (want van nature aanwezig of normaliter gebruikt) geheel of gedeeltelijk is vervangen door ander ingrediënt
- Dicht in de buurt van de benaming vermelding van ingrediënt gebruikt ter vervanging in lettergrootte >75% van benaming (en minimaal 1,2 mm)
- Voorbeelden: `geëvaporeerde magere melk met plantaardige olie voor de koffie` of `stracciatella-ijs met stukjes cacao - fantasie`



Ingrediëntenlijst (art. 18-19, annex vii))

- Niet verplicht op o.a.:
- Verse groenten en fruit
- Kaas, boter etc. als geen andere ingrediënten toegevoegd dan melkbestanddelen, enzymen en cultures van micro-organismen (en zout)
- Levensmiddelen uit 1 ingrediënt waarbij benaming levensmiddelen identiek is aan dat van ingrediënt of de aard van het ingrediënt duidelijk maakt (b.v. suiker of halfvolle melk)
- Geen uitzondering meer voor alcoholische dranken
- Ingrediëntenlijst: alle ingrediënten in volgorde van afnemend gewicht bij bereiding (behalve ingrediënten <2% in eindproduct – mogen in willekeurige volgorde aan einde)
- Begint met het woord "Ingrediënten"



Ingrediëntenlijst (art. 18, 20, annex vii))

- Ingrediënten: iedere stof, incl. additieven en enzymen, gebruikt bij productie levensmiddel en aanwezig in eindproduct
- Niet als ingrediënten etiketteren:
- carry-over additieven (aanwezig in ingrediënt of levensmiddel, maar geen technologische functie in eindproduct) (Ver, 1333/2008)
- Technologische hulpstoffen
- Draagstoffen
- Water dat alleen wordt gebruikt om geconcentreerd of gehydrateerd ingrediënt in oorspronkelijke staat te brengen
- Toegevoegd water: niet in lijst als <5% in eindproduct (maar wel voor vlees(-bereidingen), onverwerkte visserijproducten en tweekleppige weekdieren)



Ingrediëntenlijst (annex vii)

- Naam ingrediënt: volg regels voor benaming van levensmiddel
- Voor sommige ingrediënten kan categorienaam worden gebruikt, b.v. voor paneermeel, kruiden/specerijen <2%, suiker, cacaoboter
- Gebruik van categorienaam is vrijwillig; het is altijd mogelijk om alle ingrediënten apart met specifieke naam te noemen
- Categorienaam zetmeel: voor ingrediënt zetmeel of gemodificeerd zetmeel (fysisch of met enzymen) NB additief zetmeel: categorienaam "gemodificeerd zetmeel"- E nummer niet verplicht
- Voor zetmeel als ingrediënt of additief: plantaardige oorsprong verplicht als gluten aanwezig kunnen zijn



Ingrediëntenlijst (annex vii)

- Categoriennaam plantaardige oliën en vetten:
- Bij categoriennaam: noem altijd specifieke plantaardige oorsprong, b.v. plantaardige oliën (zonnebloemolie, kokosolie) of plantaardige oliën (zonnebloem, Kokos)
- “in wisselende verhoudingen” wanneer van toepassing
- “geheel gehard” of “gedeeltelijk gehard” verplicht als van toepassing
- Het noemen van specifieke plantaardige soort niet verplicht voor plantaardige oliën of vetten gebruikt. In dragers, proceshulpstoffen etc.
- Categoriennaam dierlijke oliën en vetten:
- Specifieke soort niet verplicht
- “geheel gehard” of “gedeeltelijk gehard” verplicht als van toepassing



Ingrediëntenlijst (annex vii)

- Additieven:
- Categoriennaam additieven + specifieke naam of
- Categoriennaam additieven + E nummer
- b.v. emulgator (E322, soja) of emulgator (soja- lecithine)
- Aroma's: of aroma of meer specifieke benaming uit
- Aromaverordening (Ver. 1334/2008, b.v. natuurlijke vanille aroma met andere natuurlijke aroma's) (NL: "downgrading", andere landen onbekend of dit mag) "Natuurlijk" mag als voldaan aan art.16 Aromaverordening



Ingrediëntenlijst (annex vii)

- Samengesteld ingrediënt: naam + alle ingrediënten óf alle ingrediënten geïntegreerd in totale lijst
- Uitsplitsing samengesteld ingrediënt hoeft niet als:
- Samengesteld ingrediënt <2% en geregeld in EU, b.v. melkpoeder (additieven wel!)
- Mengels van kruiden/specerijen <2% (additieven wel!)
- Voor samengesteld ingrediënt hoeft geen lijst van ingrediënten b.v. kaas, suiker
- NB: allergenen altijd verplicht!



Ingrediëntenlijst – “nano” (art. 2, 18)

- Ingrediënt van synthetisch nanomateriaal: (‘nano’) verplicht achter naam ingrediënt
- Synthetisch nanomateriaal: doelbewust geproduceerd materiaal met 1 of meer dimensies <100 nm. of samengesteld uit afzonderlijke delen, intern of aan oppervlakte, waarvan er 1 of meer dimensies hebben <100 nm.
- Op dit moment geen voorbeelden bekend van ingrediënten waarbij (‘nano’) moet worden vermeld

2. Verplichte vermeldingen op etiket

Productlabeling checklist

Item	Verplicht (ja/nee)	Opmerkingen
1. Productnaam/ fantasienaam	Nee	Productnaam is niet gelijk aan warenwettelijke benaming
2. Warenwettelijk benaming plus aanvulling zoals: - Bij gebruik zoetstoffen; - Bij gebruik alternatieve ingrediënten, die niet gewoonlijk geassocieerd worden met bewust product; - Bij gebruik suiker(s) samen met zoetstoffen; - Bij gebruik eiwitten en/of water voor meer dan 5% (bij vlees- en visproducten); - Bij gebruik van specifieke toevoegingen (voor vleesbereiding ... samengesteld uit stukjes vlees (indien van toepassing)). En in het bijzonder de fysische conditie - Ingevroren of diepgevroren:	Ja	Bepaalde aanvulling op de benamingen moeten in de benamingen worden vermeld, andere mogen in hetzelfde gezichtsveld worden vermeld. Alleen de aanwezigheid van eiwitten en water is noodzakelijk, niet de hoeveelheid water of eiwitten Indien van toepassing is het verplicht de conditie van het product samen met de warenwettelijke benaming op te nemen. Let op, er zijn extra verplichtingen tot vermelden van de conditie in het geval consument anders misleid zou worden (dit betreft bijv. producten die diepgevroren zijn geweest en nu ontdooid zijn.



Allergenenetikettering (art. 21 en annex ii)

14 verplicht te (incl. producten op	Vermelden allergenen basis daarvan)
Glutenbevattende granen	Noten
Schaaldieren	Selderij
Eieren	Mosterd
Vis	Sesamzaad
Aardnoten (pinda's)	Zwaveldioxide en sulfieten >10 mg/kg of l)
Soja	Lupine
Melk (incl. lactose)	Weekdieren

Enkele uitzonderingen, b.v. glucosestroop en maltodextrine op basis van tarwe, visgelatine als drager voor vitamines, volledig geraffineerde sojaolie en -vet



Allergenetikketering (art. 21)

- Verplicht om allergene ingrediënten te etiketteren, maar ook allergene hulpstoffen, additieven, drager etc.
- Allergeen moet worden vermeld in lijst van ingrediënten (of bij benaming als lijst ontbreekt) + moet worden benadrukt door lettertype dat het duidelijk onderscheidt van rest van lijst ingrediënten.
- FNLI aanbeveling: gebruik van lettertype
- Als hetzelfde allergeen meerdere keren wordt gebruikt, dan moet allergeen iedere keer worden vermeld (b.v. met voetnoot)
- (Zie ook EU CIE Guidelines en FNLI Handleiding/VWA Infoblad 83, 14/10/2008)



Voorbeeld ingrediëntenlijst

- ❑ Veranderingen aangegeven in **blauw** (allergenen onderstreept en specifieke soorten plantaardige olie/vet aangegeven)
- ❑ Ingrediënten: **yoghurt**; suiker; **room**; 3,8% fruit (3,2% citroen, 0,6% limoensap); glucose(-fructose)stroop; **gehard kokosvet**; 1,5% stukjes koek (suiker, **tarwe-**, rijste- en peulvruchtenbloem, **tarwe-** en aardappelzetmeel, kippen**ei-eiwit**, **zonnebloemolie**, zout, aroma); 1% magere **kwark**; **melkeiwit**; **ei**; **boter**; maltodextrine; gelatine; emulgatoren: **sojalecithine**, E472b; aroma



Kwantitatieve ingrediënten declaratie (KWID) (art. 22, annex viii)

- Kwid is verplicht bij benaming van levensmiddel of in lijst van ingrediënten voor ingrediënt als:
- In benaming of gewoonlijk met die benaming wordt geassocieerd (b.v. % aardbei in aardbeien yoghurt)
- Wordt benadrukt in woord, beeld of grafische voorstelling (b.v. plaatje van perzik)
- Kwid is niet verplicht voor ingrediënt als:
- Hoeveelheid van ingrediënt moet worden aangegeven volgen andere EU regels
- Gebruikt in kleine doses ter verhoging van aroma (b.v. paprika in chips)
- Niet essentieel is om consumentenkeuze te bepalen (b.v. fruit in likeur of rogge in roggebrood)

Netto hoeveelheid (art. 23, annex ix)

- Netto hoeveelheid verplicht in l, cl, ml, kg of g, maar niet als:
- Ander soort inhoud wordt vermeld, b.v. gemiddelde hoeveelheid ("e-teken", ri. 76/211/EEG)
- Levensmiddelen die gewoonlijk per stuk worden verkocht en het aantal stuks duidelijk kan worden gezien
- Inhoud < 5g of 5ml
- Lettergrootte van inhoud is voorgeschreven (ri. 76/211/EEG)

Hoeveelheid van	Hoeveelheid tot en met	Min. Hoogte cijfers
0	50g of 5cl	2 mm
50g of 5cl	200g of 20cl	3 mm
200g of 20cl	1000g of 100cl	4 mm
1000g of 100cl	En meer	6 mm



Houdbaarheidsdatum (art. 24, annex x)

- Houdbaarheidsdatum verplicht:
- Datum tot waarop levensmiddel specifieke eigenschappen behoudt mits goed bewaard
- “te gebruiken tot...” voor bederfelijke producten _ bewaarvoorschriften (zie ook art. 15 WW besluit Bereiding en Behandeling)
- “ten minste houdbaar tot (dag noemen)” of “ten minsten houdbaar tot (maand of jaar)” voor alle andere levensmiddelen
- Datum zelf mag of verwijzing naar andere plek op etiket, b.v. ten minste houdbaar tot: zie bovenzijde
- In beginsel dag, maand en jaar
- Dag en maand voldoende voor <3 maanden
- Maand en jaar voldoende voor 3-18 maanden
- Jaar voldoende voor >18 maanden



Bewaarvoorschriften of gebruiksvoorwaarden (art. 25)

- Bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden moeten worden aangegeven als deze van toepassing zijn op levensmiddelen.
- Indien nodig voor bewaring of gebruik van een levensmiddel na opening van de verpakking worden de bewaarvoorschriften en/of uiterste consumptiedatum aangegeven.
- B.v. “gekoeld bewaren onder 7 graden Celsius” of “na opening, consumeren binnen 3 dagen”.



(Handels-) Naam en adres van exploitant (art. 9)

- De (handels-) naam en adres van een fabrikant, verpakker, importeur of verkoper in de EU moet worden genoemd, b.v.
- Handelsnaam
- Antwoordnummer
- Postcode en plaats
- Land



Gebruiksaanwijzingen (art. 27)

- Gebruiksaanwijzing verplicht als consument het nodig heeft om product goed te kunnen gebruiken.
- Gebruiksaanwijzing moet zo zijn opgesteld dat levensmiddel op de juiste wijze kan worden gebruikt.
- B.v. informatie over hoeveel water toe te voegen aan melkpoeder voor het maken van melk, bereidingsinstructies voor magnetron etc.



Voedingswaarde declaratie (art. 30, 34)

- Voedingswaarde info verplicht voor alle levensmiddelen
- Aantal uitzonderingen, b.v. levensmiddelen met etiket met grootste oppervlakte <25 cm kwadraat (annex v)
- Voedingswaarde info: in tabel (tenzij ruimte beperkt is)
- Tabel kan op zij-/achterkant (hoeft niet op voorkant)



Voedingswaarde declaratie (art. 31-33)

- Voedingswaarde info heeft betrekking op product zoals verkocht; kan voor levensmiddel na bereiding als voldoende gedetailleerde bereidingswijze wordt gegeven
- Gedecclareerde waarden zijn gemiddelde waarde o.g.v.”:
- Analyses door fabrikant
- Berekening o.g.v. bekende gemiddelde waarde ingrediënten
- Berekening o.g.v. algemeen aanvaarde gegevens
- Guidances on Tolerances and Rounding Rules binnenkort is gepubliceerd
- Voedingswaarde info moet per 100g of 100ml
- Alleen additioneel mag info per portie worden gegeven als portiegrootte wordt vermeld



Voedingswaarde declaratie (art. 30)

- 7 verplichte voedingsstoffen:
- Energie
- Vet
- Verzadigd vet
- Koolhydraten
- Suikers
- Eiwit
- Zout (zout = natrium x 2,5)
- + plus andere voedingsstof die wordt geclaimd of is toegevoegd (EU discussie: wel of niet in tabel, b.v. omega 3)



Voedingswaarde declaratie (art. 30)

- 6 vrijwillige voedingsstoffen: enkelvoudig en meervoudig onverzadigd vet, polyolen, zetmeel, vezel, vitamines en mineralen (1 of meer kan worden gekozen)

Verplichte kolommen

	100g of 100ml
Energie	kJ/Kcal
Vet , waarvan	...g
- Verzadigd vet	...g
- Enkelvoudig onverzadigd vet	...g
- Meervoudig onverzadigd vet	...g
Koolhydraten , waarvan	...g
- Suikers	...g
- Polyolen	...g
- Zetmeel	...g
- Vezels	...g
- Eiwitten	...g
- Zout	...g
- Vitamines en mineralen	eenheden bijlage xiii

	Portie
Energie	...% GDA
Vet , waarvan	...% GDA
- Verzadigd vet	...% GDA
- Enkelvoudig onverzadigd vet	
- Meervoudig onverzadigd vet	
Koolhydraten , waarvan	...% GDA
- Suikers	...% GDA
- Polyolen	
- Zetmeel	
- Vezels	
- Eiwitten	...% GDA
- Zout	...% GDA
- Vitamines en mineralen	eenheden bijlage xiii



Uitleg voorbeeld voedingswaarden

- Verplichte elementen zijn onderstreept (niet doen op etiket)
- Termen voedingsstoffen zijn niet geheel gelijk aan annex xv; meest duidelijk voor consument + in lijn met ri. 90/496
- Vitamines en mineralen min. Significante hoeveelheid:
- 7,5% van ADH/100ml voor dranken
- 15% van ADH/100g of ml voor andere producten of per portie voor verpakking met 1 portie
- ADH = Aanbevolen Dagelijkse Hoeveelheid en is altijd verplicht voor vitamines en mineralen in tabel (annex xiii)



Uitleg voorbeeld voedingswaarden

- Term “ADH” staat niet in Verordening, maar ‘dagelijkse referentie-inname’: ADH is echter bekend in NL en daarom voorkeur
- Zout: waar nodig kan dicht bij voedingswaardetabel worden vermeld zoutgehalte uitsluitend is toe te schrijven aan van nature voorkomend natrium



GDA: Guideline Daily Amount (art. 30, 32-34)

- Vrijwillig systeem, maar als het wordt gebruikt dan moeten regels van nieuwe Verordening worden gevolgd
- Nog veel onduidelijkheid over precieze gevolgen van deze nieuwe regels; advies om FDE Guidance te volgen, is besproken met Commissie maar (nog) niet goedgekeurd
- GDA's mogen alleen voor 7 verplichte voedingsstoffen (energie, vet, verzadigd vet, koolhydraten, suikers, eiwit en zout) in voedingswaardetabel of als GDA iconen op zij-/achterkant



- Voorkant: GDA's kunnen alleen worden herhaald voor:
- Energie
- Energie, vet, verzadigd vet, suikers en zout en moeten in min. 1,2 mm en mogen in icoonvorm. Dus, als GDA's worden vermeld op de voorkant, dan moeten ze ook op zij-/achterkant worden vermeld (in tabel of als icoon)

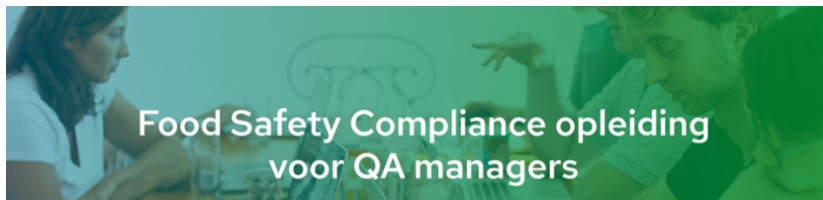


Conclusies

- Minimale lettergrootte
- Benadrukken van allergenen
- Nieuwe regels voor “plantaardige oliën en vetten”
- Etikettering van (‘nano’)
- Specifieke regels voor “imitatie producten”
- Verplichte voedingswaarde etikettering
- Regels voor GDA etikettering

Introductie

1. Food Safety Compliance
2. Etikettering: Verplichte vermeldingen voorverpakte levensmiddelen
3. **Etikettering: Herkomstverordening**
4. Etikettering: Claims en Europese regelgeving
5. Specificatiemanagement



Herkomstverordening: Toepassing artikel 26.3

- Pictogrammen die verwijzen naar een land (vlag, nationaal symbool, kleuren, landschap)
- “Geproduceerd in”
- “Gemaakt in”
- “Product uit”

- Moet bij Tomatenpuree, waarbij op het blikje staat geproduceerd in Italië, de oorsprong van de tomaten worden vermeld?



Herkomstverordening: Geen toepassing artikel 26.3

- Gebruikelijke benaming Bijv. Engelse thee
- Beschermd geografische oorsprong (BOB/BGA/GTS)
- Naam/adres van het bedrijf
- “Geproduceerd door”
- “Verpakt in”, “verpakt door”





Herkomstverordening: handhaving?

- NVWA: geen prioriteit
- Retailers zullen wel hun best willen doen met de huismerken..
- Media is er wel op gericht

Tomatenpuree is pijnlijk goedkoop

Pureeblikjes Gepureerde tomaat voor 18 cent? Het kan. Maar de herkomst van het spul is vaak niet te achterhalen. En er zijn veel aanwijzingen dat de arbeidsomstandigheden bij de productie slecht zijn.

Hoe het zo goedkoop kan? Op bijna elk blikje staat iets vermeld als 'geproduceerd in Italië'. Maar wie het spoor verder volgt, komt op een heel andere plek: Xinjiang, in het westen van China. De regio waar de Oeigoerse minderheid woont.

Introductie

1. Food Safety Compliance
2. Etikettering: Verplichte vermeldingen voorverpakte levensmiddelen
3. Etikettering: Herkomstverordening
4. **Etikettering: Claims en Europese regelgeving**
5. Specificatiemanagement





Claims en Europese regelgeving*

- Claims op voeding
- Europese Nutrition & Health Claims regelgeving (EC 1924/2006)
- EFSA's claim opinies
- Mogelijkheden

****Frans van der Sman, Nutrition Scoring Solutions***



Wat zijn claims?

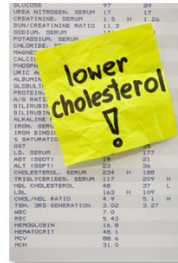
- Een claim is een uitspraak over een product.
- Het geeft uitleg over de unieke voordelen van een product

- Een claim kan zijn:
 - woorden, plaatjes, beide
 - objectief – feitelijk en bewijsbaar
 - subjectief – vertelt een verhaal over een product



Voorbeelden

organic Made in Nature



Wat zijn claims?

- Claims moeten onderbouwd (bewezen) zijn, behalve 1 bijzondere categorie:
- Puffery claims zijn soms aanwezig in advertenties. Het is een sterk overdreven uitspraak die geen normaal persoon letterlijk zou nemen.



Claims

- Claims komen in vele gedaantes:
- In woorden "Drink Positive", "made from real tea leaves"
- In afbeeldingen "natural", "fresh"





Waarom claims op voeding?

- Voedingskundige eigenschappen kun je niet proeven
- Daarvoor is communicatie nodig
- Dit wordt gedaan middels claims

- Een claim geeft uitleg – aan de consument – over de unieke voordelen van een product.
- Voedingsclaims gaan vaak over de voedingskundige eigenschappen van het product.



Voedings claims en gezondheidsclaims

- Voedings claim:
- Een uitspraak op verpakking, in enige vorm van marketing of advertenties, die de suggestie wekt dat een voedingsmiddel bepaalde voedingskundige eigenschappen heeft.
- Voorbeeld: "bevat calcium", "laag vet", "bron van vezels"

- Gezondheidsclaim:
- Zoals een voedingsclaim + de suggestie dat een gezondheidsvoordeel verkregen kan worden na consumeren van het voedingsmiddel.
- Voorbeeld : "calcium helpt de dichtheid van je botten te verbeteren", "verlaagt het cholesterol"

Voedings en gezondheids claims

- Nutrition claim:
- bevat..



- Health claim:
gezondheidsvoordeel



**Berelekkere
toetjes voor
sterke botten!**





Claim overwegingen

- Onderbouwing = bewijzen wat je claimt
- Onderbouwing verschilt voor voedingsclaims en gezondheidsclaims
- Voor gezondheidsclaims geldt: alle beschikbare bewijzen moeten worden meegenomen om te laten zien dat er sprake is van een relatie tussen de ingrediënt en het gezondheidsvoordeel.



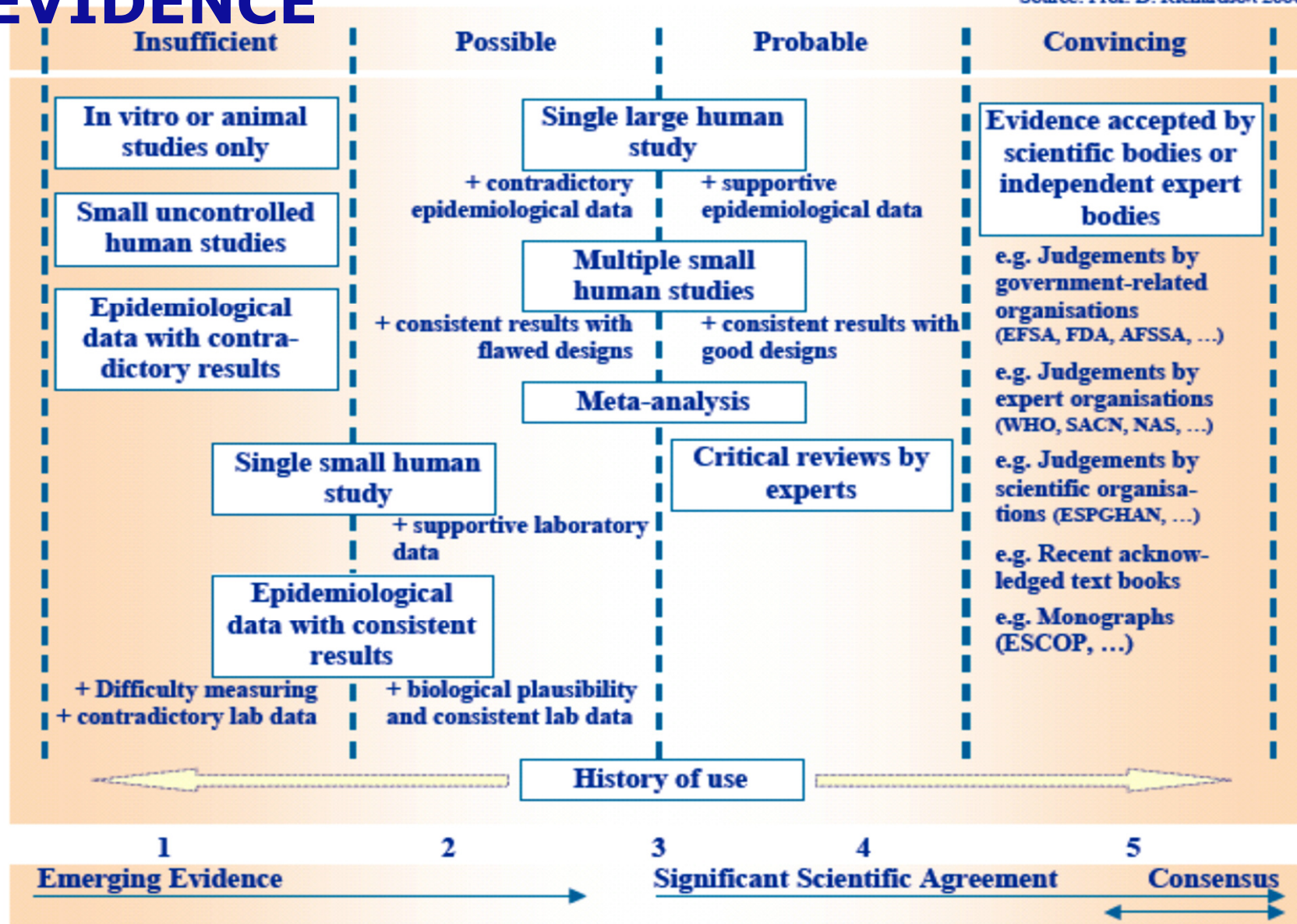
Voedings en gezondheids claims onderbouwing

- Onderbouwing = bewijzen wat je claimt
- Onderbouwing verschilt voor voedingsclaims en gezondheidsclaims
- Voor gezondheidsclaims geldt: alle beschikbare bewijzen moeten worden meegenomen om te laten zien dat er sprake is van een relatie tussen de ingredient en het gezondheidsvoordeel.

CRITERIA FOR STRENGTH OF EVIDENCE



Source: Prof. D. Richardson 2006



Voedings en gezondheids claims onderbouwing

- Voor gezondheidsclaims moet in principe altijd een claims dossier gemaakt worden
- Beschrijving van het voedingsmiddel
- Gezondheids voordeel en relatie
- Beschikbare data (=alle data)





Claims regelgeving

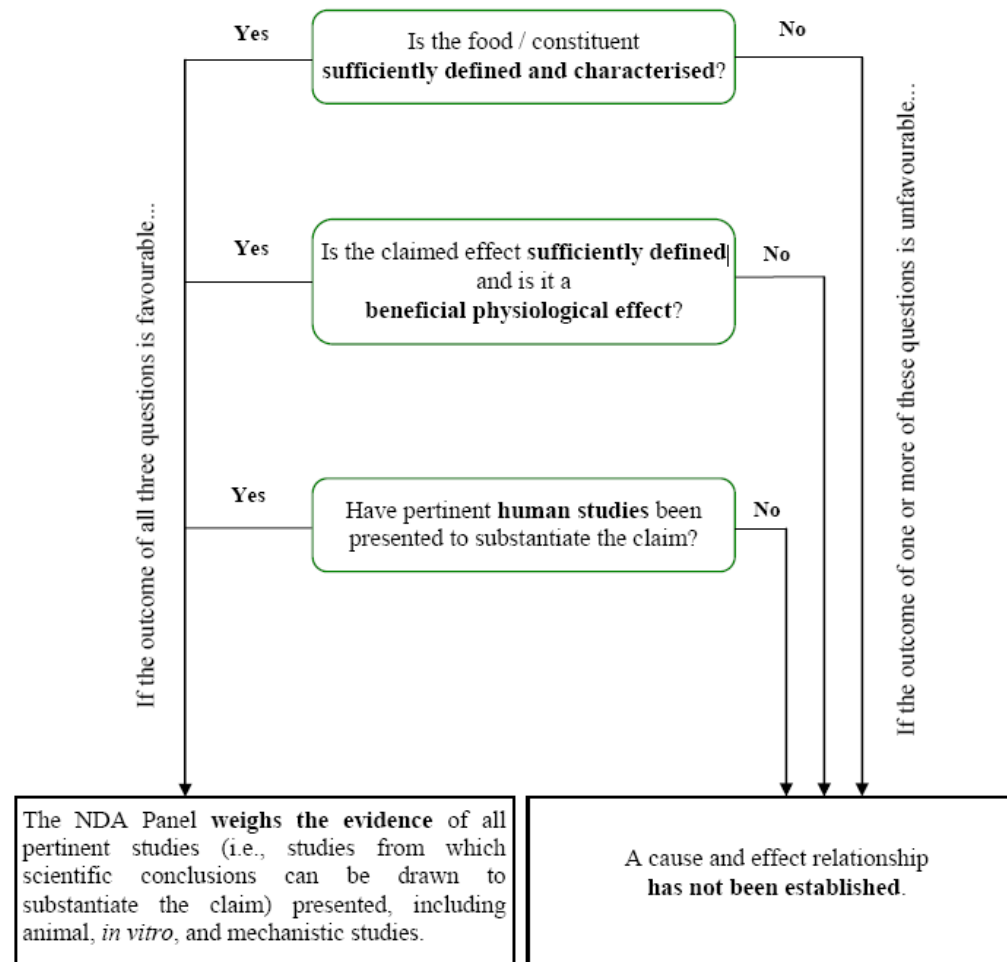
**REGULATION (EC) No 1924/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL
of 20 December 2006
on nutrition and health claims made on foods**



Claims Regelgeving voedings- en gezondheidclaims

- De Europese Health Claims Regulation (EC 1924/2006) definieert het Europese landschap voor het maken van claims op voeding, maar heeft zelfs effect op discussies in regio's buiten Europa
- De regels schrijven voor dat je in principe een gezondheidsclaim niet mag maken, tenzij de specifieke claim op een lijst met geaccepteerde claims staat.
- De Europese voedsel- en waren autoriteit (EFSA) verschaft wetenschappelijke hulp voor het autoriseren van gezondheidsclaims door middel van het publiceren van wetenschappelijke opinies.

EFSA





Voedings en gezondheids claims onderbouwing

- Voor gezondheidsclaims moet in principe altijd een claims dossier gemaakt worden



Efsa evaluatie

Health claim type	Total claims (n)	Positive (n)	% Positive
<u>Art. 13.1</u> (generic health claims)	2758	523	19.0 %
<u>Art 13.5</u> (new & emerging data and proprietary data)	144	27	18.8 %
<u>Art 14</u> (Disease risk reduction & children's claims)	133	53	39.8 %

Voedings- en gezondheidclaims, maar dan in gewone consumententaal

- Het uitgangspunt.....



4. Panel's comments on the proposed wording

4.1. Improvement of endothelium-dependent vasodilation (ID 1155, 1157)

The Panel considers that the following wording reflects the scientific evidence: “Walnuts contribute to the improvement of endothelium-dependent vasodilation”.

> Consumenten hebben hulp nodig



EC1924/2006 tot nu toe

- Voedings- en gezondheidclaims regelgeving:
- 80% of claim aanvragen afgewezen (functionele claims)
- Hoe kunnen we toch met onze consumenten communiceren, op een manier dat de consument kan begrijpen welke voordelen onze voedingsmiddelen brengen?

Opties voor voedings- en gezondheidclaims (NEDERLAND)

- Het opstellen van een Art 13.5 & Art 14 dossier is niet de enige route om claims te mogen maken.
- Er is al een lijst met >200 toegestane Art 13.1 claims....
- Alternatieve voorbeeld bewoordingen
- Artikel 10.3 in de regelgeving



- <https://www.koagkag.nl/database-claimsverordening-en-indicatieve-lijst/database>

- Het opstellen van een Art 13.5 & Art 14 dossier is niet de enige route om claims te mogen maken.
- Er is al een lijst met >200 toegestane Art 13.1 claims....

Goedgekeurde bewoording
Vitamine C draagt bij tot de normale werking van het immuunsysteem

- Alternatieve voorbeeld bewoordingen

Toegestaan: X heeft een positieve invloed op het immuunsysteem

- Artikel 10.3 in de regelgeving



Artikel 10.3, wat is dat?

- Dit artikel is al sinds de start in 2006 aanwezig in de regelgeving
- Guidelines on this Article:
- “Both national control authorities and food business operators have raised questions about the implementation of Article 10.3.
- In order to ensure consistency in the application of those provisions and to facilitate the work of the control authorities and ensure greater clarity and certainty for economic operators, it is appropriate to issue guidelines.”

HEALTH CLAIMS

Article 10

Specific conditions

3. Reference to general, non-specific benefits of the nutrient or food for overall good health or health-related well-being may only be made if accompanied by a specific health claim included in the lists provided for in Article 13 or 14.



Artikel 10.3

adopting guidelines for the implementation of specific conditions for health claims laid down in Article 10 of Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council

Reference to general, non-specific health benefits – Article 10(3)

Article 10(3) allows the use of **easy, attractive statements** which make reference to general, non-specific benefits of a food for overall good health or health-related well-being, without prior authorisation, subject to specific conditions. The use of such statements could be helpful to consumers as they would convey **more consumer-friendly messages**. However, they could be easily misunderstood and/or misinterpreted by consumers, possibly leading to imagine other/better health benefits of a food than those that actually exist. For this reason, when referring to general, non-specific health benefits, it is required to accompany such references by a specific health claim from the lists of permitted health claims in the Union Register. For the purposes of the Regulation, the specific authorised health claim accompanying the statement making reference to general non-specific health benefits, should be made 'next to' or 'following' such statement.

The specific claims from the lists of permitted health claims should bear some relevance to the general reference. As this reference becomes broader, **e.g. 'for good health'**, more health claims from the permitted lists could be eligible to accompany it. Still, attention should be paid to the fact that Article 10 sets rules as regards the context in which health claims are used and given that Article 10 specifically refers to the rules of Chapters II and IV, those rules should also be taken into account if operators wish to comply with the requirement laid down in Article 10(3). Therefore, to avoid misleading consumers, food business operators have the responsibility to demonstrate the link between the reference to general, non-specific benefits of the food and the specific, accompanying, permitted health claim.



Artikel 10.3 in actie: voorbeelden





* A source of protein which contributes to muscle maintenance.
A varied, balanced diet and a healthy lifestyle are recommended for good health.

SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to calcium and maintenance of bones and teeth (ID 224, 230, 231, 354, 3099), muscle function and neurotransmission (ID 226, 227, 230, 235), blood coagulation (ID 230, 236), energy-yielding metabolism (ID 234), function of digestive enzymes (ID 355), and maintenance of normal blood pressure (ID 225, 385, 1419) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) N^o 1924/2006¹

The Panel considers that the following wordings reflect the scientific evidence: “Calcium contributes to normal muscle function and neurotransmission”

Product: Floradix from Salus (several EU countries)



An advertisement for Floradix. On the left, a woman with dark hair is yawning, her hand covering her mouth. In the center, a box and a bottle of Floradix are shown. On the right, the Salus logo is in a green leaf shape. Below it, the text reads: 'TIRED OF BEING TIRED?' in large red letters, followed by 'Floradix®' in red, and 'iron contributes to the reduction of tiredness and fatigue' in smaller red text. At the bottom, it says 'Available from pharmacies and health stores' and provides the websites 'www.floradix.co.uk' and 'www.naturalmedecine.ie'.

"TIRED OF BEING TIRED?" is a generic health claim accompanied by a specific authorised health claim

"Iron contributes to the reduction of tiredness and fatigue" is an authorised health claim in the EU Register of Nutrition and Health Claims for Foods

A smaller version of the Floradix advertisement. It shows a woman yawning, the product packaging, and the text: 'Tired of being tired? Try Floradix for more energy & vitality'.

This advertisement was challenged in UK (Advertising Standards Agency, ASA).

The challenge was not upheld and the claim is allowed.

Product: Vitaminwater with different variant names.

defense

raspberry-apple

flavored + other natural flavors (vitamin c & zinc)

power-c

dragonfruit

flavored + other natural flavors (vitamin c & taurine)

energy

tropical citrus

flavored + other natural flavors (b vitamins & guarana)

revive

fruit punch

flavored + other natural flavors (b vitamins & potassium)

The approach of Vitaminwater is using the variant names as implied health claims.

Each variant has different added nutrients which specifically refer to approved Article 13.1 claims, for example **DEFENSE**: “Zinc contributes to the normal function of the immune system”



GLACÉAU
vitaminwater[™]
(hydrate responsibly)

energy

tropical citrus

flavored + other natural flavors (b vitamins & guarana)



Vitamin B12 related health claims

- The following wording reflects the scientific evidence: “vitamin B12 contributes to normal energy metabolism”.

Article 10(3) in action: variety names for making implied health claims.

Product: Breakfast cookies, Belvita/let's face it



There is an approved claim for blood glucose rise (Article 13.5), but the wording is scientific.

Using visuals, Belvita translates this into consumer language.

Combination of applying Article 10.3 and using flexibility of wording.

GOOD MORNING, ENERGY

Let's face it. Mornings are crazy. That's why each pack of crunchy belVita Breakfast Biscuits includes four lightly sweetened, crunchy biscuits that have been specially baked to release steady energy to fuel you all morning long.

FIND US IN THE COOKIE-CRACKER AISLE.

Nutritious Sustained Energy, All Morning

DESIGNED FOR BREAKFAST

NUTRITIOUS STEADY ENERGY, ALL MORNING

One of the unique benefits of belVita Breakfast Biscuits is the nutritious sustained energy they provide all morning long. The delicious, crunchy biscuits are made with a combination of grains that are carefully baked to release energy regularly and continuously to fuel your body throughout the morning.

Article 10(3) in action: "Good morning, energy" + visuals.

"Consumption of products high in slowly digestible starch (SDS) raises blood glucose concentration less after a meal compared to products low in SDS"



Waar moeten we op letten?

- De voorbeelden laten zien dat het eenvoudig is om verloren te raken in de grijze zone (of zelfs misleidend te worden).
- Een generieke claim mag alleen gemaakt worden als hij gecombineerd wordt met een goedgekeurde functionele claim
- De goedgekeurde claim heeft natuurlijk ook conditions of use (minimum hoeveelheid van de actieve ingredient aanwezig).
- Artikel 10.3 is niet bedoeld als marketing tool.



Conclusie

- Claims zijn enorm belangrijk, zowel voor de consument als voor de fabrikant
- De Europese Claims regelgeving geeft beperkte ruimte om claims te kunnen maken
- Functionele claims vereisen een dossier en een positieve EFSA opinie
- Voor generieke claims zijn er veel mogelijkheden

Introductie

1. Food Safety Compliance
2. Etikettering: Verplichte vermeldingen voorverpakte levensmiddelen
3. Etikettering: Herkomstverordening
4. Etikettering: Claims en Europese regelgeving
5. **Specificatiemanagement**



In welke veld opereren we?



QUALITY HOLISTICS

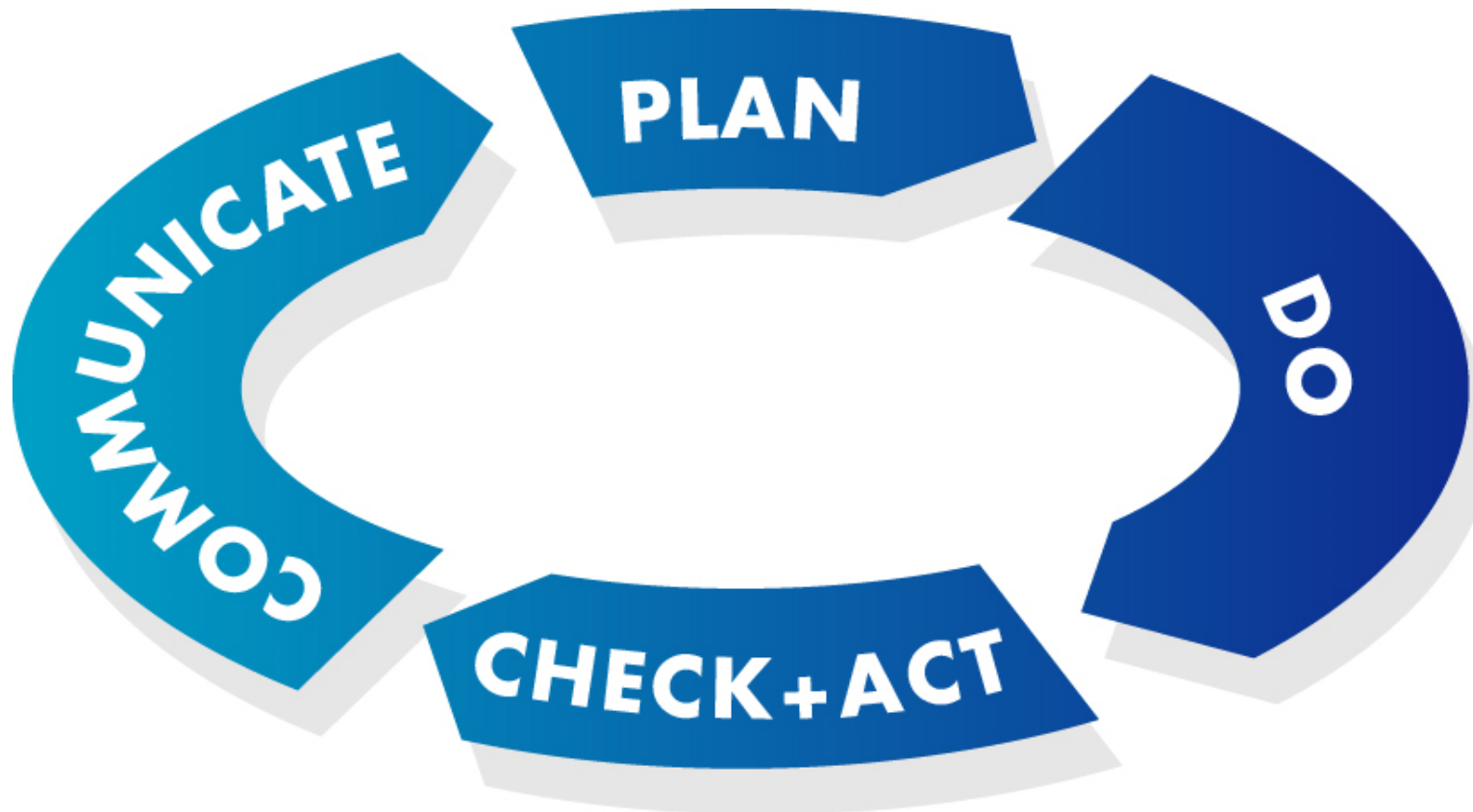


			Specifications	Quality Activity Monitoring	Traceability	Assessment
QUALITY STANDARDS			CERTIFICATION MANAGEMENT			
EFQM INK ISO9001:2000 ISO17025	SQF Eurepgap GMP Animal Feed AIB	HACCP BRC IFS EFSIS	real time standard requirements	Operational Framework	Test	Risk Quality Standard evidence based practice
ACCREDITATIONAL BODIES		CERTIFICATIONAL BODIES		DEMAND RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)		
CUSTOMERS		CONSUMERS		DEMAND RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)		
Retail Organisations Food Service Wholesalers and Trade Food Manufacturers Out of Home Outlets Hospitals	Habits, Attitudes Preferences Allergens Quality Needs Information Needs	product, process requirements	Information Centre Demand Quality Information Centre (DQIC)	Products Specifications	Customer Satisfaction Consumer Needs	
FOOD AND DRINK FACTORY			BUSINESS PERFORMANCE MANAGEMENT (BPM)			
FOOD & DRINK MANAGEMENT			process, product and people requirements	Training, Support, Procedures, Quality Documents, Quality Database	Ingredients, Semi-products	Business System
LABORATORIES	PRODUCT SUPPLIERS	SERVICE SUPPLIERS	SUPPLY RELATIONSHIP MANAGEMENT (SRM)			
Microbiological Analytical	Raw materials Equipment Packaging Machines	Cleaning and Hygiene Pest Control Measurements Cooling Systems	process, product and people requirements	Supply Quality Information Centre (SQIC)	Raw materials Specifications	Suppliers
GOVERNMENT CONTROL BODIES			LEGISLATION MANAGEMENT			
Global International National Where appropriate	General Food Law Codex Alimentarius	legal requirements	legal requirements: - people - products - process - building	Informed	Risks Legal evidence based practice	
LEGISLATIONS						



- PLAN**
 - Risk Assessment
 - Legal Compliance
 - Blue Print
 - Operational Framework
 - Yearly Plan
- DO**
 - Document Generator
 - Audit-system
 - SpecCheck
 - Training
 - Supportive Material
 - Track and Trace
- CHECK AND ACT**
 - Quality Data Warehouse
 - Quality Cockpit
 - Standard Reports
- COMMUNICATE**
 - Newsletter
 - www.iMISQA.com
 - SpecReport
 - Quality Information Centre
 - Supplier Portal

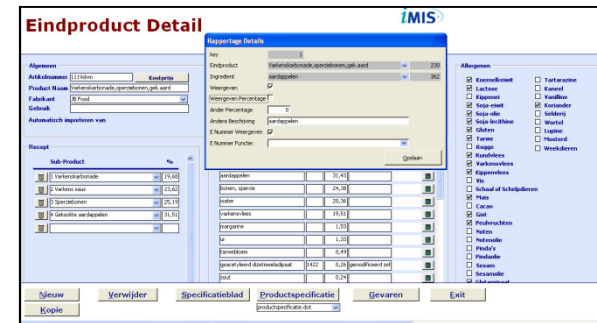
Continu verbeteren!



iMIS Food SpecCheck het specificatiemanagementsysteem

- Juiste specificaties
 - ✓ Grondstoffen en Eindproducten
 - Allergenen
 - Voedingswaarden
 - Ingrediëntendeclaraties
 - Land van herkomst
 - Kostprijsberekening
 - ✓ Real-time overzichten
 - Allergenen
 - Receptuurwijzigingen

- Managementsysteem
 - ✓ Goedkeuringsprocedure
 - ✓ Versiebeheer
 - ✓ Vastlegging van alle handelingen
 - ✓ Meerdere talen
 - ✓ Import/Exportfunctie voor data



Product specificatie

Productnaam : Varkenskarbonade, sperziebonen, gek. aard
Artikel nr. : 1119dvm

Ingrediëntendeclaratie:
 aardappelen, bonen, spercie, water, varkensvlees, margarine, ui, tarwebloem, gemodificeerd zetmeel(E1422), zo4, gistextract, aardappelzetmeel, smaakversticker(E521, E527, E631), glucosestroep, zetmeel, specerijen, plantaardig eiwifthydrolysaat, kleurstof(E150c, E150d), uipoeder, vleesextract, dextrose, malto dextrine, verdikkingsmiddel(E401), plantaardige olie, plantaardig vet, emulgator(E412), nootmuskaat, plantaardige olie, melkeiwit, aroma, antiklontermiddel(E551), plantaardig vet gehard(palm), soja-eiwit, melkpoeder, kruiden/specerijen, foelie, gemberpoeder, koriander, curcuma, uienextract, knoflookpoeder, peper witte, peterselie, peper,

Allergeneninformatie:
 Koemel/eiwit, Lactose, Soja-eiwit, Soja-olie, Soja-lecithine, Gluten, Tarwe

Voedingswaarden		
Per 100 gram/100 ml		
Energie	354,31	KJ
	84,44	Kcal
Totaal eiwit	5,16	gram



iMIS Food SpecCheck managementsysteem

Ingrediëntenspecificatie

5304
Wijzigingen: 10

Dutch; Flemish [dut] **Taal Kiezen**

Productvarianten:

nummer	status	aangemaakt	geldig van	geldig tot	door
5304	dut	Nieuw	15-7-2014		

Aangemaakt door: cees
Datum: 15-7-2014
Status: Nieuw
Geldig van:
Geldig tot:
Goedgekeurd door:
Datum goedkeuring:

Gegevens

Specificatie	standaard specificatie
Productnaam	spraribs mix
Artikelnummer	onbekend
productvorm*	onbekend
productkleur*	onbekend
productgewicht*	onbekend
beoogdgebruik*	onbekend
productverpakking*	onbekend
productafmeting*	onbekend
AnalytPercEiwit	0
AnalytPercVet	0
AnalytPercVocht	0
AnalytPercZout	0

Ingrediënten: Groepen:

<volkoren tarwemeel>, <tarwebloem>, water, havervlokken, gist, <weipoeder>, dextrose, <tarwegluten>, zout, suiker, <sojabloem>, gerstemoutmeel, wei-eiwit, plantaardige olie (palm), bonenmeel, emulgatoren(e471, e481, e472e, e482), plantaardige olie (gehard), enzymen, lupinemeel, plantaardige olie (palm [gehard]), plantaardige olie (raapzaad), ascorbinezuur(e300), l-cysteine E920(e920), <melkeiwit>, roggemoutmeel, tarwemoutmeel, plantaardig eiwit, aroma, maltodextrine

ALBA lijst:
Koemelkeiwit, Lactose, Kippenei, Soja-eiwit, Gluten, Tarwe, Rogge, Sesam

Uitplitsen/Verbergen Grondstof: +

Opmerkingen

Exporteren toegestaan

Nieuw **Goedkeuren** **Exporteren** **Afdrukken** **Sluiten**

Wijzigingen **Vervallen** sodexo.dot



iMIS Food SpecCheck etiket informatie en exportdatabase

fidAcceptation	fidAllowExport	fidrefEndprodu	fidVOEDLabel	fidINGRingredi	fidALBAalbalis	fidPRODPProdu	fidPROC
15-1-2014	0	2		Omschrijving bij Koemelkeiwit, L	Starbucks Croq	1210200	
15-1-2014	0	19		tarwebloem, wa Koemelkeiwit, L	Starbucks Baq	1220690	
15-1-2014	-1	5		tarwebloem, gej Koemelkeiwit, L	Starbucks Brow	1210601	
15-1-2014	0	11		tarwebloem, wa Kippenei, Soja-	Starbucks Lunc	1210360	
25-2-2014	0	103		tonijn, tarweblo	Koemelkeiwit, K	Sandwich tonijn	1010100
23-4-2014	0	167	<html><body><21,3% kip * (kip	Koemelkeiwit, L	Starbucks Sala	9217740	
28-4-2014	0	57	<html><body><60,3% panini (*	Koemelkeiwit, L	Panini caprese	2510610	
28-4-2014	0	58	<html><body><61,5% panini (*	Koemelkeiwit, L	Panini kip India	2510610	
2-4-2014	0	171	<html><body><100% fruitsalad		Starbucks Sala	9217682	
23-4-2014	0	120153	<html><body><roomkaas, raap	Koemelkeiwit, L	Roomkaasmost	9999997	
23-4-2014	0	120152	<html><body><gerst, <roggebk	Gluten, Tarwe, I	Muesli per 10 k	9999997	
23-4-2014	0	120151	<html><body><zongedroogde t	Mosterd	Fresh tomato re	9999998	
23-4-2014	0	120150	<html><body><frambozen, rod		Raspberry coulli	9999998	
23-4-2014	0	120149	<html><body><erwten, roomka	Koemelkeiwit, L	Erwten spread	9999998	
23-4-2014	0	120148	<html><body><raapolie, water,	Kippenei, Moste	Sambal spread	9999998	
23-4-2014	0	120147	<html><body><raapolie, water,	Koemelkeiwit, L	Ceasar spread	9999998	
23-4-2014	0	120146	<html><body><raapolie, zonne	Koemelkeiwit, L	Pesto spread	9999998	
23-4-2014	0	120145	<html><body><raapolie, water,	Kippenei, Moste	Curry spread	9999998	
23-4-2014	0	120143	<html><body><zoete aardappe	Selderij	Zoete aardappe	9999998	
23-4-2014	0	120141	<html><body><tarwebloem>, K	Kippenei, Soja-	Croutons wit	9999998	
23-4-2014	0	120140	<html><body><harde tarwe, ko	Gluten, Tarwe	Tarly salade	9999999	
23-4-2014	0	120139	<html><body><kiwi, ananas, aj		Bruinoise gesne	9999999	
23-4-2014	0	120138	<html><body><peren, appel, ri		Appel & peren	9999999	
23-4-2014	0	120137	<html><body><gepasteuriseerc	Koemelkeiwit, L	Ricotta	9999999	
23-4-2014	0	120136	<html><body><raapolie, water,	Kippenei, Moste	Mosterd spread	9999999	
23-4-2014	0	120135	<html><body><lollo bianco, fris		Siamix	9999999	
23-4-2014	0	120134	<html><body><groene paprika,		Paprika mix	9999999	
23-4-2014	0	120133	<html><body><tarwemeel>, k	Gluten, Tarwe	Bulgur salad	9999999	

Export naar o.a.
ERP systeem &
webshop

The screenshot shows the 'Keuzemaaltijd' website interface. At the top, there is a search bar and a 'Bestelling (leeg)' button. The main navigation includes 'HOME', 'GERECHTEN', 'OVER ONS', 'VEEL GESTELDE VRAGEN', and 'CONTACT'. The 'GERECHTEN' section is active, displaying a catalog of 91 products. On the left, there are filters for 'Dieetkeuze' (Alcoholvrij, Gemalen, Geschikt voor diabetes, Halal, Minder zout, Vetbeperkt, Zoutarm) and 'Allergenen' (Bevat geen ei, Bevat geen gluten, Bevat geen koemelk, Bevat geen lactose, Bevat geen lupine, Bevat geen mosterd, Bevat geen noten, Bevat geen pinda, Bevat geen schaaldieren, Bevat geen selderij, Bevat geen sesam). The main content area shows three product cards: 'Varkenslapje, witlof met ham en kaas, gek...', 'Hollandse erwtensoep met rookworst', and 'Kiplapje, provencaalsaus, courgette,...'. Each card includes a price of € 5,35 and 'Bestel' and 'Info' buttons.

iMIS Food SpecCheck import

The screenshot shows a software interface for data import. On the left, a file explorer displays a list of files:

- 00-connect-nav.cmd
- 01-importxml.bat
- 02-startmdb.bat
- create-task.cmd
- lastrun.txt
- read-nav2qa.bat
- sc-import.mdb
- xmlImport.exe
- xmlImport.ini

A blue arrow points from this list to a table selection window. The window has a title bar with 'velden' and 'velden' buttons. Below the title bar, there are tabs for 'Weergaven', 'Weergeven/verbergen', 'Selecties', and 'weerge'. The main area is divided into two panes:

- Tabellen**: A list of tables including `tblImport`, `tblImportDef`, `EndProductRecipe_tbl`, `Endproducts_tbl`, `RawMaterials_tbl`, `SubProductRecipe_tbl`, `SubProducts_tbl`, and `Supplier_tbl`.
- Filtervelden hier neerzetten**: A section for setting filter fields.
- Kolomvelden hier neerzetten**: A section for setting column fields.

A sub-window titled 'Lijst met draaitabelvelden' is open, showing a list of fields for the selected table `tblImport`:

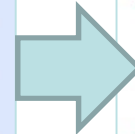
- `fldArtikelID`
- `fldArtikelStatus`
- `fldArtikelVersie`
- `fldArtikelDesc`
- `fldArtikelKG`
- `fldReceptID`
- `fldReceptStatus`
- `fldReceptDesc`
- `fldReceptKG`
- `fldReceptPerc`
- `fldGrondstofID`
- `fldGrondstofDesc`
- `fldGrondstofKG`
- `fldGrondstofPerc`
- `fldLeverancierID`
- `fldLeverancierDesc`

At the bottom of the sub-window, there are buttons for 'Toevoegen' and 'Rijgebied'.



iMIS Food SpecCheck export te configureren

ID	Naam	Export Veld	Beschrijving	Datatype	Volgorde	In Gebruik
1	beoogdgebruik	beoogdgebruik	Gebruik	tekst	1	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld: fldGebruik				
2	productvorm	productvorm	Vorm	tekst	40	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld: Vorm				
3	productkleur	productkleur	Kleur	tekst	30	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld: Kleur				
4	productverpakking	productverpakking	Verpakking	tekst	4	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld: fldVerpakking				
5	productafmeting	productafmeting	Afmeting	tekst	5	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld: fldAfmeting				
6	THT	THT	THT	datum	6	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld: THTdatum				
7	TGT	TGT	TGT	datum	7	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld: TGTdatum				
8	Tmax	Tmax	Tmax	getal	8	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld: BewaarTemperatuur				
12	productgewicht	productgewicht	Gewicht	getal	9	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld: Gewicht				
92	etiket1	CUSTetiket1	etiket1	tekst	10	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld:				
93	etiket2	CUSTetiket2	etiket2	tekst	11	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld:				
94	etiket3	CUSTetiket3	etiket3	tekst	12	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld:				
95	Etiketnaam	CUSTEtiketnaam	Etiketnaam	tekst	13	<input checked="" type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> Import	Gekoppeld Veld:				



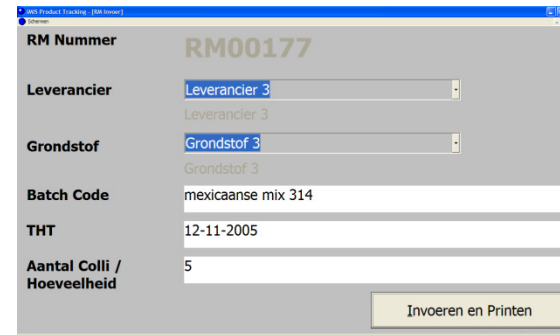
```
<![CDATA[michiel]]>
</ACCEPTEDBY>
- <ACCEPTATIONDATE>
  <![CDATA[10-6-2014]]>
</ACCEPTATIONDATE>
- <ALLOWEXPORT>
  <![CDATA[False]]>
</ALLOWEXPORT>
- <REFENDPRODUCT>
  <![CDATA[291]]>
</REFENDPRODUCT>
- <INGREDIENTLIST>
  <![CDATA[water, aardappelen(37%), bloemkool(19%), rundvlees(7,9%),
  >, SOJA-eiwit, aroma natuurlijk (bevat selderij), maisolie, vleesextract, ge
</INGREDIENTLIST>
- <ALBALIST>
  <![CDATA[Koemelkeiwit, Lactose, Kippenei, Soja-eiwit, Gluten, Tarwe, Sel
</ALBALIST>
- <PRODUCTNAAM>
  <![CDATA[Gemengd gehakt,bloemkool,aardappelpuree(gemalen)]]>
</PRODUCTNAAM>
- <Voedingswaarden>
  <![CDATA[<html><body><table border=0 cellpadding=0 cellspacing=0 a
  align=right>2006,93 </td><td align=right>24%</td></tr><tr><td align
  align=left>verzadigde vetzuren</td><td align=right>1,99g</td><td align
  </td><td align=right>9%</td></tr><tr><td align=left>eiwitten </td><
</Voedingswaarden>
- <CALCKCAL>
  <![CDATA[106,17]]>
</CALCKCAL>
</CALCKCAL>
```

iMIS Food Tracking het traceersysteem

- Traceren
 - ✓ Grondstoffen & hulpstoffen
 - ✓ Halffabricaten & eindproducten
 - ✓ Onderhoud & Monstername

- Controleren
 - ✓ Ingangscontrole
 - ✓ Beheer van THT datums
 - ✓ Overzichten:
 - Grondstoffen in gebruik
 - Gerealiseerde productie
 - Uitgeleverde producten en aan wie

- Import/Exportfunctie voor data



RM Nummer: **RM00177**

Leverancier: Leverancier 3

Grondstof: Grondstof 3

Batch Code: mexicaanse mix 314

THT: 12-11-2005

Aantal Colli / Hoeveelheid: 5

Invoeren en Printen



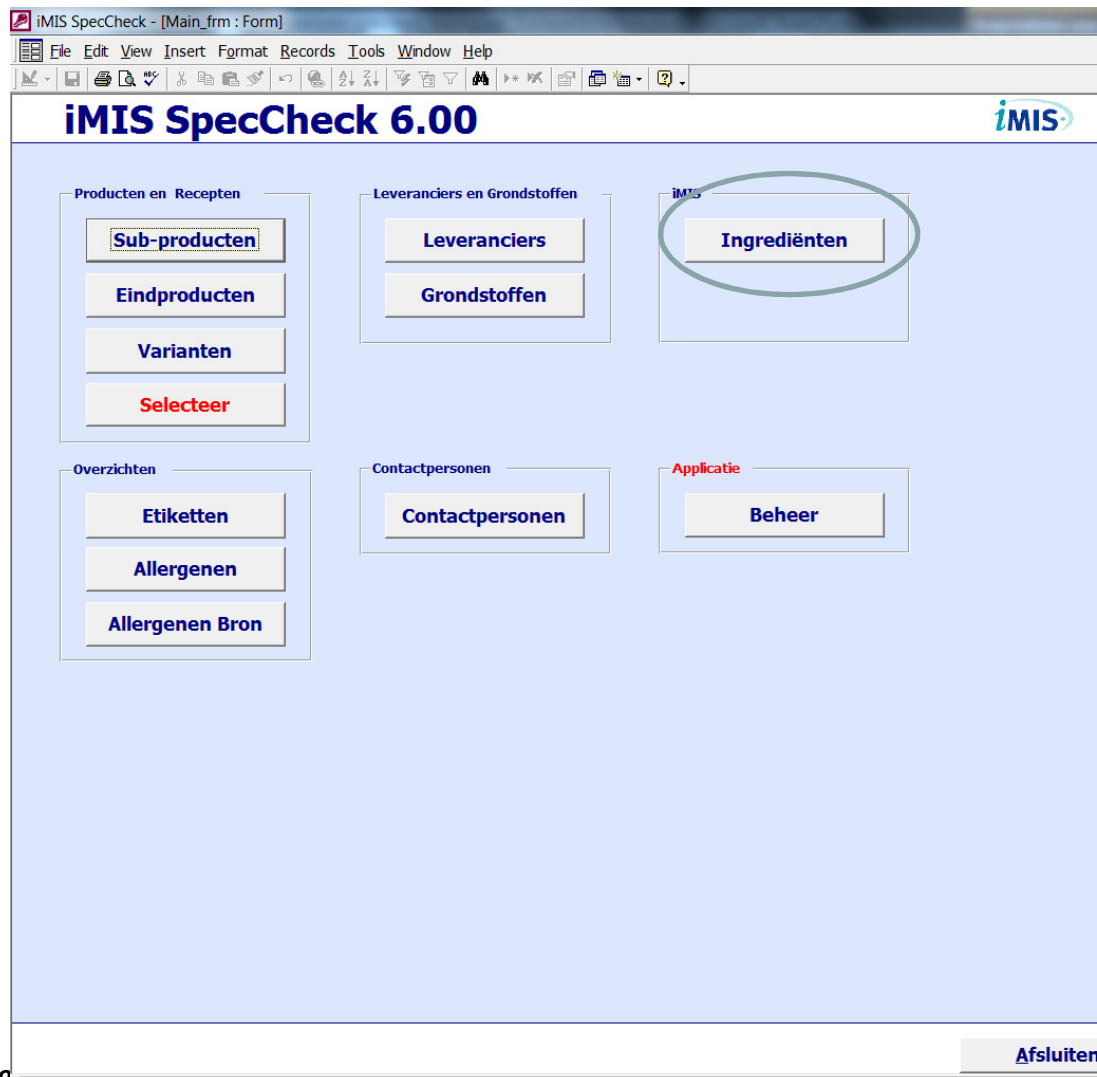


iMIS Food SpecCheck training





Overzicht





Ingrediënten

- Overzicht van alle ingrediënten
- Ingrediënten in gebruik
- Via i, waar in gebruik (alleen in relatie tot eindproduct)



Ingrediënt detail (1/2)

- Naam zonder hoofdletter
- E-nummer
- Toevoeging: i's niet meer nodig, zie additievendatabase
- Groeperen: kruiden en specerijen, plantaardige olien en zelf groepen aanmaken zoals aroma.
- -> natuuridentiek bestaat niet meer, noem alles gewoon aroma (let op allergeen)
- Allergeenaroma gewoon visaroma noemen.
- Vertalingen toevoegen
- ADI = allowed daily intake (voor eigen registratie)
- Functies toevoegen, via additievendatabase en food-info.net
- Allergenen aanvinken, hiermee wordt gerekend naar eindproduct

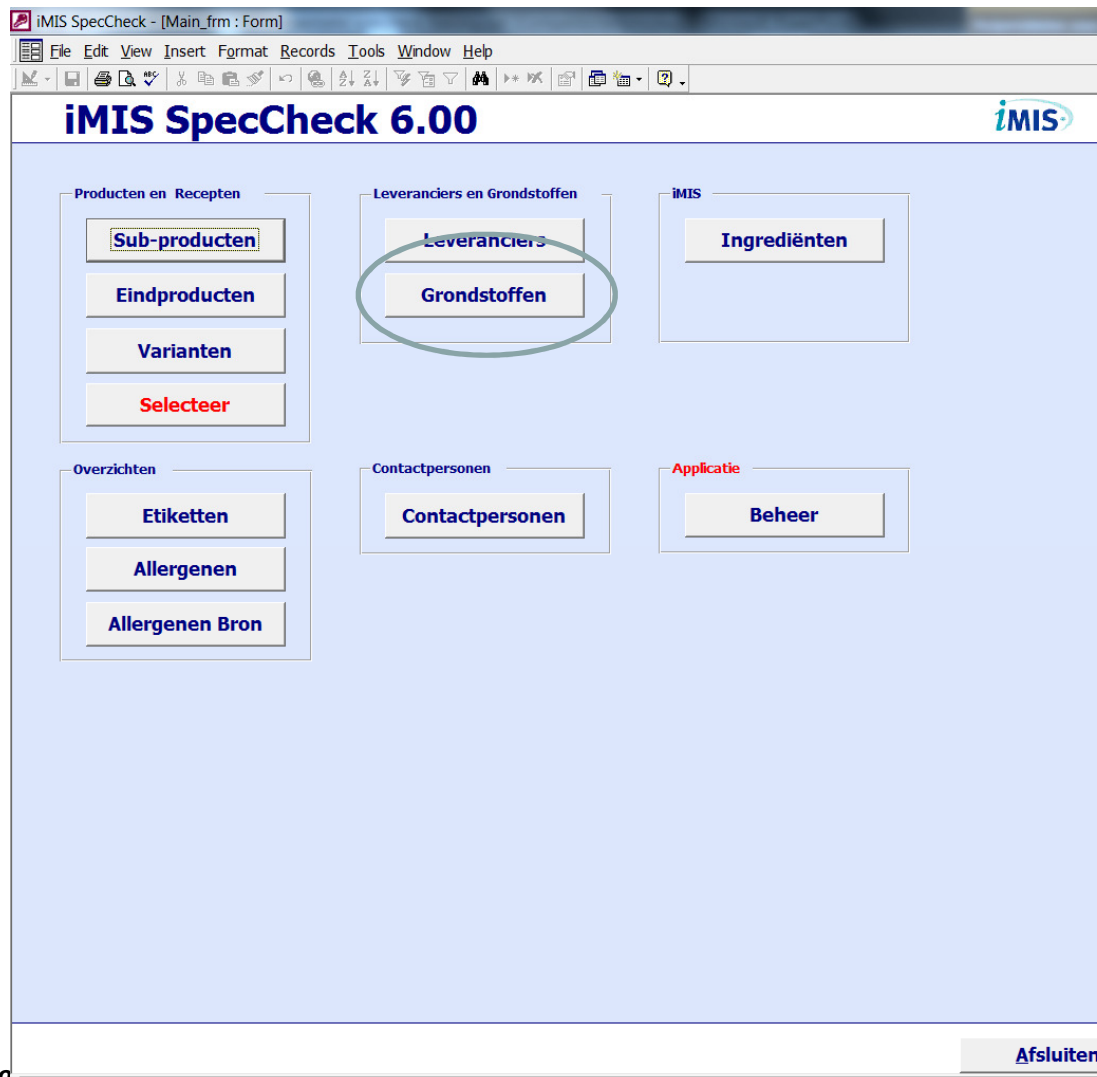


Ingrediënt detail (2/2)

- Let op bij verwijder knop: als dit ingrediënt gekoppeld is, wordt alles toch verwijderd.
- De i. geeft geen garantie dat het ingrediënt niet in gebruik is
- Specificatieblad: achtergrond pdf van het ingrediënt



Overzicht





Grondstoffen

- Overzicht
- Via opmerkingen: statusinformatie over de grondstoffen
- Referenties: hoe vaak gebruikt
- Via status: informatie over 100% ingrediënten
- Artikel: gebruik het inkoopartikel uit je eigen systeem
- Spec datum: datum wanneer de specificatie is gemaakt.
- Refresh: iedere keer wanneer er iets is gewijzigd.



Grondstofdetail (1/4)

- Grondstof: gebruik de naam van het inkoopartikel (uniformiteit)
- Tekst etiket: wanneer een grondstof niet wordt uitgesplitst
- Artikelnummer: inkoopnummer eigen systeem
- Spec datum: wanneer specificatie is opgesteld
- (de leverancier moet de specificatie kunnen herleiden)
- Bron specificatie: artikelnummer leverancier
- Allergenen: informatie van de leverancier. Neem kruisbesmetting niet mee!

Grondstofdetail (2/4)

- Voedingswaarden
- Na = 0,4 zout, zout = 2,5 na
- Berekenende kcal en kj overnemen van "rood"
- Kcal
 - ✓ $e*4$
 - ✓ $k*4$
 - ✓ $v*9$
 - ✓ $vv*2$
- kJ
 - ✓ $e*17$
 - ✓ $k*17$
 - ✓ $v*37$
 - ✓ $vv*8$
- Wettelijke berekening



Grondstofdetail (3/4)

- Let op
 - ✓ Mono =suiker
 - ✓ Poly = zetmeel
- SAMEN: totaal koolhydraten

- totaal vet = som meervoudig & enkelvoudig
- Op etiket vaak alleen weergegeven:
kcal en kJ, tk-s, tv-verz. vet,te, zout

- Nevo tabel: voor enkelvoudige grondstoffen of check of aanvullen profielen

- Ingrediënten: zelf % gokken, a.d.h.v. voedingswaarde profiel en logica. en KWID



Grondstofdetail (4/4)

- Landen van herkomst
- De naam van de leverancier aan het ingrediënt.
- E nummer beste te vinden via het E-nummer, zelf de functie erbij geven
- 100% bij iedere % totaal! (via Fix)
- Specificatieblad: ingevulde pdf van de grondstof
- Eindproducten: Waar zit het in?
- Analytische gegevens



Leverancier

- Classificering
- Beoordeling
- Opmerking

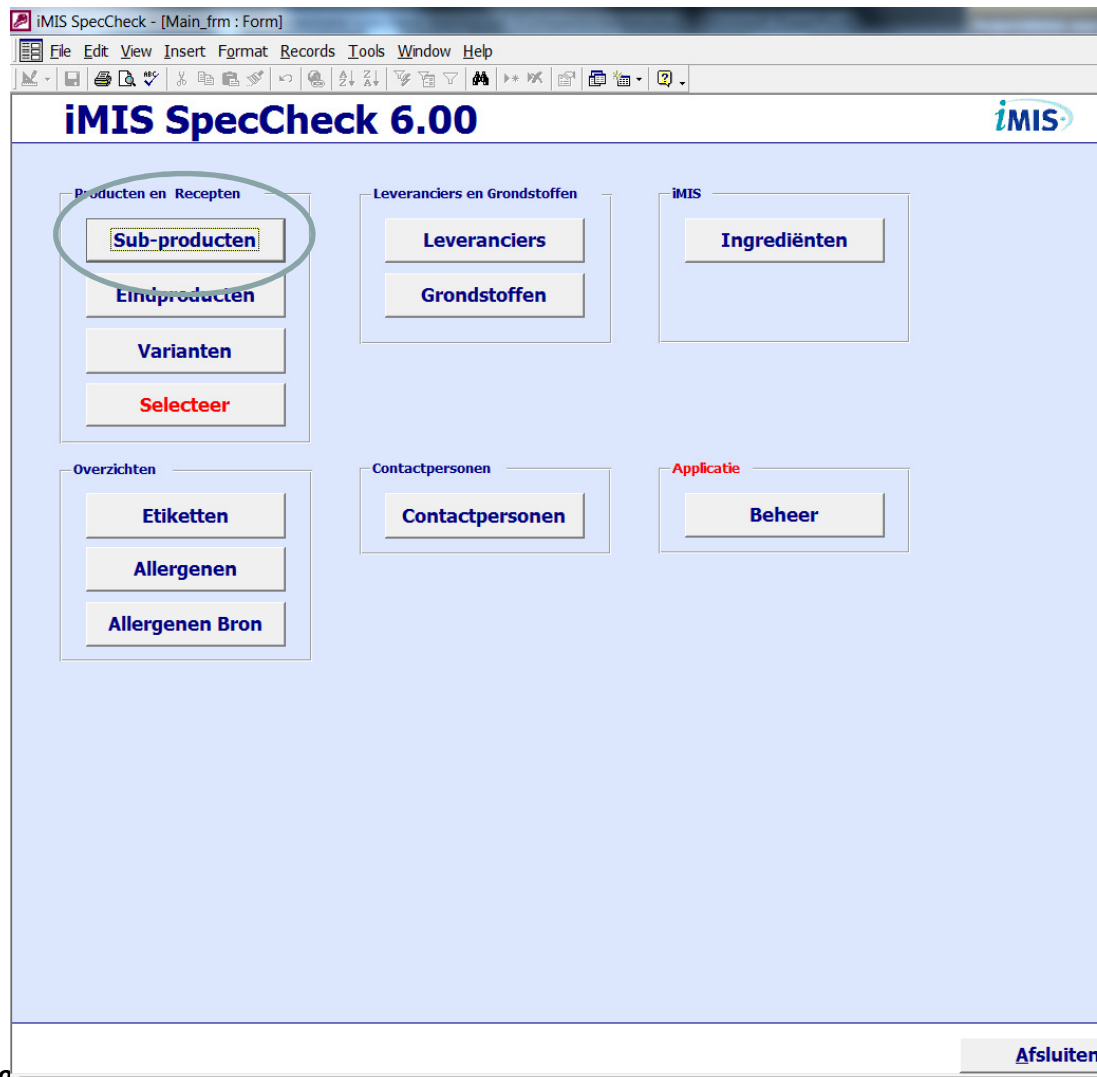


Leverancier detail

- Certificering
- Certificering
- Auditor
- Geldig tot
- Ook voor eigen inkoopvoorwaarden en leveranciersvragenlijst
- Spec Sheet: achtergrond pdf over leverancier



Overzicht





Subproducten

- Sub-product = Receptuur
- Fabrikant: Afdeling, ook R&D
- Code: interne receptuurcode
- Opmerking
- Referenties
- Status

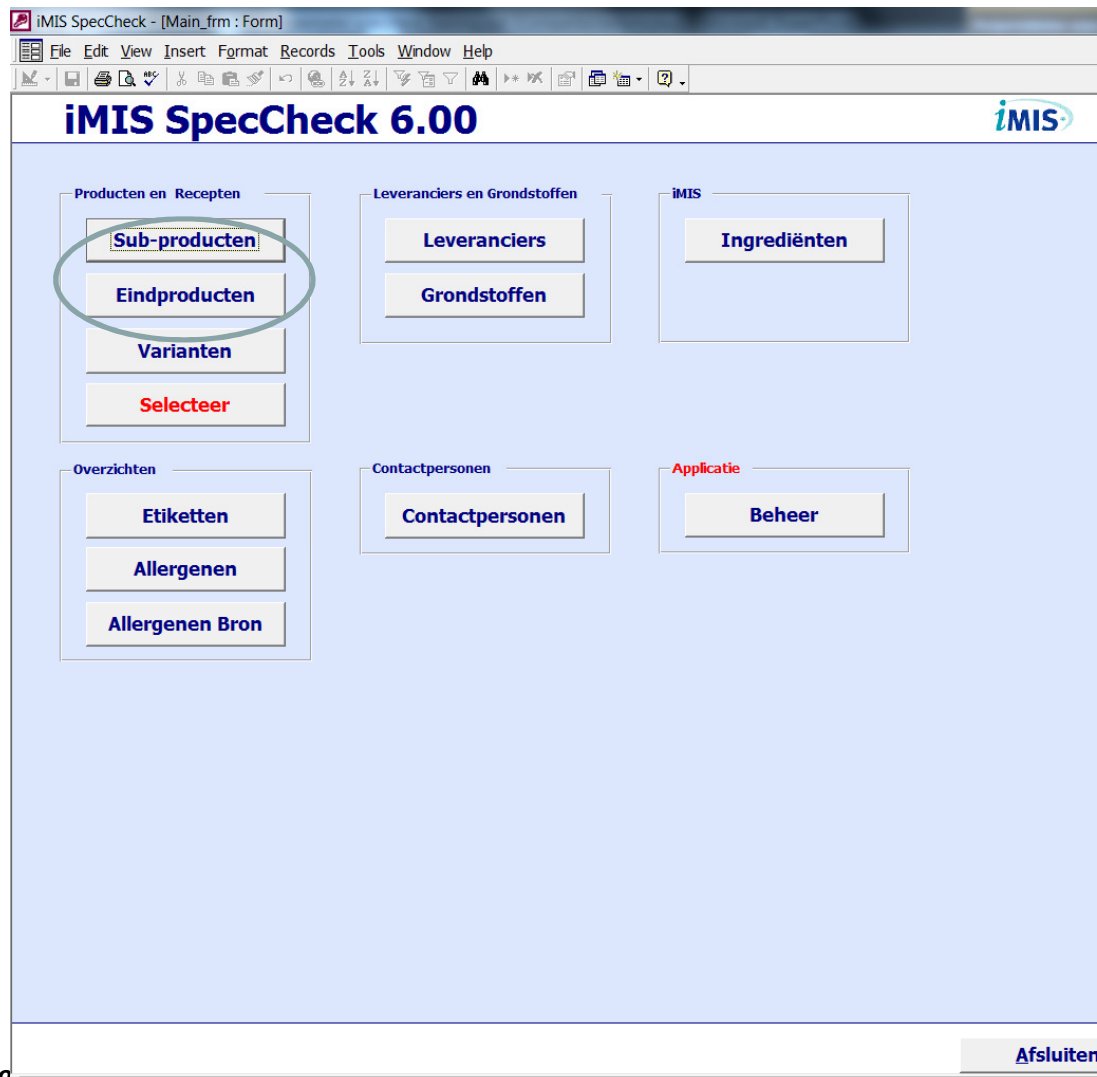


Subproductdetail

- Grondstoffen in % of kg invoeren, fix
- Grondstoffen op naam en nummer gepresenteerd
- Fabrikant: CBF of R&D
- Beschrijving etiket, omschrijving bij uitsplitsen
- Maak kopie
- Specificatieblad (niet samengevoegde ingrediënten)
- Voedingswaarden van halffabricaat berekend
- Gebruik als grondstof (herberekenen bij subproduct wijziging)
- Shift + F9 = verversen veld



Overzicht





Eindproductenoverzicht

- Artikel: artikelnummers uit artikelbestand
- Wijzigingen: dan weer goedkeuren
- Goedgekeurd
- i -> ook landen van herkomst in Excel overzicht



Eindproductdetail (1/4)

- Recept
- -subproducten
- Fix
- Vochtverliesberekening
- Variant: extra gegevens aangaande het product
- Portie: portiegrootte
- Kostprijs: wanneer de grondstoffen zijn ingevuld
- Analytische gegevens



Eindproductdetail (2/4)

- Custom: rapportage ingrediënt
 - Weergeven
 - Percentage
 - E nummer
 - Naam
 - Andere naam/percentage
 - Opties
 - Maak kopie
 - Kopie van
-
- Specificatieblad: INTERN gebruik



Eindproductdetail (3/4)

- Productspecificatie
- Ingrediëntenspecificatie
- Geldig van tot (ook oude declaraties in te zien)
- Ingrediënten: warenwettelijke declaratie (KWID),
- < > allergeen
- Groepen: de ingrediënten die zijn gegroepeerd.
- Albalijst: ter controle, alle allergenen moeten in de declaratie staan
- exporteren toestaan: naar ERP systeem

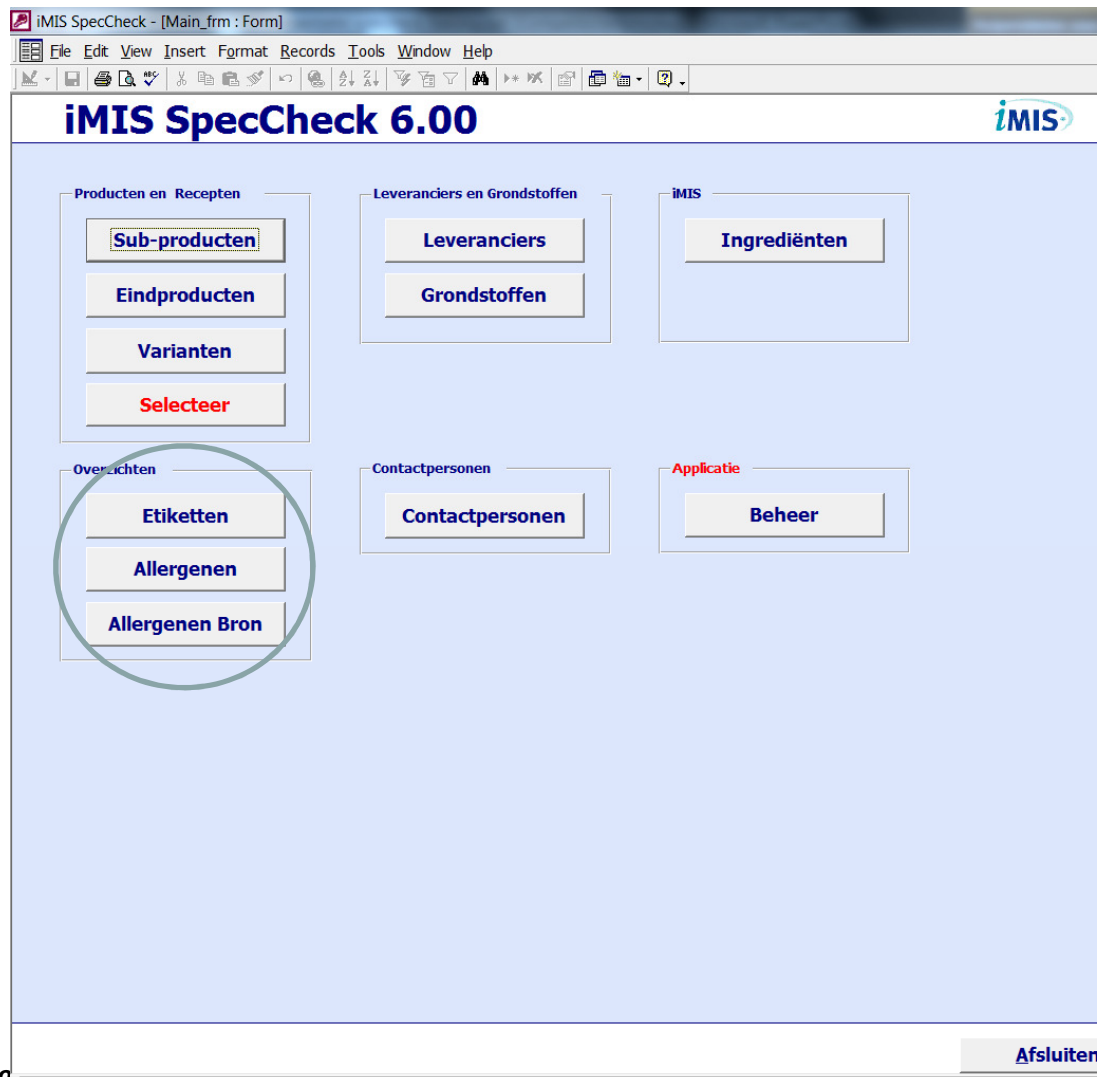


Eindproductdetail (4/4)

- Specificatieblad, intern gebruik!
- Voedingswaarden
- Allergenen
- Ingrediënten (KWID volgorde)
- Grondstoffen
- Correcties % naar 100%



Overzicht



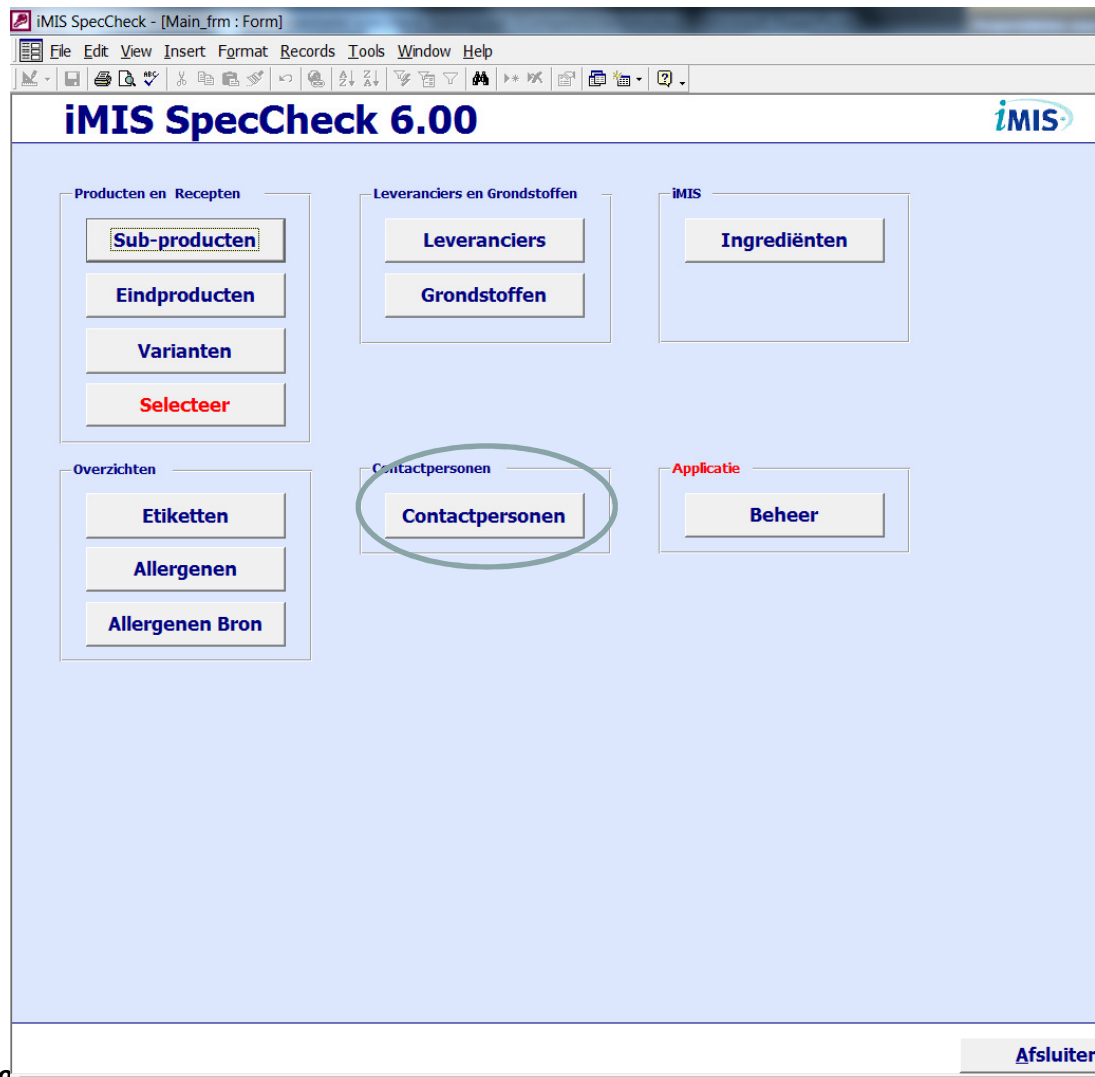


Rapporten

- Etiketten
- Allergenen
- Allergenenbron



Overzicht



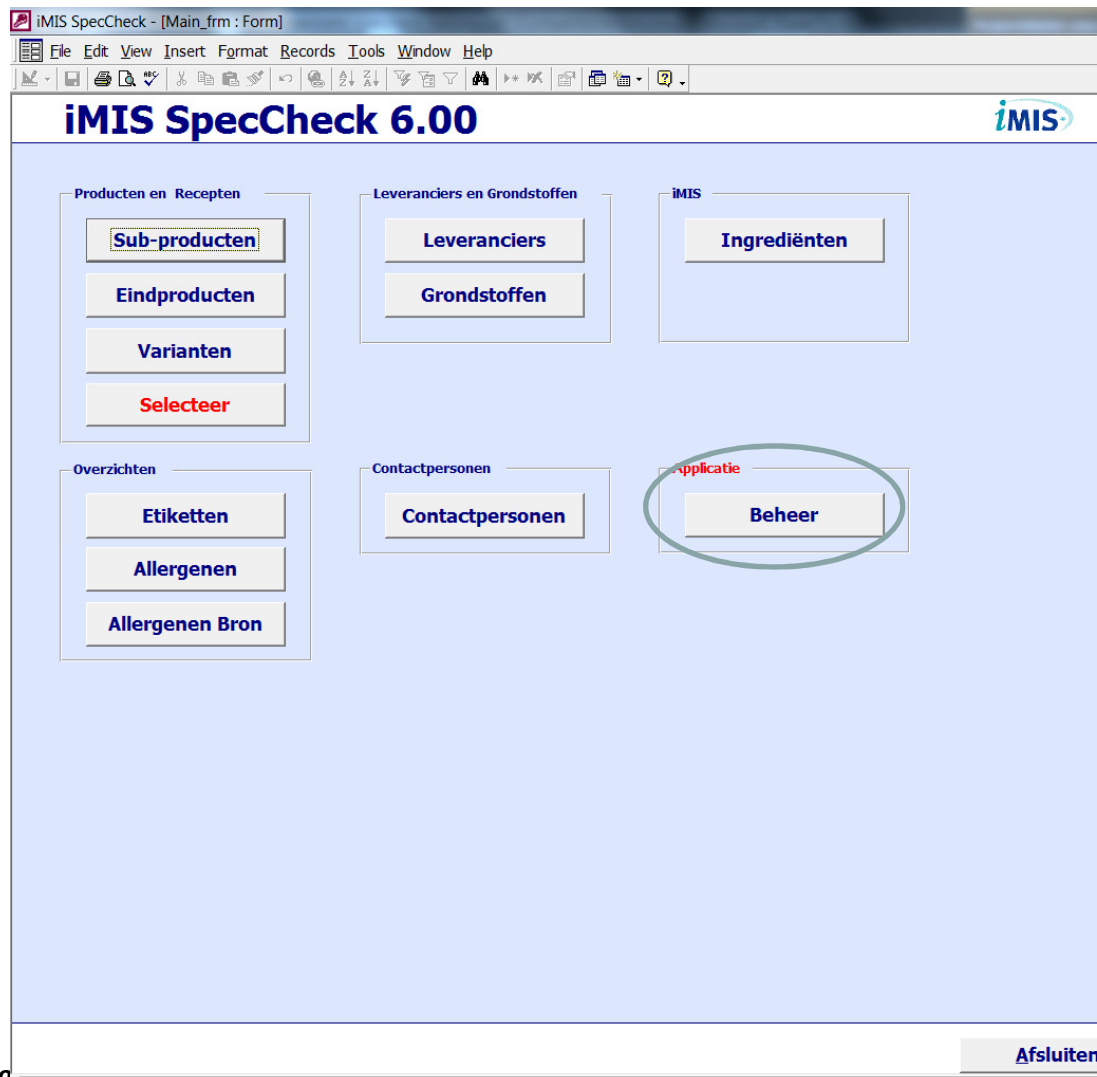


Contactpersonen

- Contact leverancier



Overzicht





Beheer

- Algemeen
- Fabrikanten
- Extra velden, bij verandering sjabloon aanpassen!
- Relinken RM
- Taalkeuze

- Certificering
- Auditors
- Certificaten

- Allergenen



Applicatiebeheer

- SP maken
- Templates
- Import recepten
- Backup & Restore data
- Specs genereren
- Link ODBC
- Wis historie
- Integriteit
- Groepen ingrediënten
- Vochtverlies
- R&D import
- Landenlijst
- Erase All
- Upgrade



Overig

- Maken templates in Word
 - ✓ Specificaties, een bookmark kun je maar 1 keer gebruiken
 - ✓ Etiketinformatie voor de drukker
 - ✓ Template: moet .dot heten
- Export data

The background image shows a group of people in a meeting room, seated around a table with several laptops. They appear to be engaged in a collaborative discussion. The image is overlaid with a semi-transparent green filter. The text is centered over this image.

Food Safety Compliance opleiding voor QA managers

Met onze QA opleiding gaan we terug naar de basis, het fundament om op een goede manier de complexe functie van QA manager te kunnen vervullen, nu en in de toekomst.