



Aan de betrokkenen in de bakkerijsector

Wageningen/Rijswijk/ Gouda, 27 mei 2005
Betreft: procedure inbakverlies

Geachte heer, mevrouw,

In de bakkerijsector werden bij het bakken van soortgelijke producten verschillende inbakverliezen gehanteerd. Daarom hebben NVB, NBOV en NBC de handen ineen geslagen en besloten om gezamenlijk een procedure voor de bepaling van het inbakverlies in bakkerswaren te schrijven. Dit is mede op verzoek van de Voedsel- en Waren Autoriteit (VWA).

Bij de berekening van het percentage van een bepaald ingrediënt kunt u, bij producten die na het bakken meer dan vijf procent water bevatten, rekening houden met een inbakverlies. Het percentage van het ingrediënt in het product wordt daardoor hoger. Dit maakt het product aantrekkelijker voor de consument. Wanneer u voor deze producten een standaard percentage van 10 procent inbakverlies hanteert, hoeft u dat niet te onderbouwen. Wilt u een hoger percentage inbakverlies dan 10 procent hanteren, dan dient u dat te onderbouwen volgens de bijgevoegde procedure.

Deze aanpak hebben wij voorgelegd aan de VWA. De VWA ondersteunt de gehanteerde aanpak en heeft voorgesteld om de procedure na een jaar te evalueren indien hieraan behoefte is. Het initiatief hiervoor kan afkomstig zijn van zowel de bakkerijsector als de VWA. Deze procedure is als bijlage aan deze brief toegevoegd en bovendien opgenomen in de Informatiemap Etiketteren en Aanduiden van NBC (Bijlage 10).

Voor meer informatie neemt u contact op met het Nederlands Bakkerij Centrum of uw branche organisatie.

Met vriendelijke groet,

Het Nederlands Bakkerij Centrum
Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij
Nederlandse Brood- en Banketbakkers Ondernemers Vereniging

Bijlage