



Bepaling etiket gegevens eindproduct betreft inhoud en waarden

Code: GB.P15.1

Revisie: 3

Versiedatum: 02-01-2023

1. Doel

Deze procedure beschrijft hoe de gegevens voor de *declaratie*, ingrediëntendeclaratie en de voedingswaarde, voor op een etiket van een eindproduct bepaald worden.

De *declaratie*, ingrediëntendeclaratie, waarbij ook de voedingswaarde van een product, voor steeds meer klanten een belangrijke rol speelt bij de aankoopbeslissing ervan. Om die reden is het, als producent van levensmiddelen, belangrijk de juiste gegevens op het etiket te vermelden. Sinds 13 december 2016 is het vermelden van de voedingswaarde wettelijk verplicht op de meeste voorverpakte producten.

2. Verantwoordelijke

Afdeling Kwaliteitszorg

3. Referenties

- * GB.P15- Productontwikkeling
- * Verordening (EU) nr. 1169/2011
- * GB.BIJ5.0-Lijst Allergenen
- * [Handboek Etikettering van levensmiddelen | Publicatie | NVWA](#)
- * [NEVO \(rivm.nl\)](#)
- * www.v-label.eu

4. Werkwijze

4.1 Ingrediëntendeclaratie

Op het etiket moet de ingrediëntendeclaratie worden vermeld, een opsomming van alle ingrediënten in het product in dalende volgorde van gewicht, waarin zij bij de bereiding van het levensmiddel zijn gebruikt.

Van sommige ingrediënten, de naambepalende of meest aanwezige ingrediënten moet op de verpakking van het product het percentage vermeld worden in of onmiddellijk naast de benaming of in de lijst van ingrediënten om consumenten beter te informeren. Dit wordt ook de kwantitatieve ingrediëntendeclaratie, ofwel KWID genoemd.

De ingrediënten welke allergeen zijn (de wettelijke 14 allergenen, zie GB.BIJ 5.0 – Lijst Allergenen) dienen te worden benadrukt in de lijst van ingrediënten door een onderscheidende typografie, zoals vetgedrukt, in hoofdletters of onderstreping.

Sommige ingrediënten mag je met een categorie aanduiden in plaats van een specifieke benaming. Specerijen die niet meer dan 2% van het gewicht van het levensmiddel uitmaken, mag je bijvoorbeeld met 'specerijen' aanduiden.

In Verordening (EU) nr. 1169/2011 zijn de bepalingen met betrekking tot de vermelding en aanduiding van ingrediënten te vinden.

4.2 Voedingswaarde bepaling – energetische waarden

De voedingswaardevermelding heeft betrekking op het product zoals het wordt verkocht.

De waarden voor de voedingsstoffen in de voedingswaardevermelding zijn gemiddelde waarden die gebaseerd kunnen zijn op:

1. analyses door de fabrikant; of

	Bepaling etiket gegevens eindproduct betreft inhoud en waarden	Code: GB.P15.1
		Revisie: 3
		Versiedatum: 02-01-2023

2. berekening op grond van bekende gemiddelde waarden van de verwerkte ingrediënten; of
3. berekening op grond van algemeen vaststaande en aanvaarde gegevens (b.v. de NEVO tabel).

Greenblend bepaalt de energetische /voedingswaarde (energetische waarde in kcal en in kJ , vetten, verzadigde vetten, Koolhydraten, suikers, vezels, eiwitten, zout) op basis van berekening en niet op basis van analyses. Omdat het berekenen van de voedingswaarde van het product op basis van de receptuur en voedingswaarde-informatie van de grondstoffen die worden gebruikt, een bewerkelijke, maar betrouwbare methode is. Van de meeste ingrediënten kan de leverancier een voedingswaardespecificatie aanleveren via een specificatieblad. Voor de grondstoffen waarvoor dat niet geldt, kan er gebruikt gemaakt worden van de NEVO-tabel. [NEVO \(rivm.nl\)](https://www.rivm.nl/NEVO).

Omdat er wordt gerekend met de theoretische gegevens van de grondstoffen, worden eventuele effecten van het productieproces op de voedingswaarde van het eindproduct niet meegenomen.

Greenblend gebruikt een Excel sheet waarin op basis van receptuur en de gegevens betreffende de energetische waarde van gebruikte grondstoffen, de voedingswaarde van het uiteindelijke eindproduct wordt berekend.

De waarden welke uit bovenstaande berekening komen kunnen worden gebruikt voor het samenstellen van gegevens voor het uiteindelijke etiket en/of specificatieblad van het eindproduct.

4.3 Producten met Vegan claim op etiket

Wanneer van toepassing:

Het product / de ingrediënten zijn niet van dierlijke herkomst en er worden ook geen materialen van dierlijke herkomst gebruikt bij de productie en ontwikkeling van het product en haar ingrediënten. Bijvoorbeeld als hulpstof.

Om dit te borgen dan ook beschikbaar maken een verklaring van de toeleveranciers Verklaring “ Supplier confirmation on the fulfilment of the V-label criteria “

5. Validatie en verificatie

Bovenstaande werkwijze geeft de informatie die wordt vereist om te kunnen gebruiken op de etiketten van het eindproduct.

Deze gegevens en waarden moeten mogelijk gevalideerd en geverifieerd worden. Dit is echter geheel afhankelijk van klantenwensen (eisen), de eigenschappen van het productieproces, de grondstoffen en/of het eindproduct.

Na de ontwikkelingsfase en eerste productierun(s) is het zaak ook een steekproef uit de productie te laten onderzoeken door een extern laboratorium op Voedingswaarde (pakket Big 8 EC 1169/2011).

Resultaten vanuit de analyses, uitgevoerd door het externe laboratorium, kunnen enigszins afwijken van de berekende waarden. Producten zijn samengestelde producten welke grotendeels uit natuurlijke grondstoffen bestaan. Verder worden kruidenmixen als smaakmakers toegevoegd. Deze mixen worden onder receptuur aangeleverd door derden. Inhoudelijk kunnen per kg percentages / verhoudingen van de componenten verschillen.

In de hoeveelheden per batch zijn smaakverschillen te verwaarlozen.