



## Welkom Webinar Wb Meel en brood

- Deelnemers: microfoon uit
- Vragen tussendoor stellen via de chat
  - Discussieleider volgt de chat
  - Veel gestelde vragen worden tijdens de sessie behandeld
  - Alle vragen worden beantwoord, maar (groten)deels achteraf
  - Alle deelnemers ontvangen via de mail een link naar de hulpmiddelen en aanvullende informatie
  - De presentatie is daar ook terug te vinden



## Programma

- Aanleiding & initiatief
- Inhoudelijke behandeling van de wijzigingen





**NIEUW  
WARENWET-  
BESLUIT MEEL  
EN BROOD**



# Aanleiding

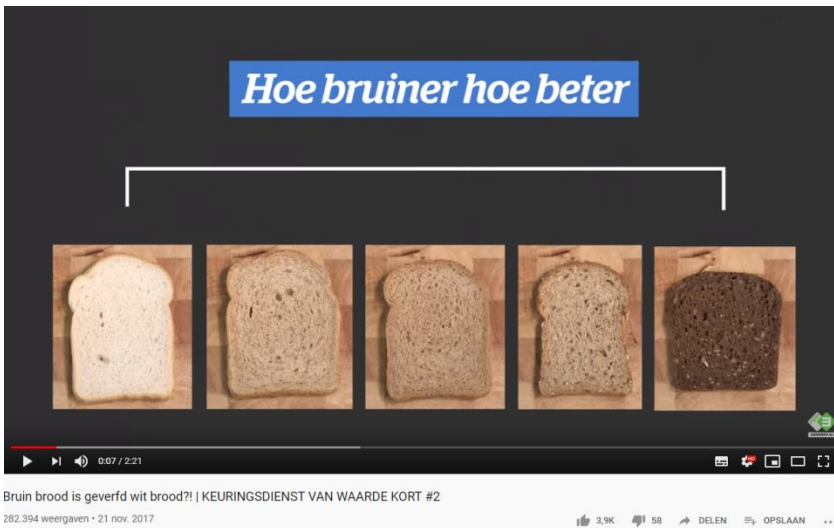
voeding & gezondheid



Test brood  
**Weinig granen  
in meergranen**

Nederlanders zijn kampioen brood eten. Authenticiteit en luxe vinden we belangrijk, en dat mag wat kosten. Maar zijn de broden hun geld waard? Een test meergranenbrood.

Tekst: Arjen Houffers



**Hoe bruiner hoe beter**

Bruin brood is geverfd wit brood?! | KEURINGSDIENST VAN WAARDE KORT #2

282.394 weergaven · 21 nov. 2017

3.9K 58 DELEN OPSLAAN



# Aanleiding

NOS NIEUWS • BINNENLAND • 15-12-2017, 07:51 • AANGEPAST 15-12-2017, 14:09

## 'Goudeerlijk maisbrood' zonder mais wint Gouden Windei



# ~~GOUDEERLIJK?~~ BOERENBEDROG

**MAISBROOD VAN TARWEMEEL**  
**★ WINNAAR GOUDEN WINDEI 2017 ★**

foodwatch®

Goudeerlijk maisbrood is de Winnaar van het Gouden Windei FOODWATCH



Daar neem je kennis van!



7:37

### 'Consument misleid met speltbrood in supermarkt'

Kassa  
YouTube - 12 feb. 2014



# Aanleiding

voeding & gezondheid



Keuringsdienst van Waarde - Zuurdesem Brood (Sourdough Bread) [English Subs



Sourdough is flat and wide. Yes.

2:56 / 24:41

Scroll voor details



'Consu  
speltbr  
superr

Kassa  
YouTube

## Hoe bruiner hoe beter

NOS NIEUWS • BINNENLAND • 15-12-2017, 07:51 • AANGEPAST 15-12-2017, 14:09

### 'Goudeerlijk maisbrood' zonder mais wint Gouden Windei



# ~~GOUDEERLIJK?~~ BOERENBEDROG

**MAISBROOD VAN TARWEMEEL**  
★ WINNAAR GOUDEN WINDEI 2017 ★

**foodwatch**

Goudeerlijk maisbrood is de Winnaar van het Gouden Windei FOODWATCH





## Aandachtspunten

- Verplicht wit/bruin/volkoren
- Focus op alle granen, niet alleen spelt
- Interpretatie meelbestanddeel
- (Zuur)desem beperkt tot water i.p.v. vocht



*Daar neem je kennis van!*



# Onderwerpen

- Droge stof
- Wit/bruin/volkoren
- Wettelijke aanduiding
- Graan in meelbestanddeel
- Gereserveerde aanduidingen



*Daar neem je kennis van!*







## Droge stof categorieën

- Half 240-265 gram
- Midden(groot) 360-400 gram
- Heel 480-530 gram

## Midden of middengroot brood

- Nieuwe categorie
- Indien in bakblik, dan lengtemaat bakblik < 27 cm

## Voldoen aan droge stof?

- Op droge stof produceren moet als:
  - Eindgewicht 350-1000 gram; en
  - Geen bijzondere kenmerkende bestanddelen in de kruim;  
*Bijv. noten, rozijnen, pitten, zaden, groenten (art. 1c WbMb)*
  - Of bij gebruik hoeveelheidsaanduiding heel/midden/half
- Droge stof ja/nee is **niet** afhankelijk van:
  - Gebruik “brood” in de aanduiding
  - Gebruikte decoratie
  - Vermelding netto gewicht



Daar neem je kennis van!





## Droge stof voorbeelden

| Aanduiding   | Droge stof<br>ja/nee | Reden |
|--|----------------------|-------|
| Witte tarwebol<br>gedecoreerd met<br>maanzaad (600 gram) |                      |       |
| Volkoren<br>tarwerozijnenbrood                           |                      |       |
| Heel volkoren<br>tarwerozijnenbrood                      |                      |       |
| Volkorentarwe vloerbrood<br>(1200 gram)                  |                      |       |



## Droge stof voorbeelden

| Aanduiding  | Droge stof ja/nee | Reden                                 |
|---|-------------------|---------------------------------------|
| Witte tarwebol <b>gedecoreerd</b> met maanzaad (600 gram) | Ja                | Brood alleen gedecoreerd met maanzaad |
| Volkoren tarwerozijnenbrood                               |                   |                                       |
| Heel volkoren tarwerozijnenbrood                          |                   |                                       |
| Volkorentarwe vloerbrood (1200 gram)                      |                   |                                       |





## Droge stof voorbeelden

| Aanduiding   | Droge stof ja/nee | Reden  |
|--|-------------------|--|
| Witte tarwebol gedecoreerd met maanzaad (600 gram) | Ja                | Brood alleen gedecoreerd met maanzaad          |
| Volkoren tarwe <b>rozijnen</b> brood               | Nee               | Rozijnen zijn kenmerkend en zitten in de kruim |
| Heel volkoren tarwe <b>rozijnen</b> brood          |                   |  |
| Volkorentarwe vloerbrood (1200 gram)               |                   |  |



## Droge stof voorbeelden

| Aanduiding   | Droge stof ja/nee | Reden   |
|--|-------------------|---|
| Witte tarwebol gedecoreerd met maanzaad (600 gram) | Ja                | Brood alleen gedecoreerd met maanzaad           |
| Volkoren tarwerozijnenbrood                        | Nee               | Rozijnen zijn kenmerkend en zitten in de kruim  |
| <b>Heel</b> volkoren tarwerozijnenbrood            | Ja                | Hoeveelheidsaanduiding verwijst naar droge stof |
| Volkorentarwe vloerbrood (1200 gram)               |                   |   |



## Droge stof voorbeelden

| Aanduiding   | Droge stof ja/nee | Reden   |
|--|-------------------|---|
| Witte tarwebol gedecoreerd met maanzaad (600 gram) | Ja                | Brood alleen gedecoreerd met maanzaad           |
| Volkoren tarwerozijnenbrood                        | Nee               | Rozijnen zijn kenmerkend en zitten in de kruim  |
| Heel volkoren tarwerozijnenbrood                   | Ja                | Hoeveelheidsaanduiding verwijst naar droge stof |
| Volkorentarwe vloerbrood (1200 gram)               | Nee               | Gewicht > 1000 gram                             |

# Onderwerpen

- Droge stof
- Wit/bruin/volkoren
- Wettelijke aanduiding
- Graan in meelbestanddeel
- Gereserveerde aanduidingen



*Daar neem je kennis van!*





## Verplicht wit/bruin/volkoren

- Geldt voor alle broodsoorten
  - *Incl. meergranenbrood, stokbrood, vruchtenbrood, suikerbrood, melkbrood, kleinbrood, pita e.d.*
- Wit = voornamelijk bloem; zemelen niet zichtbaar
- Bruin = voornamelijk meel; zemelen zichtbaar
  - *Advies minimaal 50% volkorenmeel*
- Volkoren = uitsluitend volkorenmeel/ hele graankorrel
  - *Ook volkorenmeel verplicht als volkoren aangeduid*



*Daar neem je kennis van!*



**FOOD**BASE





## Witbrood en bruinbrood

- Niet langer voorbehouden aan gebruik van tarwe
- Dus graansoort benoemen
- In veel gevallen:
  - Heel witbrood → heel wit tarwebrood
  - Heel bruinbrood → heel bruin tarwebrood
  - Heel tarwebrood → heel bruin tarwebrood
  - Heel volkorenbrood → heel volkoren tarwebrood

# Onderwerpen

- Droge stof
- Wit/bruin/volkoren
- **Wettelijke aanduiding**
- Graan in meelbestanddeel
- Gereserveerde aanduidingen



*Daar neem je kennis van!*



# Wettelijke aanduiding

- Officiële benaming product
- Onverpakte producten: op de schapkaart
- Voorverpakte producten: bij de ingrediëntendeclaratie
- Fantasienaam (*bijv. Woudbrood, Boerenbruin, Casino wit, Waldkorn, Multikorn, Meerzaden, Rozijnenbol*) niet strijdig met officiële naam en niet in strijd met de wet

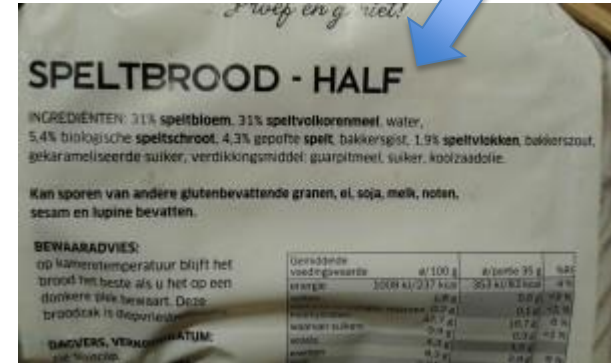


Daar neem je kennis van!





# Huidige situatie





## Huidige situatie



## Opbouw wettelijke aanduiding (advies)

1. Half/midden(groot)/heel
2. Wit/bruin/volkoren
3. Samenstelling
  - Gereserveerde aanduiding (voorkeur)  
*bijv. tarwerozijnenbrood, speltbrood, tarweroggebrood, meergranenpuntjes*
  - Beschrijving (als samenstelling niet voldoet aan wettelijke eisen)  
*bijv. witte bolletjes met spelt, rogge, zaden en pitten*



Daar neem je kennis van!



# Onderwerpen

- Droge stof
- Wit/bruin/volkoren
- Wettelijke aanduiding
- Graan in meelbestanddeel
- Gereserveerde aanduidingen



*Daar neem je kennis van!*







## Graan in meelbestanddeel

Artikel 7a

Indien in de aanduiding de naam van één graansoort wordt gebezigd moet het **meelbestanddeel** voor minimaal 98% afkomstig zijn van de **betreffende graansoort**.



## Graan in meelbestanddeel aantal soorten en hoeveelheid

- Granen en pseudogranen
  - tarwe, spelt, khorasan, emmer, eenkoorn, rogge, gerst & gort, haver, maïs, rijst, wilde rijst, gierst & millet, teff, sorghum, tritordeum, boekweit, quinoa en amarant, durum.
- Zaden en pitten tellen niet mee



*Daar neem je kennis van!*





## Graan in meelbestanddeel aantal soorten en hoeveelheid

- Het meelbestanddeel omvat graan in welke verschijningsvorm dan ook.
  - Deze zijn lang niet altijd poedervormig. Bijv. hele, geplette, gebroken of gepofte korrels, zemelen, kiemen en gries en grutten.
- Graan in broodverbetermiddelen en als decoratie telt niet mee.

Zie hulpmiddel in "<https://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/dossier-warenwetbesluit-meel-en-brood>"

# Berekening graan in meelbestanddeel

## aantal soorten en hoeveelheid

- Bakkersreceptuur
  - 67% meel
  - 33% mix
  - 1,5% bakkerszout
  - 7% vloeibare gist
  - 54% water
  - Decoratie: tarwezemelen



*Daar neem je kennis van!*



# Berekening graan in meelbestanddeel

## beoordeling ingrediënten

- Informatie over samenstelling meel en mix
- Meel
  - 95% volkorentarwemeel
  - 4% tarwegluten
  - 0,5% gerstemoutmeel
  - Etc. ...
- Mix
  - 20% sojastukjes
  - 20% tarwegluten
  - 20% volkorentarwemeel
  - 10% E170 (zuurteregelaar)
  - 8% lijnzaad
  - 7% zonnebloempitten
  - 6% gerstemoutextract
  - 5% haverkorrels
  - 4% gerstemoutmeel
  - Etc. ...



| Ingrediënt  | Graan in meelbestand-deel |       | Motivatie/Interpretatie  |
|---|---------------------------|-------|--|
|   | Ja*                       | Nee** |  |
| Bloem/meel/volkorenmeel van granen  | x                         |       | <p>Hiertoe behoren de granen uit de familie van Poaceae, de grassenfamilie (Healthgrain Consortium V...)</p> <p>* tarwerassen (Triticum spp.) tarwe, spelt, khorasan, emmer, farro, eenkoorn en durum</p> <p>* rijst (Oryza spp.) inclusief gekleurde varianten zoals bruine, zwarte en rode rijst</p> <p>* rogge (Secale spp.)</p> <p>* gerst en gort (Hordeum spp.) inclusief de naaktzadige variant</p> <p>* mais (Zea mays)</p> <p>* haver (Avena spp.) inclusief de naaktzadige variant</p> <p>* gierst en millet ( Brachiaria spp.; Pennisetum spp.; Panicum spp.;Setaria spp.; Paspalum spp.; E...</p> <p>* sorghum (Sorghum spp.)</p> <p>* teff (Eragrostis spp.)</p> <p>* Triticale (Triticale)</p> <p>* kanariezaad (Phalaris canariensis)</p> <p>* jobstranen (Coix lacryma-jobi)</p> <p>* fonio (Digitaria spp.)</p> <p>* Tritordeum (een kruising van Hordeum chilense en Triticum durum) - is na 2013 op de markt gekc...</p> <p>definition 2013-12"</p> |
| Bloem/meel/volkorenmeel van pseudogranen.   | x                         |       | <p>Dit is een groep niet-grasachtigen waarvan de zaden tot meel kunnen worden vermalen en dan als ...</p> <p>Grain Consortium pseudogranen ook meerekent met de granen bij het vaststellen van de volkorend...</p> <p>Hiertoe behoren boekweit (Fagopyrum esculentum en Fagopyrum tartaricum), quinoa (Chenopodiu...</p>   |
| Mout en moutmeel van granen of pseudogranen; mout/moutmeel is wat anders dan moutextract.   | x                         |       | <p>Mout(meel) wordt gemaakt van gekiemd graan. Mout(meel) wordt verder alleen geroosterd en vern...</p> <p>broodverbetermiddel gezien maar het is heel lastig om het onderscheid te maken. Alles wordt als m...</p> <p>dit is in de ingrediëntendeclaratie niet te zien. Het meest praktische is om alle soorten moutmelen n...</p> <p>tarwemoutmeel, gerstemoutbloem, gefermenteerd roggemoutmeel.</p>  |
| Gekiemde granen of pseudogranen   | x                         |       |  |
| Kiemen van granen of pseudogranen   | x                         |       | Kiemen en zemelen vormen samen met (tarwe)bloem volkorenmeel, mits ze in de natuurlijke verhc...   |
| Zemelen van granen of pseudogranen  | x                         |       | Kiemen en zemelen vormen samen met (tarwe)bloem volkorenmeel, mits ze in de natuurlijke verhc...   |
| Gries van granen of pseudogranen  | x                         |       |  |
| Schroot van granen of pseudogranen  | x                         |       |  |
| Korrels (ook gebroken, geplet, gepoft) van granen of pseudogranen   | x                         |       |  |
| Vlokken van granen of pseudogranen  | x                         |       |  |
| Gruften van granen of pseudogranen  | x                         |       |  |
| Stukjes van granen of pseudogranen  | x                         |       |  |
| Vulstof op basis van granen of pseudogranen   | x                         |       | Vulstof (bijvoorbeeld tarwebloem) is nodig om bestanddelen gemengd te kunnen houden. Meetellen   |
| De volgende bewerkingen op bovenstaande ingrediënten afkomstig van granen of pseudogranen:<br>- extruderen, bijvoorbeeld geëxtrudeerd(e) bloem, meel, gries, kiemen of zemelen van (pseudo)granen<br>- fermenteren, bijvoorbeeld gefermenteerd(e) rijst, roggezemelen, tarwekiemen, tarwemoutmeel |                           |       |  |





- Homepage
- Over SpecsPlaza
- Wie doen er mee?
- Abonnement
- Gebruikershandleidingen
- Nieuwsbrieven
- Veelgestelde vragen
- Bakkerijonderwijs en SpecsPlaza
- Contact

## Homepage

### Welkom bij SpecsPlaza

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.

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.

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.

## Uniforme ingrediëntenbenamingen overzicht

| Naam                 | Toelichting | Code | Soort    | Functie | Synoniemen | Declaratienaam      | Graan in meelbestanddeel |
|----------------------|-------------|------|----------|---------|------------|---------------------|--------------------------|
| aardappel            |             | 1001 | Algemeen |         |            |                     | Nee                      |
| aardappel (gedroogd) |             | 2374 | Algemeen |         |            | gedroogde aardappel | Nee                      |
| aardappelleiwit      |             | 2495 | Algemeen |         |            |                     | Nee                      |
| aardappelmeel        |             | 1002 | Algemeen |         |            |                     | Nee                      |
| aardappelstukjes     |             | 1003 | Algemeen |         |            | aardappel           | Nee                      |
| aardappelvezel       |             | 1004 | Algemeen |         |            |                     | Nee                      |

# Berekening graan in meelbestanddeel

## beoordeling ingrediënten

- Informatie over samenstelling meel en mix
- Meel
  - 95% volkorentarwemeel
  - 4% tarwegluten
  - 0,5% gerstemoutmeel
  - Etc. ...
- Mix
  - 20% sojastukjes
  - 20% tarwegluten
  - 20% volkorentarwemeel
  - 10% E170 (zuurteregelaar)
  - 8% lijnzaad
  - 7% zonnebloempitten
  - 6% gerstemoutextract
  - 5% haverkorrels
  - 4% gerstemoutmeel
  - Etc. ...



|                        | % bakkers<br>recept | % samenstelling<br>grondstoffen |
|------------------------|---------------------|---------------------------------|
| <b>Decoratie</b>       |                     |                                 |
| tarwezemelen           |                     | 100                             |
| <b>Meel</b>            | 67                  |                                 |
| volkorentarwemeel      |                     | 95,44                           |
| tarwegluten            |                     | 4,00                            |
| gerstemoutmeel         |                     | 0,50                            |
| moutmeel tarwe         |                     | 0,03                            |
| enzym(tarwe)           |                     | 0,02                            |
| E300 (meelverbeteraar) |                     | 0,01                            |
| <b>Mix</b>             | 33                  |                                 |
| sojastukjes            |                     | 20                              |
| tarwegluten            |                     | 20                              |
| volkorentarwemeel      |                     | 20                              |
| E170 (zuurteregelaar)  |                     | 10                              |
| lijnzaad               |                     | 8                               |
| zonnebloempitten       |                     | 7                               |
| gerstemoutextract      |                     | 6                               |
| haverkorrels*          |                     | 5                               |
| gerstemoutmeel         |                     | 4                               |
| raapzaadolie ongehard  |                     | 2                               |
| zuurdesem rogge        |                     | 1                               |
| E482 emulgator         |                     | 0,5                             |
| E472e emulgator        |                     | 0,3                             |
| maltodextrinen         |                     | 0,2                             |
| enzymen (tarwe)        |                     | 0,03                            |
| E300 (meelverbeteraar) |                     | 0,01                            |
|                        |                     | 100                             |
| <b>BAKKERSZOUT</b>     |                     | 1,5                             |
| <b>VLOEIBARE GIST</b>  |                     | 7                               |
| <b>WATER</b>           |                     | 54                              |



|                        | % bakkers<br>recept | % samenstelling<br>grondstoffen | relatief aandeel<br>granen in<br>meelbestanddeel (=<br>meel en mix) |
|------------------------|---------------------|---------------------------------|---|
| <b>Decoratie</b>       |                     |                                 |   |
| tarwezemelen           |                     | 100                             |   |
| <b>Meel</b>            | 67                  |                                 |   |
| volkorentarwemeel      |                     | 95,44                           | 63,94   |
| tarwegluten            |                     | 4,00                            |   |
| gerstemoutmeel         |                     | 0,50                            | 0,34  |
| moutmeel tarwe         |                     | 0,03                            | 0,02  |
| enzym(tarwe)           |                     | 0,02                            |   |
| E300 (meelverbeteraar) |                     | 0,01                            |   |
| <b>Mix</b>             | 33                  |                                 |   |
| sojastukjes            |                     | 20                              |   |
| tarwegluten            |                     | 20                              |   |
| volkorentarwemeel      |                     | 20                              | 6,60  |
| E170 (zuurteregelaar)  |                     | 10                              |   |
| lijnzaad               |                     | 8                               |   |
| zonnebloempitten       |                     | 7                               |   |
| gerstemoutextract      |                     | 6                               |   |
| haverkorrels*          |                     | 5                               | 1,65  |
| gerstemoutmeel         |                     | 4                               | 1,32  |
| raapzaadolie ongehard  |                     | 2                               |   |
| zuurdesem rogge        |                     | 1                               | 0,33  |
| E482 emulgator         |                     | 0,5                             |   |
| E472e emulgator        |                     | 0,3                             |   |
| maltodextrinen         |                     | 0,2                             |   |
| enzymen (tarwe)        |                     | 0,03                            |   |
| E300 (meelverbeteraar) |                     | 0,01                            |   |
|                        | 100                 |                                 | 74,20   |
| <b>BAKKERSZOUT</b>     | 1,5                 |                                 |   |
| <b>VLOEIBARE GIST</b>  | 7                   |                                 |   |
| <b>WATER</b>           | 54                  |                                 |   |



|                        | % bakkers<br>recept | % samenstelling<br>grondstoffen | relatief aandeel<br>granen in<br>meelbestanddeel (=<br>meel en mix) | % granen in<br>meelbestanddeel (=<br>meel en mix) |
|------------------------|---------------------|---------------------------------|---|---|
| <b>Decoratie</b>       |                     |                                 |   |   |
| tarwezemelen           |                     | 100                             |   |   |
| <b>Meel</b>            | 67                  |                                 |   |   |
| volkorentarwemeel      |                     | 95,44                           | 63,94   | 86,2%   |
| tarwegluten            |                     | 4,00                            |   |   |
| gerstemoutmeel         |                     | 0,50                            | 0,34  | 0,5%  |
| moutmeel tarwe         |                     | 0,03                            | 0,02  | 0,0%  |
| enzym(tarwe)           |                     | 0,02                            |   |   |
| E300 (meelverbeteraar) |                     | 0,01                            |   |   |
| <b>Mix</b>             | 33                  |                                 |   |   |
| sojastukjes            |                     | 20                              |   |   |
| tarwegluten            |                     | 20                              |   |   |
| volkorentarwemeel      |                     | 20                              | 6,60  | 8,9%  |
| E170 (zuurteregelaar)  |                     | 10                              |   |   |
| lijnzaad               |                     | 8                               |   |   |
| zonnebloempitten       |                     | 7                               |   |   |
| gerstemoutextract      |                     | 6                               |   |   |
| haverkorrels*          |                     | 5                               | 1,65  | 2,2%  |
| gerstemoutmeel         |                     | 4                               | 1,32  | 1,8%  |
| raapzaadolie ongehard  |                     | 2                               |   |   |
| zuurdesem rogge        |                     | 1                               | 0,33  | 0,4%  |
| E482 emulgator         |                     | 0,5                             |   |   |
| E472e emulgator        |                     | 0,3                             |   |   |
| maltodextrinen         |                     | 0,2                             |   |   |
| enzymen (tarwe)        |                     | 0,03                            |   |   |
| E300 (meelverbeteraar) |                     | 0,01                            |   |   |
|                        |                     | 100                             | 74,20   | 100%  |
| <b>BAKKERSZOUT</b>     | 1,5                 |                                 |   |   |
| <b>VLOEIBARE GIST</b>  | 7                   |                                 |   |   |
| <b>WATER</b>           | 54                  |                                 |   |   |





## Granen in meelbestanddeel

|       |        |
|-------|--------|
|       |        |
| Tarwe | 95,1%  |
| Gerst | 2,2%   |
| Haver | 2,2%   |
| Rogge | 0,4%   |
|       | 100,0% |



Daar neem je kennis van!





## Hulpmiddel: Meelbestanddeel versus Aanduiding

- Selecteer de granen in het meelbestanddeel (bakkersrecept = meel + mix)
- Vul alle graaningrediënten en % in voor zowel meel als mix(en) en selecteer daarbij het graantype
- De rekenhulp berekent de samenstelling van het meelbestanddeel (graansoorten en hoeveelheden) en geeft een advies voor de aanduiding.

|                        | % bakkers<br>recept | % samenstelling<br>grondstoffen | relatief aandeel<br>granen in<br>meelbestanddeel (= meel en mix) | % granen in<br>meelbestanddeel (= meel en mix) |
|------------------------|---------------------|---------------------------------|--|--|
| <b>Decoratie</b>       |                     |                                 |  |  |
| tarwezemelen           |                     | 100                             |  |  |
| <b>Meel</b>            | 67                  |                                 |  |  |
| volkorentarwemeel      |                     | 95,44                           | 63,94  | 86,2%  |
| tarwegluten            |                     | 4,00                            |  |  |
| gerstemoutmeel         |                     | 0,50                            | 0,34   | 0,5%   |
| moutmeel tarwe         |                     | 0,03                            | 0,02   | 0,0%   |
| enzym(tarwe)           |                     | 0,02                            |  |  |
| E300 (meelverbeteraar) |                     | 0,01                            |  |  |
| <b>Mix</b>             | 33                  |                                 |  |  |
| sojastukjes            |                     | 20                              |  |  |
| tarwegluten            |                     | 20                              |  |  |
| volkorentarwemeel      |                     | 20                              | 6,60   | 8,9%   |
| E170 (zuurteregelaar)  |                     | 10                              |  |  |
| lijnzaad               |                     | 8                               |  |  |
| zonnebloempitten       |                     | 7                               |  |  |
| gerstemoutextract      |                     | 6                               |  |  |
| haverkorrels*          |                     | 5                               | 1,65   | 2,2%   |
| gerstemoutmeel         |                     | 4                               | 1,32   | 1,8%   |
| raapzaadolie ongehard  |                     | 2                               |  |  |
| zuurdesem rogge        |                     | 1                               | 0,33   | 0,4%   |
| E482 emulgator         |                     | 0,5                             |  |  |
| E472e emulgator        |                     | 0,3                             |  |  |
| maltodextrinen         |                     | 0,2                             |  |  |
| enzymen (tarwe)        |                     | 0,03                            |  |  |
| E300 (meelverbeteraar) |                     | 0,01                            |  |  |
|                        | 100                 |                                 | 74,20  | 100%   |
| <b>BAKKERSZOUT</b>     | 1,5                 |                                 |  |  |
| <b>VLOEIBARE GIST</b>  | 7                   |                                 |  |  |
| <b>WATER</b>           | 54                  |                                 |  |  |





# Tool: gegevens meelbestanddeel

## Wijzigen % graanbestanddelen voor berekening meelbestanddeel

Productnaam:

Artikelnr of omschrijving:

Datum:



**MEEL:** % bakkersrecept t.o.v. het totaal

**MIX-1:** % bakkersrecept t.o.v. het totaal   
Naam product

**MIX-2:** % bakkersrecept t.o.v. het totaal   
Naam product

| Graan bestanddeel                           | % in grondstof                     | type graan                              |
|---|------------------------------------|---|
| <input type="text" value="tarwemeel"/>      | <input type="text" value="95,44"/> | <input type="text" value="tarwe"/>      |
| <input type="text" value="gerstemoutmeel"/> | <input type="text" value="0,5"/>   | <input type="text" value="gerst/gort"/> |
| <input type="text" value="moutmeel tarwe"/> | <input type="text" value="0,03"/>  | <input type="text" value="tarwe"/>      |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |

| Graan bestanddeel                              | % in grondstof                  | type graan                              |
|--|---------------------------------|---|
| <input type="text" value="volkorentarwemeel"/> | <input type="text" value="20"/> | <input type="text" value="tarwe"/>      |
| <input type="text" value="haverkorrels"/>      | <input type="text" value="5"/>  | <input type="text" value="haver"/>      |
| <input type="text" value="gerstemoutmeel"/>    | <input type="text" value="4"/>  | <input type="text" value="gerst/gort"/> |
| <input type="text" value="zuurdesem rogge"/>   | <input type="text" value="1"/>  | <input type="text" value="rogge"/>      |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |

| Graan bestanddeel    | % in grondstof       | type graan           |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

# Onderwerpen

- Droge stof
- Wit/bruin/volkoren
- Wettelijke aanduiding
- Graan in meelbestanddeel
- Gereserveerde aanduidingen



*Daar neem je kennis van!*





# GERESERVEERDE AANDUIDINGEN

- Eén graansoort in de aanduiding
- Twee of meer graansoorten in de aanduiding
- Meergranen
- Desem & desembrood

## Eén graansoort in de aanduiding

- Het meelbestanddeel is voor minimaal 98% afkomstig van de betreffende graansoort.
- *Bijv. heel volkoren tarwebrood of half wit speltbrood*



Daar neem je kennis van!



**FOOD**BASE



## Rekenvoorbeeld

|       |        |
|-------|--------|
|       |        |
| Tarwe | 95,1%  |
| Gerst | 2,2%   |
| Haver | 2,2%   |
| Rogge | 0,4%   |
|       | 100,0% |

→ Geen tarwebrood ( $95,1\% < 98\%$ )

→ Aanpassing receptuur of beschrijvende benaming



*Daar neem je kennis van!*



## Twee of meer graansoorten in de aanduiding

- Gezamenlijk voor minimaal 98% aanwezig in het meelbestanddeel
- Afzonderlijk voor minimaal 5% aanwezig in het meelbestanddeel
- Vermelding in afnemende volgorde van hoeveelheid
- *Bijv. heel bruin tarweroggebrood*



Daar neem je kennis van!





## Rekenvoorbeeld

|       |        |
|-------|--------|
|       |        |
| Tarwe | 95,1%  |
| Gerst | 2,2%   |
| Haver | 2,2%   |
| Rogge | 0,4%   |
|       | 100,0% |

- Geen tarwegerst brood of tarwegersthaver brood
  - (gerst/haver <5% en 95,1 + 2,2 <98%)
- Aanpassing receptuur of beschrijvende benaming



Daar neem je kennis van!







## Maisbrood

Meelbestanddeel: 88% tarwebloem, 9% mais, 3% overig

| Aanduiding                 | % graan in meelbestanddeel |
|----------------------------|----------------------------|
| Heel wit <u>mais</u> brood |                            |
|                            |                            |
|                            |                            |





## Maisbrood

Meelbestanddeel: 88% tarwebloem, 9% mais, 3% overig

| Aanduiding                 | % graan in meelbestanddeel |
|----------------------------|----------------------------|
| Heel wit <u>mais</u> brood | Mais $\geq$ 98%            |
|                            |                            |
|                            |                            |





## Maisbrood

Meelbestanddeel: 88% tarwebloem, 9% mais, 3% overig

| Aanduiding                     | % graan in meelbestanddeel |
|--------------------------------|----------------------------|
| Heel wit maisbrood             | Mais $\geq$ 98%            |
| Heel wit <u>tarwemaisbrood</u> |                            |
|                                |                            |





## Maisbrood

Meelbestanddeel: 88% tarwebloem, 9% mais, 3% overig

| Aanduiding                     | % graan in meelbestanddeel                                      |
|--------------------------------|---|
| Heel wit maisbrood             | Mais $\geq$ 98%   |
| Heel wit <u>tarwemaisbrood</u> | Tarwe plus mais $\geq$ 98%<br>Tarwe $\geq$ 5% en mais $\geq$ 5% |
|                                |   |





## Maisbrood

Meelbestanddeel: 88% tarwebloem, 9% mais, 3% overig

| Aanduiding                           | % graan in meelbestanddeel                                      |
|--------------------------------------|---|
| Heel wit maisbrood                   | Mais $\geq$ 98%   |
| Heel wit tarwemaisbrood              | Tarwe plus mais $\geq$ 98%<br>Tarwe $\geq$ 5% en mais $\geq$ 5% |
| Heel wit <u>tarwe</u> brood met mais |   |







## Maisbrood

Meelbestanddeel: 88% tarwebloem, 9% mais, 3% overig

| Aanduiding                           | % graan in meelbestanddeel                                      |
|--------------------------------------|---|
| Heel wit maisbrood                   | Mais $\geq$ 98%   |
| Heel wit tarwemaisbrood              | Tarwe plus mais $\geq$ 98%<br>Tarwe $\geq$ 5% en mais $\geq$ 5% |
| Heel wit <u>tarwe</u> brood met mais | Tarwe $\geq$ 98%  |





## Maisbrood

Meelbestanddeel: 88% tarwebloem, 9% mais, 3% overig

| Aanduiding                   | % graan in meelbestanddeel                                      |
|------------------------------|---|
| Heel wit maisbrood           | Mais $\geq$ 98%   |
| Heel wit tarwemaisbrood      | Tarwe plus mais $\geq$ 98%<br>Tarwe $\geq$ 5% en mais $\geq$ 5% |
| Heel wit tarwebrood met mais | Tarwe $\geq$ 98%  |

→ Heel witbrood met tarwe en mais

Of aanpassing receptuur



Daar neem je kennis van!



## Overzicht benamingen wit maisbrood (G) = gereserveerd; (B) = beschrijvend

| % graan in meelbestanddeel   | Aanduiding   |
|--|--|
| Mais $\geq$ 98%  | Heel wit <u>mais</u> brood (G)                         |
| Tarwe plus mais $\geq$ 98%<br>Mais $\geq$ 5%   | Heel wit <u>tarwemais</u> brood (G)                    |
| Tarwe $\geq$ 98%<br>Mais $<$ 5%  | Heel wit <u>tarwe</u> brood met mais<br>(G + B)        |
| Tarwe $<$ 98%,<br>Tarwe plus mais $<$ 98%<br>Tarwe plus mais $\geq$ 98%, maar<br>mais $<$ 5% | Heel witbrood met tarwe en<br>mais (B)                 |
| Tarwe $\geq$ 98%<br>Mais in de decoratie   | Heel wit <u>tarwe</u> brood (G)<br>(met maisdecoratie) |

## Meergranen in de aanduiding

- Minimaal 3 verschillende graansoorten in meelbestanddeel
- Graansoort die meest aanwezig is vormt maximaal 90% van het meelbestanddeel
- Het gewichtsperscentage van het graan in het brood (KWID) wordt vermeld in de ingrediëntenlijst



*Daar neem je kennis van!*



**FOOD**BASE



## Rekenvoorbeeld

|       |        |
|-------|--------|
|       |        |
| Tarwe | 95,1%  |
| Gerst | 2,2%   |
| Haver | 2,2%   |
| Rogge | 0,4%   |
|       | 100,0% |

→ Geen meergranenbrood (tarwe > 90%)

Aanpassing receptuur of beschrijvende benaming



*Daar neem je kennis van!*



**FOODBASE**

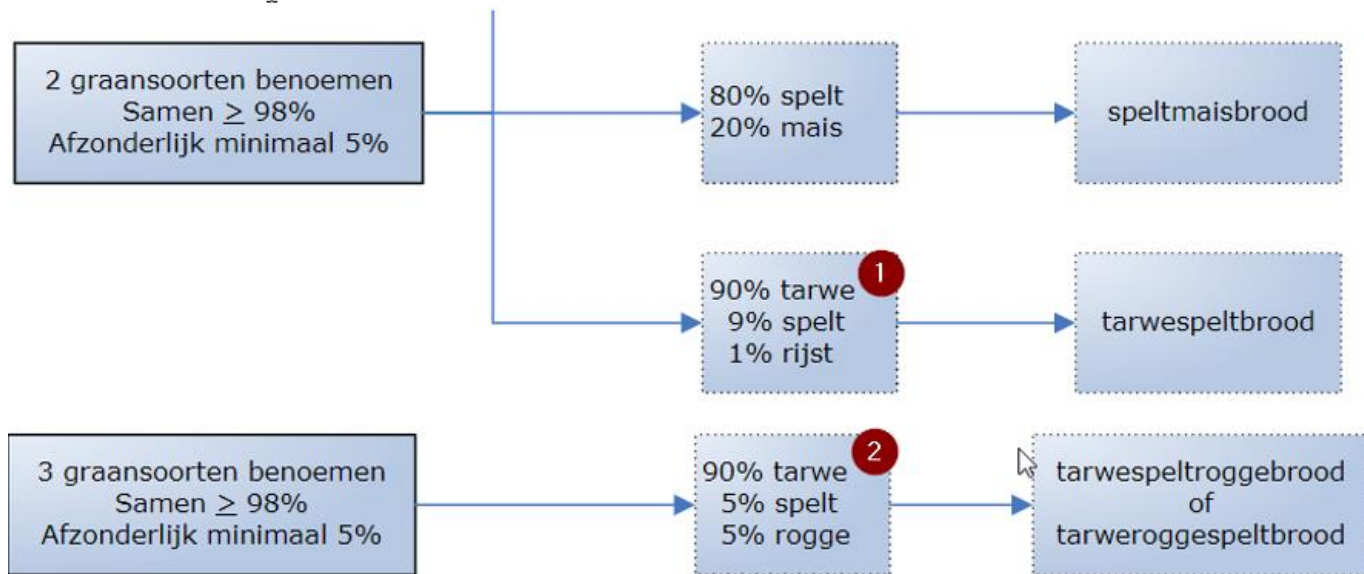




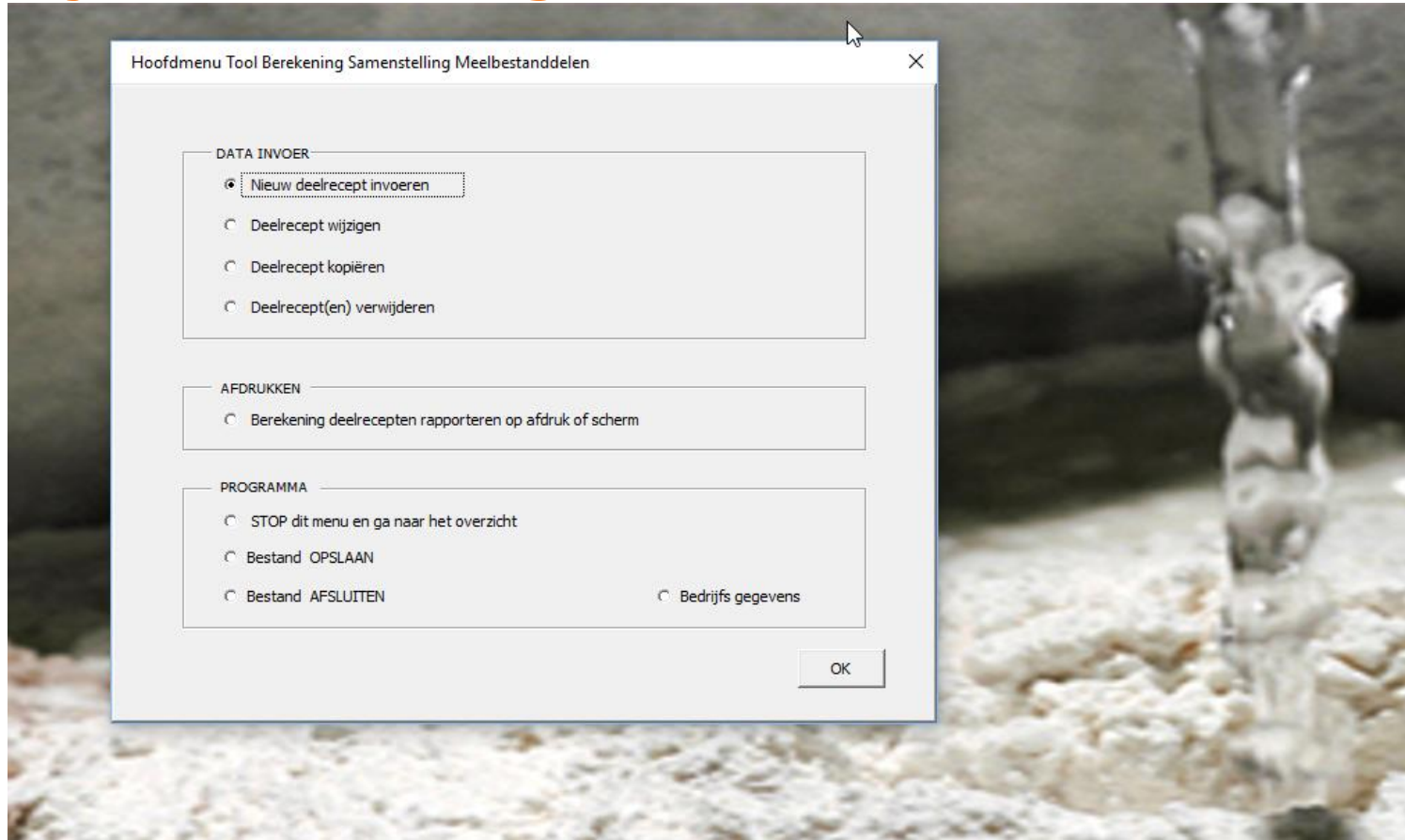
# Stroomschema (hulpmiddel)

## Stroomschema gereserveerde benaming

a. Klopt het dat nummer 1 en 2 ook kunnen benoemd worden als een meergranenbrood?



# Tool berekening meelbestanddeel & juiste aanduiding





# Tool berekening meelbestanddeel & juiste aanduiding

## Wijzigen % graanbestanddelen voor berekening meelbestanddeel

Productnaam:

Artikelnr of omschrijving:

Datum:



**MEEL:** % bakkersrecept t.o.v. het totaal

**MIX-1:** % bakkersrecept t.o.v. het totaal

**MIX-2:** % bakkersrecept t.o.v. het totaal

Naam product

Naam product

| Graan bestanddeel                           | % in grondstof                     | type graan                              |
|---|------------------------------------|---|
| <input type="text" value="tarwemeel"/>      | <input type="text" value="95,44"/> | <input type="text" value="tarwe"/>      |
| <input type="text" value="gerstemoutmeel"/> | <input type="text" value="0,5"/>   | <input type="text" value="gerst/gort"/> |
| <input type="text" value="moutmeel tarwe"/> | <input type="text" value="0,03"/>  | <input type="text" value="tarwe"/>      |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                        | <input type="text"/>               | <input type="text"/>                    |

| Graan bestanddeel                              | % in grondstof                  | type graan                              |
|--|---------------------------------|---|
| <input type="text" value="volkorentarwemeel"/> | <input type="text" value="20"/> | <input type="text" value="tarwe"/>      |
| <input type="text" value="haverkorrels"/>      | <input type="text" value="5"/>  | <input type="text" value="haver"/>      |
| <input type="text" value="gerstemoutmeel"/>    | <input type="text" value="4"/>  | <input type="text" value="gerst/gort"/> |
| <input type="text" value="zuurdesem rogge"/>   | <input type="text" value="1"/>  | <input type="text" value="rogge"/>      |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |

| Graan bestanddeel    | % in grondstof       | type graan           |
|----------------------|----------------------|----------------------|
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

annuleren

opslaan



# Tool berekening meelbestanddeel & juiste aanduiding

## Wijzigen % graanbestanddelen voor berekening meelbestanddeel

Productnaam:

Artikelnr of omschrijving:

Datum:



**MEEL:** % bakkersrecept t.o.v. het totaal

**MIX-1:** % bakkersrecept t.o.v. het totaal

**MIX-2:** % bakkersrecept t.o.v. het totaal

Naam product

Naam product

| Graan bestanddeel                              | % in grondstof                  | type graan                         |
|--|---------------------------------|------------------------------------|
| <input type="text" value="tarwevolkorenmeel"/> | <input type="text" value="40"/> | <input type="text" value="tarwe"/> |
| <input type="text" value="tarwebloem"/>        | <input type="text" value="50"/> | <input type="text" value="tarwe"/> |
| <input type="text" value="maismeel"/>          | <input type="text" value="5"/>  | <input type="text" value="mais"/>  |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |

| Graan bestanddeel                              | % in grondstof                  | type graan                              |
|--|---------------------------------|---|
| <input type="text" value="volkorentarweemel"/> | <input type="text" value="10"/> | <input type="text" value="tarwe"/>      |
| <input type="text" value="haverkorrels"/>      | <input type="text" value="5"/>  | <input type="text" value="haver"/>      |
| <input type="text" value="gerstemoutmeel"/>    | <input type="text" value="10"/> | <input type="text" value="gerst/gort"/> |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |
| <input type="text"/>                           | <input type="text"/>            | <input type="text"/>                    |

| Graan bestanddeel                             | % in grondstof                  | type graan                         |
|---|---------------------------------|------------------------------------|
| <input type="text" value="Speltmoutmeel"/>    | <input type="text" value="10"/> | <input type="text" value="spelt"/> |
| <input type="text" value="Roggemoutvlokken"/> | <input type="text" value="10"/> | <input type="text" value="rogge"/> |
| <input type="text"/>                          | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                          | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                          | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                          | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                          | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                          | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                          | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |
| <input type="text"/>                          | <input type="text"/>            | <input type="text"/>               |

annuleren

opslaan





# Tool berekening meelbestanddeel & juiste aanduiding



## Meelbestanddelen berekening

Bedrijfsnaam **Nederlands Bakkerij Centrum**  
Adres Agro Business Park 75-83  
Postcode Plaats 6708PV Wageningen

RecNr 200605100705  
Productnaam Bruin brood  
Artikel omschrijving 1579358  
Datum 5-6-2020

RecNr 200518065705  
Productnaam NBC rekenvoorbeeld  
Artikel omschrijving Voorbeeld deelrecept  
Datum 5-6-2020

### *meergranenbrood*

|            |       |   |
|------------|-------|---|
| tarwe      | 89,77 | % |
| maïs       | 4,80  | % |
| gerst/gort | 3,36  | % |
| haver      | 1,68  | % |
| spelt      | 0,19  | % |
| rogge      | 0,19  | % |

### *Bepaal een goede beschrijvende benaming*

|            |       |   |
|------------|-------|---|
| tarwe      | 95,10 | % |
| gerst/gort | 2,23  | % |
| haver      | 2,22  | % |
| rogge      | 0,44  | % |





## Etiket info: tarwebrood of wat anders?

TARWEBLOEM (66%), water, VOLKOREN TARWEMEEL (11%), ROGGEbloEM (3%),  
gejodeerd zout, gist, gluten (TARWE), raapzaadolie, antioxidant (ascorbinezuur).

**Invoer % graanbestanddelen voor berekening meelbestanddeel**

Productnaam:       Artikelnr of omschrijving:       Datum:

MEEL: % bakkersrecept t.o.v. het totaal       MIX-1: % bakkersrecept t.o.v. het totaal       MIX-2:

Naam product       Naam product

| Graan bestanddeel | % in grondstof | type graan | % in | type graan |
|-------------------|----------------|------------|------|------------|
| Tarwebloem        | 66             | tarwe      |      |            |
| VK Tarwemeel      | 11             | tarwe      |      |            |
| Roggebloem        | 3              | rogge      |      |            |
|                   |                |            |      |            |
|                   |                |            |      |            |

Info

De voorgestelde aanduiding: Bepaal een goede beschrijvende benaming

OK

# Voorbeeld schapkaarten volgens nieuwe regels





## (zuur)desem

- Ontstaat na fermentatie van een mengsel op basis van graan, water en van nature aanwezige micro-organismen, waarbij de micro-organismen in een actieve toestand aanwezig zijn of reactiveerbaar zijn.
- Beperkt tot fermentatie met water
- Geen appelsap, melk of ander vocht
- Alleen actieve micro-organismen uit graan/lucht



*Daar neem je kennis van!*



**FOODBASE**

## (zuur)desem in de aanduiding

- (zuur)desem als enige rijsmiddel; en
- Maximaal 0,2% droge gist of maximaal 0,5% verse gist berekend op het meelbestanddeel
- Beetje meer gist in brood met vruchten, noten, zaden en pitten (minimaal 30% van totaal gewicht)
  - Maximaal 0,5% droge gist of maximaal 1,2% verse gist berekend op het meelbestanddeel



*Daar neem je kennis van!*



**FOOD**BASE



## (zuur)desembrood voorbeelden

- Heel bruin tarwedeseembrood
  - Hoeveelheid gist voldoet aan maximum
- Heel bruin tarwebrood met desem en gist
  - Desem voornaamste rijsmiddel; Meer gist dan toegestaan in desembrood
- Heel bruin tarwebrood met desem smaak
  - Gist gebruikt als rijsmiddel; Bevat inactief desempoeier voor de smaak
- Heel bruin tarwebrood gerezen met gefermenteerd fruitsap
  - Micro-organismen met andere herkomst dan alleen water en graan



*Daar neem je kennis van!*



**FOOD**BASE





## Afsluiting

- Overgangstermijn tot 1 juli 2022
- Alle achtergrondinformatie en hulpmiddelen op NBC.nl
  - Dossier Warenwetbesluit Meel en brood: <https://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/dossier-warenwetbesluit-meel-en-brood>
  - Workshop: oefenen met tool en aan de slag met eigen recepturen <https://training.foodbase.nl/opleidingen/workshop-wijzigingen-warenwetbesluit-466/>

## Vragen

- [kennis@nbc.nl](mailto:kennis@nbc.nl); 0317 - 471212



*Daar neem je kennis van!*

