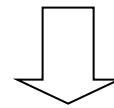
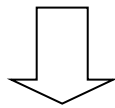


Droge stof schema voor brood met speciale kenmerkende bestanddelen

Situatie 2

Het brood bevat naast ingrediënten genoemd onder situatie 1 (Bijlage 1A) nog andere kenmerkende bestanddelen, bijvoorbeeld:

Soja, Noten, Rozijnen, Lijnzaad, Zonnebloempitten, Boter, Spijs, Kaas, Eieren, Suiker, Room



Op gewicht produceren mag als:

1. Uit de naam van het product blijkt dat een kenmerkend bestanddeel in het deeg is verwerkt.

Voorbeelden:

Zonnebloempittenbrood
Notenbrood
Suikerbrood
Meergranenbrood met zaden
Vruchtenbrood
Krentenbrood
Eierbrood
Roombrood
Sojabrood

Op drogestof (ds) produceren moet als:

1. Deze ingrediënten niet in het deeg zelf, maar als decoratie worden gebruikt en het **eindgewicht ligt tussen de 350 en 1000 gram**. Als dat zo is moet de hoeveelheid droge stof van het brood aan één van de onder punt 2 genoemde categorieën voldoen.

Voorbeelden:

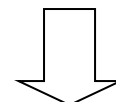
Tarwebrood gedecoreerd met sesam
Witte bol gedecoreerd met maanzaad
Volkorentarwebrood met decoratie van zonnebloempitten

2.

<u>Hoeveelheidsaanduiding</u>	<u>Hoeveelheid droge stof</u>
Half	240 – 265 gram
Midden of Middengroot	360 – 400 gram
Heel brood	480 – 530 gram

3. Roggebrood wordt aangeduid als 'heel roggebrood' of 'half roggebrood':

<u>Gereserveerde benaming</u>	<u>Hoeveelheid droge stof</u>
Heel roggebrood	520 – 560 gram
Half roggebrood	260 – 285 gram



Tenzij:

Het brood aantoonbaar bestemd is voor consumptie buiten Nederland