

Algemeen:

Op huidige productielocatie vinden geen bedreigende bedrijfsactiviteiten in de omgeving plaats welke een negatieve invloed kunnen hebben op het product of bedrijfsactiviteiten binnen Greenpack / Greenblend BV. Tevens is bepaald dat de ruimten bij Greenblend volgens de BRC Food standard versie 9 vallen onder afgesloten productieruimte, maar dat desondanks de productieruimten voldoen aan low-risk ruimten. Dit omdat het productieproces een gesloten systeem is en dus nadelige invloeden vanuit de omgeving niet te verwachten zijn. Ook wordt het product verhit (pasteurisatie minimaal 19 minuten bij 95°C) voordat het aseptisch wordt afgevuld. Ook zijn de producteigenschappen dusdanig dat ziekteverwekkers en bederf veroorzakende organismen geen risico vormen in het eindproduct. Daarom is een milieubewakingsprogramma voor de relevante ziekteverwekkers of bederf veroorzakende organismen niet zinvol. Het risico dat het eindproduct ziekte verwekkers of bederf veroorzakende organismen bevat is erg klein en zou dan veroorzaakt worden door een nabesmetting door een lekkende / beschadigde verpakking. Er is daarom een quarantaine tijd van een week ingesteld en iedere productie wordt microbiologisch onderzocht op gisten en schimmels, melkzuurbacteriën en algemeen kiemgetal. Voor nadere onderbouwing van verschillende ziekte verwerkkers of bederf veroorzakende organismen zie de overzichten hieronder.

Potentieel gevaar: (Bio)-chemisch	Bron	Komt voor Ja / Nee	Onderbouwing (bij niet voorkomen van gevaar)	Literatuur verwijzing*
Accuzuur/accugassen	Accu's transportmiddelen	Ja		2, 3, 15, 16
Aflatoxine (B1) & (som van B1, B2, G1 en G2) (mycotoxine)	Grondstof	Ja		28, 37
Alkaloïd Tomatine	Inkomend product	Ja		37
Alternaria (toxinen)	Inkomend product (tomaat, wortel, zonnebloemolie)	Nee	Risico bij tomaten, komkommers, wortel, zonnebloemolie. Is vooral een plantenziekte / bladziekte. Komt wijdt verspreid voor, tijdens teelt vroegtijdig bestrijden. Zorgt voor bruinige vlekken op blad / stengel en zwarte plekken op vruchten (tomaat) / plekken (wortel) tot schimmel plekken. Goede selectie van leverancier met goede kwaliteit grondstoffen (geen zwarte plekken op wortel / tomaten).	2, 3, 6, 13, 15, 25, 26, 37
DDAC / BAC	Grondstof/ producent	Ja		2, 3, 15, 16
Fumonisine (mycotoxine)	Inkomend product	Nee	Geen risico bij grondstoffen, doordat vooral voor komt bij maïsrijke producten	2, 3, 6, 28, 29, 37
Koelmiddelen	Koelmotor in de hal	Ja		2, 3
Kwik	Thermometer	Nee	Worden geen kwikthermometers gebruikt.	2, 3, 15
Nagellak / kunstnagels	Personeel, bezoekers	Nee	Bij lange nagels, kunstnagels of nagellak is het dragen van handschoenen verplicht in productie/verpakkingshal, volgens hygiëne instructie I06.1 (Greenpack instructie).	2, 15
Ochratoxine A (mycotoxine)	Grondstof	Ja		28, 37
Perchloraat	Grondstof/ producent	Ja		2, 3, 15, 16
Residu GWB middelen	Inkomend product	Ja		2, 3, 11, 15, 16
Samenstelling verpakkingsmaterialen	Inkomende verpakkingsmaterialen	Nee	Voedselgeschiktheidsverklaringen van leveranciers verpakkingsmaterialen.	19, 20
Schoonmaakmiddelen	Inkomend product, machines en fust	Ja		2, 3, 15, 16

Potentieel gevaar: <u>(Bio)-chemisch</u>	Bron	Komt voor Ja / Nee	Onderbouwing (bij niet voorkomen van gevaar)	Literatuur verwijzing*
Schoonmaakmiddelen die ammonium verbindingen bevatten	Inkomend product, machines en fust	Ja		2, 3
Smeermiddelen en oliën	Inkomend product en machines en gebruik van smeermiddelen / oliën	Ja		2, 3, 15, 16
Sticker inkt	Etiketten verpakking	Nee	Wordt geen vloeibare inkt gebruikt bij code printen etiketten in productieruimte. En verpakking met product is al gesloten als deze voorzien wordt van een etiket.	19, 20
Uitlaatgassen	Vrachtauto / heftruck	Nee	Geen vrachtwagens / auto's binnen en geen invloed vanuit buiten omgeving naar binnen toe in productielocatie. Heftrucks zijn elektrisch bij Greenpack / Greenblend.	2, 3, 15
Voedingselementen (nitraat)	Inkomend product	Ja		2, 3, 5, 15, 16
Zearalenon (mycotoxine)	Inkomend product	Nee	Geen risico bij grondstoffen, doordat voornamelijk voor komt in granen zoals maïs, gerst.	2, 3, 6, 27, 28, 37
Zware metalen	Inkomend product	Ja		1, 1a, 2, 5, 15, 16

Potentieel gevaar: <u>Microbiologisch</u>	Bron	Komt voor Ja / Nee	Onderbouwing (bij niet voorkomen van gevaar)	Literatuur verwijzing*
Bacteriën				
Aeromonas	Water	Nee	Water van drinkwaterkwaliteit en product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie)	6, 6a, 6b,
Bacillus cereus	Inkomend product	Nee	Komt vooral voor bij rijst- of pasta gerechten, eiwitrijk voedsel, maar ook bij specerijen. Is hitte gevoelig en wordt afgedood boven 75°C. Sporen kunnen wel tegen hoge temperaturen (gaan pas dood na enkele minuten verhitten boven 121°C). Kruiden worden ingekocht op specificatie, en met goede procesomstandigheden wordt sporevorming en uitgroei van bacillus cereus voorkomen. Goed terug koelen na verhitting is van belang om te voorkomen dat sporen uitgroeien. pH bereik voor bacteriegroei pH 4,9 – 10,0 en pH van eindproduct <pH4,4 waardoor Bacillus Cereus niet kan uitgroeien.	34, 35, 36
Bacillus Thuringiensis	Inkomend product	Ja		1, 1a, 4, 6, 6a, 6b, 15, 16
Clostridium botulinum	Inkomend product	Nee	Geen risico's bij aangeleverde grondstoffen (uitgezonderd knoflook puree). Vooral een risico bij ingeblikte en geconserveerd voedsel. Knoflook puree (gesteriliseerd product) wordt ingekocht op specificatie. pH van eindproduct te laag. PH moet minimaal 4,6 zijn en pH van product is lager. En product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie).	12
Campilobacter jejuni	Inkomend product	Nee	Geen risico's bij aangeleverde grondstoffen. Vooral risico bij vlees en vleesproducten, kip, schaal- en schelpdieren, in rauwe melk en besmet water kan bacterie ook op groenten komen. Wordt afgedood bij verhitting. Eindproduct heeft een hittebehandeling (pasteurisatie) ondergaan.	1, 1a, 2, 3, 6, 6a, 33

Potentieel gevaar: <u>Microbiologisch</u>	Bron	Komt voor Ja / Nee	Onderbouwing (bij niet voorkomen van gevaar)	Literatuur verwijzing*
Clostridium perfringens	Inkomend product	Nee	Geen risico's bij aangeleverde grondstoffen (uitgezonderd kruiden). Vooral een risico bij vlees en vleesproducten. Kruiden worden ingekocht op specificatie. pH van eindproduct te laag. PH moet tussen 5,5 – 8,0 zijn. Onder pH 5,0 kan Cl. Perfringens niet groeien en pH van product is lager dan 5,0. En product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie).	1, 1a, 2, 3, 31, 32

Potentieel gevaar: <u>Microbiologisch</u>	Bron	Komt voor Ja / Nee	Onderbouwing (bij niet voorkomen van gevaar)	Literatuur verwijzing*
E. Coli	Inkomend product, mens, uitwerpselen (besmet water), besmette voorwerpen en fust, mens	Nee	Product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie) E. Coli afdood	6, 6a, 6b, 15, 16
EHEC / STEC	Inkomend Product	Nee	Vooral risico bij hamburgervlees, rauwe melk en kiemgroenten. Eenvoudig af te doden (2 min. > 65°C). Product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie).	6, 6a, 6b, 15, 16
Enterobacteriaceae	Inkomend product, mens, uitwerpselen (in water) en besmette voorwerpen	Nee	Product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie) die Enterobacteriaceae afdood (>60°C) en het wordt vervolgens aseptisch afgevuld. Het is een indicator organisme voor mogelijke nabesmetting of onvoldoende verhitting.	1, 2, 3, 6, 6a, 6b, 30
Listeria monocytogenes	Inkomend product, grond, uitwerpselen van mens en dier	Nee	Is een kant-en-klaar product die niet als voedingsbodem kan dienen zoals vastgesteld in verordening (EG) nr. 2073/2005 bijlage 1 voetnote 4 en beslisboom beheersing Listeria monocytogenes (figuur 1) uit infoblad 85 van NVWA: Het product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie) die mogelijk aanwezige Listeria monocytogenes afdood en vervolgens aseptisch afgevuld worden. Ook is de pH van het eindproduct kleiner dan 4,4.	1, 1a, 4, 6, 6a, 6b, 12, 15, 16
Salmonella	Inkomend product, dieren, mens, fust, verpakkingsmateriaal, uitwerpselen(in water) en besmette voorwerpen	Nee	Product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie) die Salmonella afdood en het wordt vervolgens aseptisch afgevuld.	1, 1a, 4, 6, 6a, 6b, 12, 15, 16
Shigella, Salmonella Typhimurium en Salmonella Enteridis	Uitwerpselen, besmette voorwerpen	Nee	Product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie) die Shigella, Salmonella afdood en het wordt vervolgens aseptisch afgevuld. Shigella pH van minimaal 4,8 nodig en pH product is lager.	6, 6a, 6b, 12
Staphylococcus aureus	Inkomend product, mens, besmette voorwerpen	Nee	Vooral risico bij varkens / kalveren. Product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie) en pH van product is te laag (heeft minimaal pH 4,5 nodig en pH product is lager)	12
Vibrio cholera	Water	Nee	Gebruikte water is van drinkwaterkwaliteit. Product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie), pH van product is te laag. Vibrio cholera heeft een minimale pH nodig van 5 en komt voornamelijk voor bij productgroepen rauwe, ongekookte vis, schaal- en schelpdieren.	6, 6a, 6b,



Gevaren identificatie

GB.R4.1

Revisie: 9

Versiedatum: 23-06-2025

Potentieel gevaar: <u>Microbiologisch</u>	Bron	Komt voor Ja / Nee	Onderbouwing (bij niet voorkomen van gevaar)	Literatuur verwijzing*
Bederfschimmels en gisten	Inkomend product, verkeerde bewaarcondities, kruisbesmetting tijdens opslag (koeling, fust), Bedorven product	Ja		1, 6, 6a, 6b

Potentieel gevaar: <u>Microbiologisch</u>	Bron	Komt voor Ja / Nee	Onderbouwing (bij niet voorkomen van gevaar)	Literatuur verwijzing*
Virussen				
Hepatitis A-virus	Mens	Nee	Geen risico bij grondstoffen door goede hygiënische omstandigheden en goed wassen groente onder stromend water bij toeleverancier. Product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie).	6, 6a, 6b, 16, 18
Overige virussen (SRVS / NORO, COVID)	Mens	Nee	Geen risico bij grondstoffen door goede hygiënische omstandigheden en goed wassen groente onder stromend water bij toeleverancier. Virus sterft af door verhitting boven de 70°C. Product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie).	6, 6a, 6b, 16, 18
Parasieten (Entamoeba, Giardia, Cyclospora)	Water	Nee	Geen risico bij grondstoffen, doordat water van drinkwaterkwaliteit gebruikt wordt. En parasieten hebben een gastheer nodig om zich te vermeerderen. Product ondergaat een hittebehandeling (pasteurisatie)	6, 6a, 6b,

Potentieel gevaar: <u>Fysisch</u>	Bron	Komt voor Ja / Nee	Onderbouwing (bij niet voorkomen van gevaar)	Literatuur verwijzing*
Besmetting contact producten met allergeen	Inkomend product, personeel, bezoekers	Nee	Goede hygiënische omstandigheden en hygiëne instructies. Gebruiken geen ingrediënten met allergenen. Allergenen declaratie van grondstoffen ontvangen.	17
Bloed / speeksel	Inkomend product, personeel, bezoekers	Ja		2, 3, 15
Etensresten / snoep / kauwgom	Fust, personeel, bezoekers, transport	Ja		2, 3, 15
Glas / Hard kunststof	Fust, inkomend product, bril, ramen, horloges, telefoon e.d.	Ja		2, 3, 15
Gereedschappen/messen	Inkomend product, fust, personeel	Ja		2, 3, 15
Haren	Inkomend product, fust, personeel, bezoekers, ongedierte	Ja		2, 3, 15
Hout	Pallets	Ja		2, 3, 15
Insecten	Inkomend product, personeel, buitenaf	Ja		2, 3, 15
Metaal	Inkomend product, fust, machines	Ja		2, 3, 15
Ongedierte (dood/levend)	Buitenaf, inkomend product, fust	Ja		2, 3, 15
Plastic	Inkomend product, fust	Ja		2, 3, 15
Resten plant (blad/ bloem)	Inkomend product, fust	Ja		2, 3, 15
Samenstelling verpakkingsmaterialen	Inkomende verpakkingsmaterialen	Nee	Goede hygiënische omstandigheden en ingangscontrole verpakkingsmaterialen	19, 20
Sieraden	Inkomend product, fust, personeel, bezoekers	Ja		2, 15

Potentieel gevaar: <u>Fysisch</u>	Bron	Komt voor Ja / Nee	Onderbouwing (bij niet voorkomen van gevaar)	Literatuur verwijzing*
Sigarettenpeuken, as en ander tabak houdende producten	Bezoekers, personeel	Nee	Roken is alleen toegestaan op de daarvoor aangewezen plekken (niet inpandig). Goede hygiënische omstandigheden en hygiëne instructies. Hygiënesluis voor betreden productie.	2, 3, 15
	Fust, transport	Ja		2, 3, 15
Steen	Inkomend product, Fust, loods	Ja		2, 3, 15
Stof	Inkomend product, fust, loods	Ja		2, 3, 15
Uitwerpselen	Inkomend product, vogels, ongedierte	Ja		2, 3, 15
Verbandmiddelen / pleisters	Inkomend product, fust, personeel, bezoekers	Ja		2, 3, 15
Verpakkingsmateriaal (resten)	Fust, verpakkingsmateriaal	Ja		2, 3, 15

Potentieel gevaar: <u>GMO</u>	Bron	Komt voor Ja / Nee	Onderbouwing (bij niet voorkomen van gevaar)	Literatuur verwijzing*
Product is genetisch gemodificeerd	Tomaat	Nee	Telers zijn GlobalG.A.P gecertificeerd. Voor tomaten GMO niet toegestaan. Genetisch gemodificeerde gewassen zijn o.a. maïs, soja, katoen, rijst, suikerbieten, koolzaad, kleine hoeveelheden courgette en gele pompoen.	2, 14, 15, 23, 24
	Tomatenpuree	Nee	Verklaring op specificatie van leverancier. Genetisch gemodificeerde gewassen zijn o.a. maïs, soja, katoen, rijst, suikerbieten, koolzaad, kleine hoeveelheden courgette en gele pompoen.	2, 14, 15, 23, 24
	Overige groenten (wortel, ui, paprika)	Nee		
	Knoflookpuree	Nee		
	Kruidenmixen	Nee		
	Zonnebloemolie	Nee		
	Champignon extract	Nee		

* Literatuur:

1) Hygiëne verordening levensmiddelenhygiëne 852/2004/EG - 29-04-2004

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=CELEX:32004R0852>

1a) General FoodLaw EG 178/2002 – 01-01-2002

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:031:0001:0024:NL:PDF>

2) Hygiëncode voor teeltbedrijven van groenten en fruit (PT 2001) – 01-10-2001

Dit is geregeld via versie 5.2 / versie 6 van GLOBALGAP

3) Hygiëncode ongesneden verse groenten en vers fruit (PT 2011)

[Hygiëncodes per sector | HACCP | NVWA](#) (hygiëncode voor ongesneden vers(e) groenten, fruit en paddenstoelen versiedatum 2011)

4) Warenwetbesluit bereiding & behandeling levensmiddelen 1992 – 01-07-2021 t/m heden

<http://wetten.overheid.nl/BWBR0005758/2021-07-01>

5) Residumonitoring via teeltorganisatie, residu uitslagen

* Literatuur:

6) Inventarisatie Microbiologische gevaren voor verse Groenten en Fruit (PT 2001) Hygiëncodes per sector HACCP NVWA (hygiëncode voor ongesneden vers(e) groenten, fruit en paddenstoelen versiedatum 2011)
6a) Verordening EG/2073/2005 Microbiologische criteria voor levensmiddelen http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:NL:PDF
6b) Infoblad 85: Verordening (EG) nr. 2073/2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen - Interpretatiedocument NVWA – publicatiedatum 20-09-2021 Informatieblad 85 interpretatiedocument microbiologische criteria Publicatie NVWA
7) Verordening EG/396/2005 vaststelling maximum gehalten residuen gewasbeschermingsmiddelen - 23-02-2005 http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2005R0396:20080410:NL:PDF
7a) KAP databank https://www.rivm.nl/en/chemkap
8) BRC Food- versie 9, augustus 2022 / BRC Wereldstandaard versie 8 – augustus 2018 / IFS International Food Standard versie 7 – oktober 2019
9) Vanaf 01-01-2015 is onderstaande Verordening EG/1169/2011 (25-10-2011) alleen nog van kracht. http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:NL:PDF De verordening (EG) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten is sinds 13 december 2011 van toepassing. Verordening 1169/2011 is een samenvoeging van de huidige Europese voorschriften voor etikettering (Richtlijn 2000/13/EG) en voedingswaarde informatie (Richtlijn 90/496/EEG)
10) Richtlijn productveiligheid EG 95/2001 – 15-01-2002 http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2002:011:0004:0016:nl:PDF
11) Verordening bestrijdingsmiddelen en residuen EG 2015/165 – 03-02-2015 (Voorheen EG-396-2005) http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/;ELX_SESSIONID=QmjbJhwZpvYQLGltPn3vNnLGbJYSnngVZZhcmdqvDKtthCX2DhYQ!695093045?uri=uriserv:OJ.L_.2015.028.01.0001.01.NLD
12) Food-Info.net : Overzicht van pathogene (voedsel)bacteriën
13) Verordening handelsnormen Groenten en Fruit EG/543/2011 , EG/1234/2007 CL2011R0543NL0260010.0001.3bi_cp 1..2 (europa.eu)
13a) http://www.unece.org/unece/welcome.html
14) EU richtlijn 2001/18/EG inzake doelbewuste introductie van genetisch gemodificeerde organismen in het milieu
15) GLOBALG.A.P. versie 5.2 / versie 6 http://www.globalgap.org/uk_en/
16) GroentenFruitHuis www.groentenfruihuis.nl
17) GB.BIJ5 en GB.BIJ 6 ; Lijst Allergenen, Richtlijn 2003/89/EG (Bijlage III Bis) en Richtlijn 2006/142 van 22 december 2006, aan besluit voldoen voor 31 mei 2009 http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:368:0110:0111:NL:PDF
18) Norovirus prevalentie en bekendheid in de horeca 2008-2009 Artikel Hepatitis A virus 01-02-2014
19) Verordening EG/2015/174 Materialen van kunststof die met levensmiddelen in contact komen – 05-02-2015 (Voorheen EG/10-2011) http://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2015.030.01.0002.01.NLD
20) Verordening materialen die in contact komen met levensmiddelen EG-1935-2004 – 13-11-2004 http://www.favv-afscab.be/levensmiddelen/documents/2010-08-20_omzendbriefFCM_NL_1935-2004_ext1.pdf
21) Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheid systeem. HACCP en risicotaxatie: Risico's kwantificeren.
22) Bijlage 5: Opslag en bewaartemperaturen AGF
23) Verordening (EG) 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders

	Gevaren identificatie	GB.R4.1
		Revisie: 9
		Versiedatum: 23-06-2025

* Literatuur:
24) Verordening (EG) 1830/2003 betreffende traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders
25) "In de toekomst gaan we steeds meer over Alternaria-toxines horen" (groentennieuws.nl)
26) Alternaria - Wikipedia
27) Zearalenon - Wikipedia
28) Verordening (EU) 2023/915 van de Commissie van 25 april 2023 betreffende maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1881/2006 EUR-Lex - 32023R0915 - EN - EUR-Lex (europa.eu)
29) Fumonisine - Wikipedia
30) Microbiologie indicatororganismen Indicatororganismen (microbiologie.info)
31) Voedingscentrum: Clostridium perfringens Clostridium perfringens Voedingscentrum
32) Clostridium perfringens: Spores & Cells Media & Modeling proefschrift door Aarke, Eva Irene de Jong (Wageningen Universiteit) Microsoft Word - leesversie 4b lijntjes - 16 cm.doc (wur.nl)
33) Campylobacter info Universiteit Wageningen Campylobacter - WUR
34) Voedingscentrum: Bacillus cereus Bacillus cereus Voedingscentrum
35) Bacillus cereus - Wikipedia
36) Bacillus cereus Microsoft Word - Bacillus cereus (foodstandards.gov.au)
37) NormecFoodcare kennisbank
38) Aanbeveling (EU) 2022/553 VAN DE COMMISSIE van 5 april 2022 betreffende controle op de aanwezigheid van Alternaria-toxinen in levensmiddelen Publications Office (europa.eu)

Al deze documenten zijn digitaal beschikbaar op de computer op de L-schijf in de map Greenblend Handboek\Greenblend Chantal\Bronnen en Greenblend Handboek\GB wetgeving en Greenblend Handboek\Info micro-organismen of via de hyperlinken in dit document.

** In de risicoanalyse (GB.R4.3) is microbiologische besmetting niet uitgesplitst per bacteriesoort (of virus, schimmel, gist), maar onder de verzamelnaam besmetting door (pathogenen) micro-organismen of bacteriegroei weergegeven.

	Gevaren identificatie	GB.R4.1
		Revisie: 9
		Versiedatum: 23-06-2025

Allergenen overzicht

Zie ook GB.BIJ5.0 – Lijst allergenen

In de gevarenanalyse worden mogelijke gevaren rond allergenen verder geanalyseerd.

Allergeen:

Stoffen die bij mensen die daarvoor gevoelig zijn, een overgevoeligheidsreactie (allergische reactie) van het afweersysteem kunnen veroorzaken

Tabel van de te vermelden allergenen ingrediënten en de daarvan afgeleide producten		wel / niet door Greenblend gebruikt	
Ingrediënten en producten daarvan	Met uitzondering van	wel	niet
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut, of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	➤ Glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose (1) ➤ Maltodextrinen op basis van tarwe (1) ➤ Glucosestroop op basis van gerst ➤ Granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterke drank en andere alcoholhoudende dranken		x
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	-		x
Eieren en producten op basis van eieren	-		x
Vis en producten op basis van vis	➤ Visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten		x
pinda's, aardnoten en producten op basis hiervan	-		x
Soja en producten op basis van soja	➤ Volledig geraffineerde sojaolie en sojavet (1) ➤ Natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja ➤ Fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja ➤ Fytostanolesters geproduceerd uit fytosterolen van plantaardige oliën van soja		x
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	➤ Wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterke drank en andere alcoholhoudende dranken ➤ Lactitol		x
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (Amygdalus communis L.), hazelnoten (Corylus avellana), walnoten (Juglans regia), cashewnoten (Anacardium occidentale), pacannoten (Carya illinoensis wangenh.	➤ Noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterke drank en andere alcoholhoudende dranken		x

	Gevaren identificatie	GB.R4.1
		Revisie: 9
		Versiedatum: 23-06-2025

K.Koch), paranoten (Bertholletia excelsa), pistachenoten (Pistacia vera), macadamianoten (Macadamia ternifolia en producten op basis van schaalvruchten			
Selderij en producten op basis van selderij (bv. knolselderij, bleekselderij, bladselderij, selderijzaad)	-		x
Mosterd en producten op basis van mosterd	-		x
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	-		x
Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂	-		x
Lupine en producten op basis van lupine	-		x
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	-		x
(1) En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangproduct heeft vastgesteld.			