

Samenstelling van een volkorenbrood

Waar moet je op letten?

De aanduiding "volkoren" is wettelijk beschermd in het Warenwetbesluit Meel en brood en verplicht voor volkorenbrood en volkorenmeel. Alle granen in het meelbestanddeel van een volkorenbrood moeten volkoren zijn. Hieronder volgt een toelichting op de (eventueel) aanwezige ingrediënten van een volkorenbrood. Waar je op moet letten om te voldoen aan eisen voor volkoren.

Volkorenmeel

Volkorenmeel is meel bereid uit de hele graankorrel waarbij na een eventuele bewerking alle bestanddelen van die korrel – de zetmeelrijke kern, de kiem en de zemelen - in hun natuurlijke verhouding weer bij elkaar zijn gevoegd. Voor volkorentarwemeel zijn criteria vastgesteld met betrekking tot het zemelpercentage op meel, het percentage as op droge stof, en het percentage vet op meel zodat dit gemeten kan worden. Molenaars kunnen volkorentarwemeel laten certificeren door [FoodBase](#), waarbij dan onder andere ook op deze criteria wordt getoetst. Is het meel gecertificeerd, dan weet u dus zeker dat het volkoren is. Voor andere graansoorten dan tarwe zijn geen standaard criteria voor de natuurlijke verhouding van bestanddelen van de graankorrel vastgesteld.

Er kunnen ingrediënten aan het volkorenmeel zijn toegevoegd zoals tarwegluten, meelverbeteraar, moutmeel of enzymen. De toevoeging van ingrediënten (inclusief de procentuele samenstelling en de plantaardige herkomst van het moutmeel) moet schriftelijk door de meelleverancier gemeld worden aan de afnemer middels de specificatie. Het geleverde product (volkorenmeel) moet alle bestanddelen van de betreffende graankorrel in de natuurlijke verhouding bevatten.

Mixen

Bij mixen waarvan de grondstofleverancier aangeeft dat ze geschikt zijn voor het maken van volkorenbrood bestaat het graan in het meelbestanddeel uitsluitend uit ingrediënten van de hele graankorrel in de natuurlijke verhouding. Dat geldt dus ook voor rijst, maïs en andere granen alsmede de griezen en grutten daarvan. Volg de receptuur welke de leverancier beschrijft en voeg zelf uitsluitend graaningrediënten toe die volkoren (dus van de hele korrel en in hun natuurlijke verhouding) zijn.

Mout(melen)

Mout en moutmeel worden tot het graan in het meelbestanddeel van brood gerekend. Ze worden gemaakt van gekiemd graan (hele korrel). Om moutmeel te verkrijgen wordt het gekiemde graan gedroogd, eventueel verhit en gemalen. Moutmeel wat geschikt is voor verwerking in volkorenbrood moet het als "volkoren xxmoutmeel" worden gedeclareerd (waarbij xx staat voor het graantype). Dit betekent dat er geen actieve/bewuste verwijdering van bestanddelen van de hele graankorrel heeft plaatsgevonden. De benaming "volkoren" wordt niet toegevoegd aan xxmout, zoals dat ook niet wordt gedaan voor bijvoorbeeld gierst, haver en maïs. Wel kan de leverancier op de specificatie aangeven of het betreffende graan of de mix als geheel geschikt is voor verwerking in volkorenbrood (bijvoorbeeld in SpecsPlaza).



Daar neem je kennis van!

Desem

Het graanbestanddeel van het desem wordt tot het meelbestanddeel gerekend. Bij gebruik van desem op basis van bloem, moet het meelbestanddeel van volkorenbrood worden aangevuld met zemelen en kiemen van het betreffende graan zodat het voldoet aan de wettelijke definitie voor volkoren.

Volkoren desembrood moet – net als overig desembrood - bereid worden met desem als enige rijsmiddel. Let daarbij op de wettelijke definitie van desem. Desem moet bestaan uit graan, water en van nature aanwezige (al dan niet toegevoegde) actieve of reactiveerbare micro-organismen uit graan/lucht. Desem mag dus alleen wilde gist bevatten. Er mag daarnaast een zeer beperkte hoeveelheid gist aan het deeg worden toegevoegd (al dan niet via een mix die geschikt is voor het maken van volkorendesembrood). De maximaal toegestane hoeveelheid gist en de definitie van desem zijn beide vastgelegd in het Warenwetbesluit Meel en brood.

Voordeeg

Het graanbestanddeel van het voordeeg (bijvoorbeeld poolish of sponge) wordt tot het meelbestanddeel gerekend. Bij gebruik van voordeeg op basis van bloem moet het meelbestanddeel van volkorenbrood worden aangevuld met de juiste verhouding aan zemelen en kiemen van het betreffende graan zodat het voldoet aan de wettelijke definitie voor volkoren.

Als er meer dan de wettelijk toegestane hoeveelheid gist aan het voordeeg is toegevoegd mag het geen "desem" genoemd worden.

Broodverbetermiddel

Een broodverbetermiddel (BVM) bestaat uit twee of meer van de volgende ingrediënten: melkbestanddelen, eibestanddelen, tarwegluten, sojameel of ander meel van peulvruchten tot een hoeveelheid van ten hoogste 2% berekend op het brood, moutextract, sacharose (suiker), maltose, galactose, lactose, glucose, glucosestroop, fructose, honing, toegestane additieven en eetbare oliën en vetten. De volkoren eis geldt niet voor broodverbetermiddelen omdat deze geen graan in het meelbestanddeel zijn.

Bloem welke gebruikt wordt als technische hulpstof (bijvoorbeeld als dragerstof in enzymen) is geen ingrediënt en mag derhalve worden gebruikt in volkorenbrood. BVM's waarin bloem als vulstof is gebruikt zijn als zodanig niet geschikt voor gebruik in volkorenbrood. De vulstof wordt tot het graan in meelbestanddeel gerekend en moet alle bestanddelen van de graankorrel in hun natuurlijke verhouding bevatten. .

Gluten

Tarwegluten zijn broodverbetermiddelen, maar moeten wel als ingrediënt gedeclareerd worden. Meel met tarwegluten mag verhandeld worden, maar de gluten moeten als ingrediënt gespecificeerd worden en het percentage gluten moet ook bekend zijn.

Gist, zout en water

Deze ingrediënten mogen worden toegevoegd conform normale receptuur.

Overig:

Decoratie

Gebruikt u de claim "100% volkoren", dan kunt u het brood alleen decoreren met volkoren graan (volkoren graankorrels, volkorenmeel, volkoren gries, volkoren grutten en dergelijke) of het brood



Daar neem je kennis van!

afwerken met ingrediënten die niet van graan afkomstig zijn, zoals zaden, pitten of meel van peulvruchten.

Volkorenbrood zonder 100% volkorenclaim mag eventueel ook met bloem worden gedecoreerd omdat de volkoren eis alleen betrekking heeft op het graan in meelbestanddeel. Om verwarring bij de consument te voorkomen wordt aangeraden dit dan als zodanig te vermelden, bijvoorbeeld "volkoren tarwebrood gedecoreerd met roggebloem".

Extra zemelen

Extra zemelen kunnen als ingrediënt aan een volkorenbrood worden toegevoegd of als decoratie worden gebruikt. Ze worden dan ook als afzonderlijk ingrediënt gedeclareerd (ze kunnen geen onderdeel zijn van het volkorenmeel). Het toevoegen van extra zemelen maakt een brood niet "extra volkoren" omdat volkoren betekent dat alle bestanddelen van de graankorrel in hun natuurlijke verhouding aanwezig zijn. Volkoren kan dus nooit meer worden dan 100%.

Het wordt dan dus "Volkorenbrood met extra zemelen" of met de claim "Vezelrijk volkoren". Normaalgesproken valt volkorentarwebrood echter al in de categorie "Vezelrijk" omdat het minimaal 6 gram vezels per 100 gram brood bevat. Je mag dus op alle volkorenbrood wat aan deze norm voldoet de claim "Vezelrijk" gebruiken.

Eventueel zou de claim "Extra vezelrijk volkoren" gebruikt kunnen worden, maar dat betekent in feite dat je zegt "Volkoren met een verhoogd gehalte aan vezels". Dat houdt in dat er ten minste 30% meer vezels in het brood moet zitten dan in een gemiddeld volkorenbrood en dat betekent dus ten minste 7,8 gram vezel per 100 gram brood.

Technische strooibloem

Technische strooibloem is geen ingrediënt maar een technische hulpstof, bedoeld om het kleven van deegstukken tegen te gaan. Het gebruik van strooibloem voor de verwerking van volkorendeegstukken is derhalve toegestaan. Betreft het tarwebloem of een andere bloem van een glutenbevattend graan, vermeld dan in het kader van de allergenenwetgeving in de ingrediëntenlijst van voorverpakte producten "technische hulpstof (bevat tarwe)".