



1



Infosessie allergenen



2



- Actief in voeding en diervoeding
- Ontstaan sinds 2002
- 80 personeelsleden
- Gelegen in Sint-Denijs-Westrem



implementatie van
normen



productontwikkeling



etikettering &
specificatiebeheer



opleidingen



audits & inspecties



advies

Inleiding

Verordening (EU) betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (FIC) nr. 1169/2011 van het Europees parlement en de raad van 25 oktober 2011.



Inleiding

Koninklijk besluit tot vaststelling van bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen.



Inleiding

- Sinds 13/12/2014 van kracht
- Wet = Informatieplicht over de aanwezige allergenen in je gerechten en dranken
- Aansprakelijkheid
- Mogelijke sancties langs 2 kanten : inspectiedienst en rechtszaken van gasten
- Belang van een goede allergenenmanagementsysteem stijgt





Voedselallergie ≠ voedselintolerantie

solucious

7

Voedselallergie

- Allergie = overgevoelig voor een of meer stoffen(anderen geen last)
- Allergenen = stoffen die allergie veroorzaken
- Allergenen = 95% eiwitten - 5 % andere
- Allergische klachten : afh. van persoon



solucious

8

Voedselallergie

“Papa, help, ik kan niet meer ademen”: meisje (15) sterft na allergische reactie op vliegtuig

24/09/2018 om 19:07 door nadb | Bron: THE GUARDIAN - [Print](#) - [Corrigeer](#)

Jonge moeder sterft na eten van portie macaroni

Door: redactie

23/05/13 - 07u18 Bron: Het Nieuwsblad

Een jonge moeder uit Wondelgem is overleden na het eten van een portie macaroni. In de bereiding zat wellicht een kaassoort waarvoor de vrouw allergisch was. "We wisten dat Sarah geen geitenkaas mocht eten. Maar volgens de verpakking zat dat helemaal niet in die pasta", luidt het. De vrouw laat een vriend en een pasgeboren dochter na.

 solucious

9

Voedselallergie

- Enige manier : elimineren van betreffende allergeen
- Adrenalineauto-injector of noodpen op anafylactische reactie



 solucious

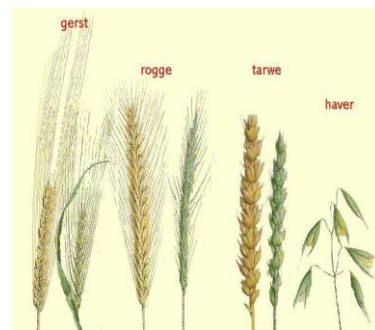
10

De 14 wettelijke allergenen



De 14 wettelijke allergenen

- **Gluten, aanwezig in verschillende graansoorten**
 - Tarwe
 - Rogge
 - Gerst
 - Spelt
 - Khorasantarwe (kamut)
 - Haver



Vraag : De reep is glutenvrij, maar op de verpakking staat 'Kan sporen van tarwe bevatten'. Hoe kan dat? Wat is het verschil tussen beide labels?

De 14 wettelijke allergenen

- Noten :
- 8 soorten in de wetgeving opgenomen
- Vallen hier niet onder : kokosnoten, litchi, muskaatnoot,...



Amandelen



Cashewnoten



Hazelnoten



Pistachenoten



Macadamia-noten



Paranoten



Pecannoten

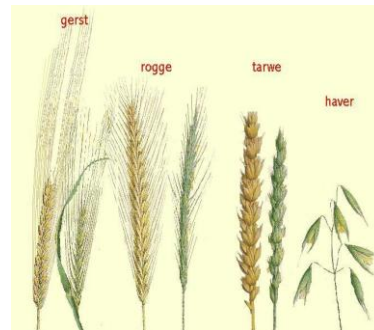
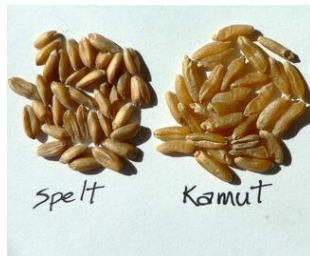


Walnoten

De 14 wettelijke allergenen

Gluten (in verschillende graansoorten):

- Tarwe
- Rogge
- Gerst
- Spelt
- Khorasantarwe (kamut)
- Haver



De 14 wettelijke allergenen

Sulfiet:

- Van nature + toevoeging
- Aanduidingen op etiket : E150b, E150d, E163, E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228, zwaveldioxide, SO₂, sulfiet, zwaveligzuur
- Gebruikt als bewaarmiddel
- Uitzondering : 10mg op 1kg of 1L
- Voornamelijk problemen bij astmalijders

Waar vindt u SULFIET terug?



De 14 wettelijke allergenen



Lupine:

- Vervanger van soja
- Mensen met een aardnootallergie hebben vaak ook een lupine-allergie

Waar vindt u Lupine terug?

- Bakkerijproducten: brood, biscuit en banket, pasta, vleesvervanger en gepaneerde producten





allergenen wat en waar?



Sesamzaad

Waar?
aardnoot
aardnootolie op basis van
aardnootolie

Waar?
Sesam toe te voegen in koud,
vloeibaar, verspreid, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Aardnoten

Waar?
pinda's, pinda's,
pinda's, pinda's
pinda's, pinda's, pinda's
pinda's, pinda's, pinda's

Waar?
Biscuits, olie op basis van
aardnootolie, pinda's, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Lupine

Waar?
op basis van de lupine
aardnootolie op basis van
aardnootolie

Waar?
Waar is de lupine toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Mosterd

Waar?
Waar is de mosterd toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid

Waar?
Waar is de mosterd toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Vis

Waar?
aardnootolie op basis van
aardnootolie

Waar?
Waar is de vis toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Eieren

Waar?
aardnootolie op basis van
aardnootolie

Waar?
Waar is de vis toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Gluten

Waar?
aardnootolie op basis van
aardnootolie

Waar?
Waar is de vis toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Soja

Waar?
aardnootolie op basis van
aardnootolie

Waar?
Waar is de vis toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Noten

Waar?
aardnootolie op basis van
aardnootolie

Waar?
Waar is de vis toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Sulfit

Waar?
aardnootolie op basis van
aardnootolie

Waar?
Waar is de vis toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Melk

Waar?
aardnootolie op basis van
aardnootolie

Waar?
Waar is de vis toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid



Schaaldieren

Waar?
aardnootolie op basis van
aardnootolie

Waar?
Waar is de vis toegevoegd
aan de ingrediëntenlijst, verspreid
gebruikt, vloeibaar, verspreid

in samenwerking met



in samenwerking met



Voedselallergie

- Geschatte aantal **Europeanen** met een **voedselallergie**



- Aantal mensen met een allergie in **België**
 - **1 op 3 Belgen** heeft te maken met een of andere vorm van allergie.
 - Dat betekent ongeveer **3,8 tot 4 miljoen mensen**, op een bevolking van circa 11,7 miljoen.
 - Luchtwegallergieën
 - Hooikoorts (pollenallergie): treft ongeveer 20-30% van de bevolking.
 - Huisstofmijt- en dierenallergieën zijn ook wijdverspreid, vooral bij kinderen en jongeren.
 - Voedselallergieën
 - Ongeveer **6-8% van de kinderen** en **2-3% van de volwassenen** in België hebben een voedselallergie.
 - Dat komt neer op ruwweg **300.000 tot 500.000 mensen**.



19

Voedselintolerantie

- MELKALLERGIE ≠ MELKINTOLERANTIE

Voedselallergie (melkallergie)	Intolerantie (lactose-intolerantie)
- Werkt in op het immuunsysteem	- Werkt niet in op het immuunsysteem
- Allergeen : eiwit	- Afwezigheid van enzym lactase
- Symptomen treden onmiddellijk op	- Symptomen pas uren na inname
- Niet hoeveelheidsafhankelijk	- Hoeveelheidsafhankelijk
- Via bloedtesten en priktesten	- Via voedingsdagboek en via ademtest
- Kan levensbedreigend zijn	- Niet levensbedreigend



20

Voedselintolerantie

- **Lactose-intolerantie**

- Onvermogen om het suiker lactose te verteren
- Darmwand maakt geen of te weinig aan van het enzym lactase
- Symptomen: darmklachten, misselijk, winderigheid, opgezette buik en diarree
- Oorzaak: erfelijk, operatieve verwijdering van de dunne darm, door darmparasieten, virussen (bv. rotavirus), schimmels, na een periode van ondervoeding of bij ouderdom



solucious

21

Voedselintolerantie

- **Glutenintolerantie of coeliakie**

- Leidt tot een beschadiging van het slijmvlies van de dunne wand
- Symptomen
 - Buikpijn
 - Opgeblazen buik
 - Vertraagde puberteit
 - Chronische vermoeidheid
 - Osteoporose of botontkalking
 - Ijzertekort
 - Gewrichtspijn
 - ...



solucious

22

Voedselintolerantie

- "Glutenvrij": 20ppm of 20mg/kg
- "Met zeer laag glutengehalte" : 100ppm of 100mg/kg



Logo glutenvrij



Wetgeving





Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

Voor 13/12/2014 : aparte ingrediëntenlijst en allergenenlijst

Sinds 13/12/2014 : artikel 21 - VO 1169/2011

- Allergenen worden opgenomen in de ingrediëntenlijst
- Allergenen duidelijk te onderscheiden van de rest van de ingrediënten door middel van een andere lettertype, stijl of de achtergrondkleur.

Richtlijn 2000/13/EG:

Ingrediënten: Aardappelvlokken, melkpoeder, plantaardig vet, eigeeipoeder, weipoeder, zout, specerijen, emulgator E471, smaakversterker E621, stabilisator E450, antioxidant E223
Bevat: melk, ei en sulfiet

Verordening (EG) Nr. 1169/2011:

Ingrediënten: Aardappelvlokken, **melkpoeder**, plantaardig vet (kokos), **eigeeipoeder**, **weipoeder (van melk)**, zout, specerijen, emulgator E471, smaakversterker E621, stabilisator E450, **antioxidant E223 (sulfiet)**

Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

poivre, laurier en poudre. ◀ NL ▶ **Boerenbraadworst met wortelstamppot**
Ingrediënten: Aardappelen (34%) (aardappelen 99%, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, kurkuma), boerenworst 30% (varkensvlees 61%, rundvlees, ei, tarwebloem, kruiden, aroma, kleurstof: karamel), wortelen 20%, water, ui, kalfsfond (kalfsbouillon, (kalfsextract, water), melkeiwit, maltodextrine, plantaardige olie (palm, zonnebloem, olijf), zout, glucosesiroop, aroma's, groenten (wortel, look, ui, prei, selder), zout, bindmiddel (verdikkingsmiddel: gemodificeerd maïszetmeel, tarwebloem, sojabloem, emulgatoren: guarpitmeel, xanthaangom), plantaardige olie (zonnebloem-, palm-, koolzaadolie), tijm, pepper, laurieroepoeder. ◀ DE ▶ **Bauernbratwurst mit Karotteneintopf** **Zutaten:** Kartoffeln (34%) (Kartoffeln 99%, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Kurkuma), Bauernbratwurst

Vispannetje op basis van schaar, mosselen, roze garnalen en groenten vergezeld door een romige saus op basis van w
Ingrediënten : Saus 51%: water, witte wijn 26%, bereiding op basis van room 26% (room, gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddelen: carboxymethylcellulose, voedingszuur: natriumditraat, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, gekweekte champignon 6,5%, ui, (gemodificeerd maïszetmeel, gehard plantaardig palmvet, emulgatoren: mono- en diglyceriden versterkt met citroenzuur - mono- en diglyceriden van melkeiwitten, lactose, glucosestroop, verdikkingsmiddelen: xanthaangom - guarpitmeel), visfumet (geconcentreerde bouillon van Kabeljauw, maltodegistextract, zonnebloemolie, mosselextract, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, peperextract), varkensgelatine, zout, strooiaroma (zout, maïsgistextract, suiker, uienpoeder, wortelextract, plantaardige oliën (zonnebloem, koolzaad), tomatenpoeder, natuurlijk aroma), peper. **Schaar** 35,6% (Limar broccoli 6,7%, mossel 4,4% (mossel (Mytilus Edulis), zout, water), roze garnalen 2% (Roze garnalen (Solenocera spp.), zout, kleurstof: paprika-extract).

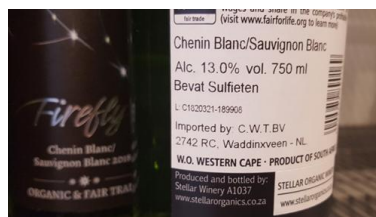


27

Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

Artikel 16 - VO 1169/2011

- Alcoholische dranken met een alcoholvolumegehalte van > 1,2% - vrijgesteld van ingrediëntendeclaratie
- Allergenen worden dan wel aangeduid met "bevat"



28

Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

- Enkel voor wijnbouwproducten
- Sinds 8 december 2023 worden de voorschriften aangevuld met drie verplichte aanduidingen : voedingswaarden, lijst van ingrediënten en indien het alcoholvolumegehalte minder dan 10 % bevat, de datum van minimale houdbaarheid.
- Informatie mag via het etiket of via een QR code (u-label)



Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

Vermelding van kruiscontaminatie op etiket

**KAN SPOREN BEVATTEN VAN ...
WORDT GEMAAKT IN EEN FABRIEK
WAAR OOK...**

Allergenen kunnen aanwezig zijn

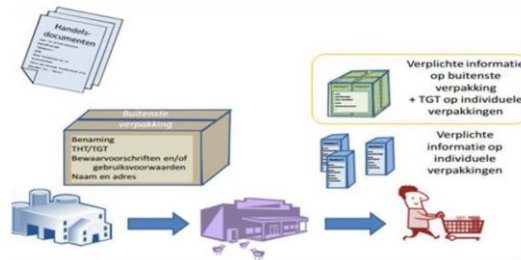


Wetgeving : voorverpakte levensmiddelen

Etikettering : Leverancier naar horeca (BTB) ≠ van leverancier naar consument (BTC)

- **Verplichtingen : etiket omdoos**

- De benaming van het levensmiddel,
- De datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum,
- Bijzondere bewaarvoorschriften en/of gebruiksvoorwaarden (bijv. koel bewaren),
- De naam of handelsnaam en het adres van de exploitant.
- Conform Richtlijn 2011/91 moet ook het lotnummer vermeld worden op het etiket



solucious

31



Wetgeving

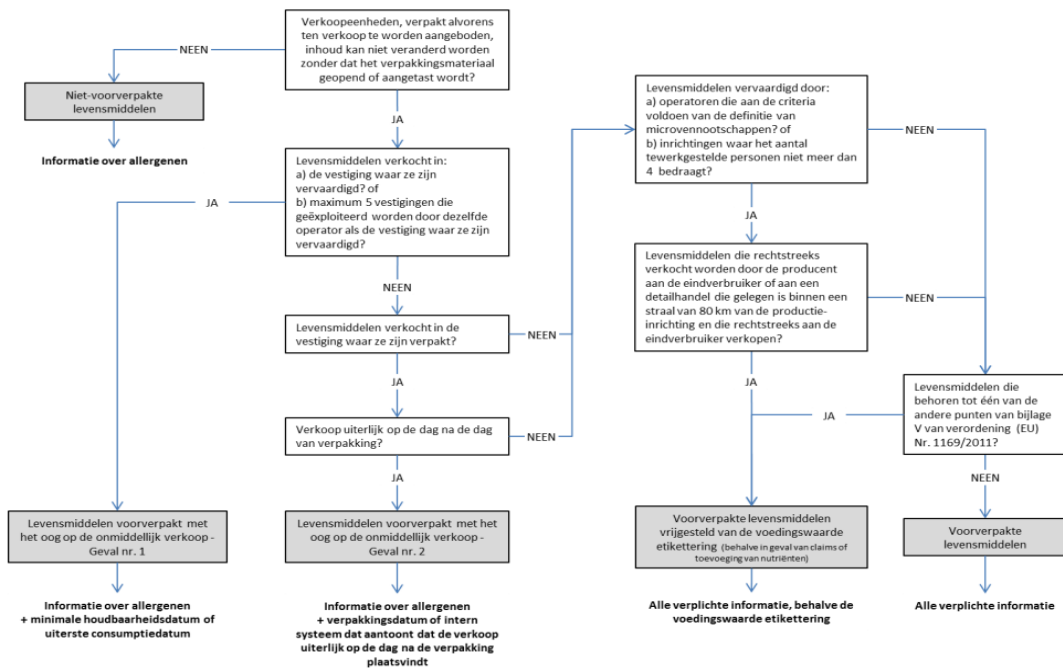
solucious

32

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

Niet-voorverpakte of onverpakte levensmiddelen :

“Het levensmiddel dat niet voorverpakt te koop wordt aangeboden, of verpakt wordt op de plaats van verkoop op verzoek van de consument, of voorverpakt wordt met het oog op onmiddellijke verkoop.”



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

Allergisch of voedselintolerant?

Twijfels over allergenen in één van onze producten? We helpen je graag verder!

Opgelet: de samenstelling van onze producten kan veranderen.

- Verplicht : duidelijk zichtbare **melding**
- Een vermelding die aangeeft **waar** de allergeneninformatie ter beschikking wordt gesteld **of tot wie** ze zich moeten wenden
- Een vermelding waarbij de consument wordt gewaarschuwd **dat de samenstelling van de producten kan veranderen**
- Opgelet : uitzonderingen!



35

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen



36

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- De allergeneninformatie:
 1. Schriftelijk aanwezig zijn, **of**
 2. Mondeling aan de consument gegeven worden



Een goed geïnformeerde klant is een trouwe klant !

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

1. De allergeneninformatie mag schriftelijk aanwezig zijn
- Schriftelijk en duidelijk leesbaar via een fysieke of elektronische drager.
 - Bv. Etiketten, schapkaarten, poster, menukaarten, informatiezuilen, tablet, ...
 - De vermelding moet een duidelijke verwijzing bevatten naar de naam van het allergeen zoals opgenomen in bijlage II, VO1169/2011.

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

Pasta's € 7,25

Spaghetti bolognese, pikante saus met rundergehakt en groenten

Spaghetti al pesto, saus van o.a verse basilicum, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Spaghetti alla carbonara, gebakken spekjes, eigeel en Parmezaanse kaas in roomsaus

Spaghetti putanesca, tomaat, kappertjes, ansjovis, olijven en pecorino

Spaghetti con gamberetti e rucola, gamba's, zongedroogde tomaten, rucola en pecorino



De allergieën waarop de gerechten zijn gecontroleerd op aanwezigheid van:



Pinda's: aanwezig



Vis: aanwezig



Koemelk: aanwezig



Schaal- en schelpdieren: aanwezig



Noten: aanwezig



Ei: aanwezig

solucious

39

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- 1. BEVAT GLUTEN
- 2. BEVAT SCHWABLIJEN
- 3. BEVAT EI
- 4. BEVAT VIS
- 5. BEVAT PINDUS
- 6. BEVAT SOJA
- 7. BEVAT LACTOSE
- 8. BEVAT MELK
- 9. BEVAT NOTEN
- 10. BEVAT SELDERIJ
- 11. BEVAT MOSTERD
- 12. BEVAT SESAM
- 13. BEVAT SULFET
- 14. BEVAT LUPINE
- 15. BEVAT WEEKDIEREN

Let op: onze gerechten worden bereid in ruimtes waar allergene ingrediënten aanwezig zijn. Wij kunnen niet garanderen dat gerechten 100% vrij zijn van allergenen of sporen daarvan.

- Glutenvrij te bestellen
- Lactosevrij te bestellen
- Vegetarisch
- Ongeacht bij Zwangerschap
- Bevat varkensvlees

ENTRADAS VOORGERECHTEN

- 01. Salade gerookte kip met sinaasappeldressing (1,3,5,7,8,9,10,11,12)
- 02. Pomadori soep (1,7,8,10,11)
- 03. Soep van de Chef (zie tafelkaart) (1,7,8,10,11)
- 04. Seizoensgerecht (zie tafelkaart) (1,3,6,7,8,9,10,11)
- 05. Taco kipsalade met jalapeño yoghurt (1,3,7,8,11)
- 06. Seizoenssoep (zie tafelkaart) (10)
- 07. Taco Noorse garnalen (1,3,5,7,8,11)
- 08. Wrapje met zalm, roomkaas en guacamole (1,3,4,7,8,10,11,13)
- 09. Frisse meloenportjes met ham (1,3,6,7,8,10)
- 10. Mediterraanse vleeswarenmix (1,3,6,7,8,10,11)
- 11. Sweet potatoes (1,6,12,13)
- 12. Taco zalmisade, komkommer, avocado, zure room (1,3,4,7,8,10,11,12)
- 13. Taco-Mex salade gettenkaas, mango, melk, avocado (1,7,8,9,10,12,13)
- 14. Taco met tonijnsalade (1,3,4,6,10,13)
- 15. Carpaccio met oude kaas en gepofte chilima's (1,3,5,7,8,9,10,11,12)
- 16. Nacho's met zure room (7,8)

PRINCIPALES HOOFDGERECHTEN

- 017. Prei quiche met Old Amsterdamkaas (1,3,7,8)
- 018. Kalkoen in een jasje van bladerdeeg (1,3,6,7,8,9,10,11,12)
- 019. Garnalenkroketjes (1,3,5,7,8,9,11)
- 020. Taco met Mexicaans gehakt en kaas (1,3,5,6,8,9,10,11)
- 021. Chickenwings (1,3,6,10)
- 022. Gehaktballen omhuld met spek (1,3,10,11)
- 023. Portabella gevuld met gekruide gehakt (1,3,6,7,8,13)
- 024. Ossenhaaspijsje (1,3,6,10,12)
- 025. Maïskolf met Mexican flavoured knudsen (1,6,10)
- 026. Albondigas (gehaltballietjes) in tomatensaus (1,3,6,8,9,10,11)
- 027. Mini kipburrito met gesmolten kaas (1,7,8,10,11)
- 028. Zalmfiletje (1,3,4,7,8,10,11)
- 029. Hot chickentapia with cheese (1,3,6,7,8,10)
- 030. Biefstukje met Argentijnse kruiden en pepersaus (1,3,6,7,8,10,11,12)
- 031. Kruidvriest met mayonaise (1,3,11)
- 032. Rundergehaktrolletjes met knoflooksaus (1,3,6,11)
- 033. Broodje pulled BBQ pork (1,6,7,8,9,11,12)
- 034. Gepelde groenten met tomatensaus en kaas (7,8,10)
- 035. Gefrituurde uienringen met chilisaus (1,7,8,10)
- 036. Doradefil (1,4,7,8)
- 037. Kippendij spijes (1,6,10,11,12)
- 038. Mini fajita met gekruide varkensreepjes (1,3,6,7,8,11)
- 039. Chili con carne met nachos (1,3,5,6,7,8,9,10,11)
- 040. Gettenkaaskroketje (1,7,8,10,14)
- 041. Seizoenshoofdgerecht (zie tafelkaart) (1,3,6,7,8,9,10,11)
- 042. Gevulde aardappelwedges (1,3,6,7,8,10,12,13)
- 043. Gemaarde sparerij (1,6)
- 044. Gamba's in knoflookroom (1,3,6,7,8,10,13)
- 045. Vegetarisch gevulde courgette (1,6,7,8,10,11)
- 046. Quesadilla (1,6,7,8,10,13)
- 047. Gekruide aardappelwedges (1,3,6,11)
- 048. Wrap met chiknaas en chorizo (1,3,6,7,8)
- 049. Gepaneerde feta (1,3,6,7,8,10,11,12)
- 050. Rundentoor (1,6,7,8,11)
- 051. Gefrituurde inktvisringen met knoflooksaus (1,3,6,11,12)
- 052. Kippenragout (1,3,6,7,8,11,12,14)

ONBEPERKT TAPAS

Onbeperkt keuze uit onze tapaskaart.
Zoveel rondes als u wenst

TAPAS ALL IN

Onbeperkt keuze uit bovenstaande kaart inclusief
Heineken tapbeer, frisdranken, (huis)wijn,
koffie en thee gedurende 3 uur.
(Mixdrankjes met toezeg mogelijk € 1,50 per consumptie.
Speciaal bij met toezeg mogelijk € 1,00 per consumptie)
Alleen per hele tafel te reserveren.

- 053. Gepaneerde kippenhaasjes met cajunmayo (1,3,5,7,8,11)
- 054. Victoria's boons in Peruaanse kruiden (1,3,6,7,8,11)
- 055. Hamburger bacon-kaas (1,3,6,7,8,11,12)
- 056. Chorizo kroketjes (1,3,6,7,8,11,12)
- 057. Scampi's in een jasje (1,6,8)
- 058. Varkensfilet gevat met pepercheese (1,3,6,7,8,10,11,12)

POSTRES NAGERECHTEN

- 059. Vanille ijs met chocoladesaus (7,8,9)
- 060. Vanille ijs met slagroom en dulce de leche (1,6,7,8)
- 061. Soesjes (1,3,6,7,8,9)
- 062. Hangop met bosvruchten (7,8,9)
- 063. Crème brûlée, klassiek gebak met rietsuiker (1,7,8,9)
- 064. Lolly van rood fruit omhuld met witte choco (1,6,7,8)
- 065. Chocolademousse met stukjes Don (1,6,7,8)
- 066. Churros met kaneelsuiker en chocoladesaus (1,7,8,9)
- 067. Seizoensparfait (zie tafelkaart) (1,3,6,7,8)
- 068. Black Hawai icecream met ananas (3,7,8)
- 069. Mango passievrucht macaron (1,3,6,7,8)
- 070. Perzik-sinaasappel smoothie met vanille ijs (7,8)

solucious

40

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen



McWRAP CHICKEN TZATZIKI	
Eieren	●
Gluten	●
Lupine	
Melk	●
Mosterd	●
Noten	
Pinda-noten	
Schaaldieren	
Selderij	●
Sesam	
Soja	
Sulfiet	
Vis	
Weekdieren	



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen



Allergenenwetgeving

Legende symbolen

Gluten Tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, ...

Selderij Bleekselderij, knolselderij, bladselder of afgeleide producten zoals aroma's

Schaaldieren Kreeft, garnalen, krab, scampi's, ...

Lupine Verwerkt tot meel of bloem en gebruikt in vleesvervangers, brood, ...

Sesam Sesamzaad of afgeleide producten zoals sesamolie

Vis Alle soorten vis en afgeleide producten zoals visolie

Mosterd Witte, gele, bruine en zwarte mosterdzaden en afgeleide producten als mosterddolie

Aardnoten Pindas, spernoten, grondnoten of olienoten

Melk Melk en afgeleide producten zoals boter, kaas, kwark, room, yoghurt, ...

Zwaveloxide en sulfieten Levensmiddelenadditieven (E220-E228) in bv. wijn of gedroogd fruit

Soja Soja of afgeleide producten zoals sojasausen, vleesvervangers, sojamelk of sojadranks

Noten Amandelen, cashewnoten, hazelnoten, macadamianoten, paranoten, pecannoten, pistachenoten, ...

Eieren Amandelen, cashewnoten, hazelnoten, macadamianoten, paranoten, pecannoten, pistachenoten, ...

Weekdieren Moedervissen, sardines, sardines en plakjes, ...

Soepen

1. Tomaten- of kippensoep
2. Bamboe soep
3. Sun Lak soep (pikant gebonden)
4. Haavinnensoep
5. Thaise soep (pikante bouillon)
6. Wan Tan soep (chinese ravioli)
7. Chinese curry soep
8. Champignonsoep
9. Soep "China Garden"

Voorgerechten

10. Speciaal voorgerecht
11. Voorgerecht "China Garden"
12. Gebakken krabbenpootjes
13. Loempia kip met currysous
14. Loempia krab met currysous
15. Mini loempia's (6 stuks)

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

ALLERGENENINFORMATIE IJSSALON EVERTO

ROOMIJS		DEMI-IJS	
1. AFTER EIGHT		29. AARDBEI	
2. AMARETTO		30. AMARENA	
3. APPELTAART		31. ANANAS	
4. BOTERBABELLAAR		32. BANAAN	
5. BUBBLE GUM		33. BOSBES	
6. BUTTERMILK		34. GRAPEFRUIT	
7. CARAMEL		35. MANGO	
8. CHOCOLADE		36. PERZIK-MANGO	
9. CHOCO-BISCUIT		37. SINAASAPPEL	
10. COCOS			
11. HAZELNOOT		SORBETIJS	
12. KANEEL		38. APPEL	

MELK/ LACTOSE	EIEREN	BOOMNOTEN

AARDNOTEN/ PINDA	GLUTEN	SOJA

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- De informatie mag mondeling aan de consument gegeven worden mits men voldoet aan enkele voorwaarden :



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

De informatie mag mondeling aan de consument gegeven worden mits men voldoet aan enkele voorwaarden :

- Gratis beschikbaar,
- **Interne procedure** (autocontrolesysteem) om te verzekeren dat correcte informatie meegedeeld wordt
 - Fysiek of elektronisch
 - Beschikbaar voor het personeel,
 - Beschikbaar voor de controlerende autoriteit (FAVV)
- Het betrokken personeel is voldoende opgeleid over de risico's van voedselallergieën en intoleranties, alsook de interne procedure.
- Zonder uitstel meedelen en voordat aankoop plaatsvindt



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- Interne procedure (autocontrolesysteem) om te verzekeren dat correcte informatie meegedeeld wordt.
 - Verantwoordelijke?
 - Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
 - Actualisatie gegevens : om de hoeveel tijd en wie is hiervoor verantwoordelijke?
 - Mondelinge communicatie door wie?
 - Wat gebeurt er als de personen afwezig zijn?



Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

1. Informatie beheren

a. Informatie van grondstoffen

Voor alle grondstoffen dient u de allergeneninformatie terug te kunnen vinden. Dit kan u doen vertrekkende van de informatie die vermeld staat op de etiketten of op begeleidende documenten. Let erop dit ook te verifiëren bij aankoop van nieuwe producten of nieuwe leveranciers.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

Zaakvoerder : Geert De Bruin

Hoe en waar kan de informatie worden teruggevonden afkomstig van de grondstoffen?

Alle technische fiches kunnen teruggevonden worden in de rode map in de bureau.

b. Informatie voor zelfgemaakte producten

Zorg ervoor dat voor zelfgemaakte producten de allergeneninformatie kan teruggevonden worden. Dit kan gebeuren bijv. aan de hand van productfiches of recepturen. Als er niet gewerkt wordt met productfiches of recepturen, moet de informatie op een andere manier worden beheerd.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

Zaakvoerder : Geert De Bruin

Hoe en waar kan de allergeneninformatie voor zelfgemaakte producten worden teruggevonden?

De zaakvoerder (tevens ook de kok) kent de recepturen. Indien een vraag gesteld wordt, zullen de technische fiches overlopen worden. Iedere grondstof aanwezig in de de bereide maaltijd zal overlopen worden.

c. Informatie actualiseren

Zorg ervoor dat de informatie steeds actueel is. Verifieer dit regelmatig.

Wie is hiervoor verantwoordelijk?

Zaakvoerder

Met welke frequentie wordt dit geverifieerd/geactualiseerd?

De technische fiches worden driejaarlijks opgevraagd.

In geval een nieuwe grondstof of een bestaand grondstof bij een andere leverancier wordt aangekocht, zal de lijst aangepast worden.

2. Informatie meedelen

Zorg er steeds voor dat de correcte informatie onmiddellijk ter plaatse kan meegedeeld worden als de consument er om vraagt.

✓ Is de informatie centraal beschikbaar en kunnen alle werknemers deze raadplegen en meedelen aan de consument? ☒ Ja ☐ Nee (schrappen wat niet past)

✓ Is er één/een beperkt aantal verantwoordelijke(n) om de informatie over te brengen naar de consument? Ja ☒ Nee (schrappen wat niet past)

Indien ja:

✓ Wie is hiervoor verantwoordelijk?

Zaakvoerder + Cindy Verheye

✓ Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of beschikbaar is?

Eén van beiden zijn steeds aanwezig

glucious

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- De informatie mag mondeling aan de consument gegeven worden mits men voldoet aan enkele voorwaarden
- Gratis beschikbaar,
- Interne procedure (autocontrolesysteem) om te verzekeren dat correcte informatie meegedeeld wordt
 - Fysiek of elektronisch
 - Beschikbaar voor het personeel,
 - Beschikbaar voor de controlerende autoriteit (FAVV)
- Het betrokken personeel is voldoende opgeleid over de risico's van voedselallergieën en intoleranties, alsook de interne procedure.
- **Zonder uitstel meedelen en voordat aankoop plaatsvindt**

solucious

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen

- Websites van pizza-zaken, afhaalrestaurants waarop men afhaalmenu's kan bestellen
- Valt onder wetgeving voorverpakte levensmiddelen – artikel 14 VO 1169/201

**Toevoegen van
allergenen**

Bestel online!

Home » Broodjes » Kaas

Ons assortiment kaassoorten die wij aanbieden als beleg

Snel zoeken Zoeken

Producten

Product	Tarief	Detail	Aantal	
Kaas	2.70 €		0	
Oude kaas	2.90 €		0	
Brie	2.70 €		0	
Mozarella	5 €		0	

Wetgeving : niet-voorverpakte levensmiddelen



Allergenen informatie:

Melk, creamer en cacao bevatten:

Koffie en thee kunnen sporen bevatten van:

Cacao kan sporen bevatten van:

Groentesoep bevat:

Tomaten- en kippensoep bevatten:

Soepen in deze automaat kunnen sporen bevatten van:



Allergenenbeleid

 solucious

53

Allergenenbeleid

- 6 pijlers voor goed allergenenbeleid :
 1. Informatie verzamelen van grondstoffen
 2. Receptuurbeheer
 3. Communicatie
 4. Verwisseling voorkomen
 5. Training
 - 6 Kruisbesmetting



 solucious

54

Allergenenbeleid – informatie verzamelen van grondstoffen

- Grondstofsspecificaties of technische fiches opvragen van alle grondstoffen = weergave van ingrediënten, allergenen, voedingswaarde, analyseresultaten van het labo,...
- Vragen aan de leverancier of zelf opzoeken op websites van leveranciers, algemene website : <http://www.psinfoodservice.be/> of aan de hand van etiketten
- Technische fiches verzamelen indien geen etiketten aanwezig zijn



55



Jobs | Over ons | Nieuws | Contact | Inloggen/Registreren | Ni

Zoeken

€ 0,00
0 artikelen

Assortiment | Onze klanten | Inspiratie

Groothandel / Verse voeding / Bereide gerechten / Bereide schotels groenten / Gratin van aardappellen-groenten 2kg



Gratin van aardappellen-groenten 2kg

Merk: [Peka Freshline](#)
Artikelnummer: 121577
Volledige verpakking: Karton v. 6 st

Beschrijving | Fiches & Certificaten

Diese productfiche werd met veel zorg opgesteld, op basis van door de fabrikant en/of leverancier verstrekte gegevens. Solucious kan de juistheid en volledigheid van deze informatie echter niet waarborgen en kan er dus niet voor aansprakelijk worden gesteld. Het kan gebeuren dat recente wijzigingen in de productfiche nog niet werden verwerkt. Controleer daarom steeds de informatie op de verpakking van het product.

[Klik hier](#) voor meer informatie over onze THT-garanties.

Toon prijzen incl. btw ☐

€ 6,664 / Stuk
~~€ 6,597 / stuk vanaf 6 stuk~~
€ 3,299 / kg
Verkocht per Stuk

 **In winkelmand**

Onze troeven voor professionals

- ✓ Log je in voor je eigen, lage prijzen
- ✓ Ruim assortiment voor horeca, grootkeukens en bedrijven.
- ✓ Kies zelf je leverdag(en)

56

STK Gratin van aardappellen-groenten 2kg Peka Freshline

Aardappelgratin met groenten, voorgegaard

Technische en logistieke info :

Artikelnr. : 121577
Te bestellen per : 1 Stuk
Kartonhoeveelheid : Karton v. 6 st
Pallethoeveelheid : 384

Minimale houdbaarheid bij levering : 7 Dagen

Netto-inhoud per eenheid : 2000 GRM
Nettogewicht (gr.) per eenheid : 2000
Brutogewicht (gr.) per eenheid : 2016

Bijkomende productinfo :

Bewaarcondities :

Gekoeld bewaren max. 7°C.

Claims :

Smaakvolle aardappelgratin met wortel, courgette, pastinaak en knolselderij. Even af gratineren met kaas en in de oven bereiden. ' Past precies in de 1/3 gastronorm bak ' Lang houdbaar

Ingrediënten :

Ingrediënten: 40% saus (magere MELK, water, raapzaadolie, 2,5% slagroom (MELK), maïszetmeel, SCHARRELEI-eigeel, zout, suiker, kaaspoeier (MELK), natuurlijke aroma's, specerijen, weipoeder (MELK), knoflookpoeder, uipoeder), 33% aardappelen, 9,0% wortel, 7,4% courgette, 6,6% pastinaak, 4,1% KNOLSELDERIJ.

Allergeneninfo :

Dit product	Bevat
Schaaldieren	Bevat geen
Eieren	Bevat
Vis	Bevat geen
Melk	Bevat
Noten	Bevat geen
Aardnoten	Bevat geen
Sesamzaad	Bevat geen
Zwavel dioxide en sulfieten	Bevat geen
Granen	Bevat geen
Solabonen	Bevat geen
Selderij	Bevat
Mosterd	Bevat geen
Lupine	Bevat geen
Weekdieren	Bevat geen

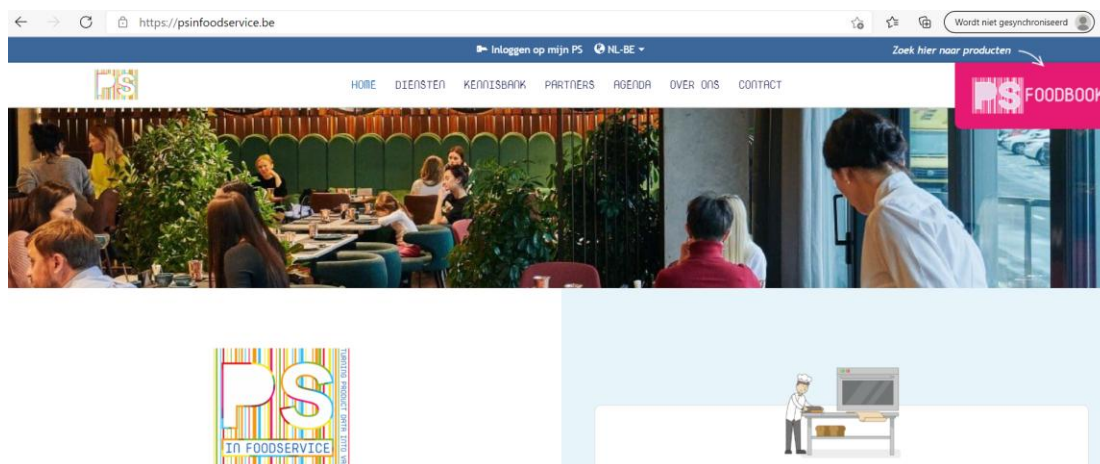
Voedingswaarden :

Voedingswaarden	Per 100GR
Energie (kJ)	479kJ
Energie (kcal)	115kcal
Vetten (g)	6.3g
Waarvan verzadigd vet (g)	1.4g
Koolhydraten (g)	10.6g
- Waarvan suiker (g)	2.5g
Voedingsvezels (g)	1.5g
Eiwitten (g)	1.8g
Zout (g)	0.88g

Contact :

Peka Kroef B.V.
P.O. box 40, 5400 AA Uden, the Netherlands. www.pekakroef.com

Allergenenbeleid – informatie verzamelen van grondstoffen



Allergenenbeleid – informatie verzamelen van grondstoffen

Allergenenbeleid – recepturen

Mogelijkheden:

1. Opstellen van recepturen van alle bereide maaltijden. De recepturen koppelen aan allergenen.
2. Map bijhouden met alle technische fiches of etiketten. Kok is verantwoordelijk voor het geven van de informatie en zoekt de informatie op in de map wanneer de klant erom vraagt. (BASIS)
3. Grondstoffen oplijsten en koppelen aan allergeneninformatie. Kok is verantwoordelijk voor het geven van de informatie en zoekt de informatie op in de lijst wanneer de klant erom vraagt.



61

Allergenenbeleid – receptuurbeheer

- Opstellen van recepturen van alle bereide maaltijden. De recepturen koppelen aan allergenen.

RECEPTNAAM : puree met vispannetje

GEWICHT PER PORTIE :

BEREIDINGSTIJD :

BASISINGREDIËNTEN EN HUN VARIANTEN + GEWICHT:

75 gr boter
3 ei bloem
100 ml melk
250 ml visbouillon
400 gr schelvis,
in stukken 8 Sint-jakobsvruchten
400 gr zalm,
in stukken 100 gr
grijze garnalen
250 gr aardappelpuree
50 gr gemalen peper - zout - gedroogde dille

BEREIDING :

Begin met het maken van de saus. Smelt de boter in een steelpannetje op het vuur. Meng er de bloem onder en blus met de melk en de visbouillon. Roer tot een gladde saus en kruid met peper, zout en gedroogde dille. Neem een grote ovenschaal en verdeel de vis over de bodem. Giet er de saus overheen en strijk glad. Doe de aardappelpuree in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje en spuit kleine toefjes puree bovenop de saus. Strooi in het midden van de ovenschotel de gemalen kaas. Plaats het vispannetje gedurende 20 à 25 minuten in een voorverwarde oven van 180 graden alvorens te serveren.

ALLERGENEN : **gluten** (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut, **schaaldieren**, eieren, **vis**, aardnoten, **soja**, **melk**, noten (amandelen, hazelnoten, macadamianoten, paranoten, **pecannoten**, walnoten, cashewnoten, pistachenoten), **seiden**, mosterd, sesamzaad, sulfiet, lupine, weekdieren



62

Allergenenbeleid – receptuurbeheer

Receptuurfiche

VOORGERECHTEN	Grondstoffen															
	verse garnalen	eieren	salade	tomaten	dressing merk x	garnaalkroketteren	prei	erwten	bouillon merk x	eigen gemaakte bouillon	zout	peper	zonnebloemolie	boter	kruidenmengeling merk XXX	Room
Garnaalkroketteren	X	X	X	X	X	X					X	X	X			
erwtensoepp							X	X	X	X			X	X	X	X
Schartongfilets	X	X	X	X	X											
Terrine			X								X	X		X		

Allergenenbeleid – receptuurbeheer

• Receptuurfiche - allergenentabel

		Allergenen																																			
Eindproducten		GLUTEN		Tarwe	Spelt	Rogge	Gerst	Haver	Khoisan tarwe (kamut)	SCHAALDEREN		Ei	Vis	AARDNOTEN		SOJA	MELK (incl. lactose)		NOTEN		Amandelen	Walnoten	Hazelnoten	Macadamianoten	Cashewnoten	Pecannoten	Paranoten	Pistachies	SELDERIJ	MOSTERD	SESAMZAAD	SULFET	LUPINE	WEEKERDEN			
voorgerechten																																					
Garnaalkroketteren	X	X								X	X	X	X				X													X			X				
Erwtensoep																		X												X							
Schartongfilets	X									X	X	X						X												X	X			X			
Terrine	X	X										X						X																X			
Carpacio																																					X
Gebakken ganzenlever	X	X																X																X			
Kreeft																																					
Kreeft risotto	X	X								X								X													X	X		X			
Kreeft krokant	X	X								X								X																			

Allergenenbeleid – receptuurbeheer

Receptuurfiche - allergentabel

Eindproduct	Glutenbevattende granen	Schaaldieren	Eieren	Vis	Pinda	Soja	Melk (incl. lactose)	Noten	Selderij	Mosterd	Sesamzaad	Zwaveloxide en sulfiet	Lupine	Weekdieren
Alaska Pollack in Thaise curry				x			x		x					
Zeebaarbeel in tomatensaus				x				x						
Oostends Vispannetje		x		x										x
Duo van zalm en kabeljauw														
Zeebaarbeel in tomaat/basilicum				x										

Granen & noten dienen uitgesplitst te worden!

Allergenenbeleid – receptuurbeheer

- Andere mogelijkheden :
 - **Map bijhouden met alle technische fiches of etiketten. Kok is verantwoordelijk voor het geven van de informatie en zoekt de informatie op in de map wanneer de klant erom vraagt (basis)**
 - Grondstoffen oplijsten en koppelen aan allergeneninformatie. Kok is verantwoordelijk voor het geven van de informatie en zoekt de informatie op in de lijst wanneer de klant erom vraagt

Allergenenbeleid - receptuurbeheer

- Map bijhouden met alle technische fiches of etiketten.
- Bij voorkeur datum van ontvangst vermelden op de technische fiches.
- Bij voorkeur mail bijhouden waarop men de technische fiches aanvraagt aan de leverancier.
- Opzoeken in de map in geval de klant vraagt naar een gerecht. (basis)
- Technische fiches dienen geactualiseerd te zijn.



67

Allergenenbeleid - receptuurbeheer

- **Grondstoffen oplijsten en koppelen aan allergeneninformatie. Kok is verantwoordelijk voor het geven van de informatie en zoekt de informatie op in de lijst wanneer de klant erom vraagt**

[illegible]

68

Allergenenbeleid - communicatie

- Bedenk hoe je de gast gaat informeren : schriftelijk of mondeling
- Wie doet de hoofcommunicatie naar de allergische klant?
- Rekening houden met claims
 - "Glutenvrij" : 20 ppm of 20 mg/kg
 - "Met zeer laag glutengehalte" : 100 ppm of 100 mg/kg



69

Allergenenbeleid - verwisseling voorkomen

- Risico op verwisseling van grondstoffen, halffabricaten of etiketten
- Juiste informatie is heel belangrijk
- Belang van een goede identificatie
- Ontvangstcontrole en magazijnbeheer



70

Allergenenbeleid – training

- Algemeen bewustzijn
 - Basiskennis personeel (wat zijn allergenen)
 - Impact verkeerde handeling of miscommunicatie
- Interne werkwijze
 - Vb. Kleurcodes materiaal, wijze communicatie, ...



71



"Kruisbesmetting of kruiscontaminatie is het onbedoeld overbrengen van de allergene stof in een ander product via bijvoorbeeld een productielijn, gebruikte materialen, medewerkers of de lucht.



72

Allergenenbeleid – kruiscontaminatie

- Kruiscontaminatie → wettelijk kader VO2021/382 (NIEUW)
- *“Apparatuur, vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het verwerken, omgaan met, vervoeren, of opslaan van één van de stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken, als bedoeld in bijlage II van VO 1169/2011, mogen niet worden gebruikt voor het verwerken, omgaan met, vervoeren of opslaan van levensmiddelen die deze stof of dat product niet bevatten, tenzij de apparatuur, vervoermiddelen, en/of recipiënten zijn gereinigd en ten minste gecontroleerd worden op de afwezigheid van zichtbare resten van die stof of dat product”*
- Vanaf 24/03/2021 in werking
- Doel : zoveel mogelijk kruiscontaminatie tegengaan

Allergenen informatie

Al onze pannenkoeken bevatten standaard gluten, lactose en ei.
Indien u een pannenkoek wenst zonder een van deze ingrediënten kunt u zich wenden tot aangeven bij het personeel. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel. Door onze ambachtelijke productiewijze is kruisbesmetting van allergenen nooit voor 100% uit te sluiten.

SPECIALE PANNENKOEKEN

Kempische pannenkoek Appel, rozijnen en spek	€9,50	Pannenkoek d'n Utrecht Bosvruchten, appelroom en bosvruchten	€11,95
Hawaïaanse pannenkoek Ananas, kaas en honing (apart)	€9,50	Hildevaris pannenkoek Appel, spek, mango en keizen	€11,95
Zuid-Amerikaanse pannenkoek Kaas, ananas, ham en cajunkruiden	€10,25	Frans pannenkoek Spek, bris, walnoten en honing	€13,25
Boerenpannenkoek Spek, uien, ham en champignons	€10,95	Indonesische pannenkoek Kopraal, satésaus, aljor en kroepoek	€13,25
Provençaalse pannenkoek Tomaat, uien, champignons, kaas en provençaalse kruiden	€10,95	Shoarma pannenkoek Shoarmawerf, ijsbergsla, tomaat en knoflooksaus	€13,25
Italiaanse pannenkoek Uien, tomaat, champignons, salami en oregano	€11,95	Bourgondische pannenkoek Meegebakken peer, geitenkaas, spek en pijnboompaltes geroosterd met honing (apart)	€13,25
Milanese pannenkoek Tomaat, champignons, ham en kaas	€11,95	Pannenkoek van de chef Banana, walnoot, honing (apart), boerenjengens-ij en slagroom	€13,25
Mexicaanse pannenkoek Uien, kaas, champignons, paprika, salami en Mexicaanse kruiden	€11,95	Noorse pannenkoek Geroosterd zalm, champignons, kaas en prei	€13,25
Exotische pannenkoek Banana, ananas, appel, perzik en slagroom	€11,95	Trappisten pannenkoek In Quadrupeel gebakken abrikozien, uitgebakken spek, Trappisten kaas en natuurlijk een klein glaasje Trappist	€13,25
Baarschotse pannenkoek Spek, uien, ham, champignons, kaas en prei	€11,95		

SELMA'S PANNENKOEK

Winnaar van de pannekoekenwedstrijd 2014 €13,75

Spinazie, paprika, tonijn, courgettes, geitenkaas, zongedroogde tomaatjes, Italiaanse kruiden & geraspte kaas.

Menu

ALLERGENEN



Wij gaan zeer zorgvuldig om met uw voedselallergie - voedselintolerantie.
Kruisbesmetting van allergenen is in onze keuken nooit 100% uit te sluiten.

WARM DRANKEN

Koffie, thee, espresso	2,20
Koffie verkeert, cappuccino	2,40
Latte Macchiato	2,75
Verse Muntthee	2,75
Irish coffee (Ierse Whisky)	6,00
Irish coffee 0%	4,50
Terschellinger koffie Juttersbitter	6,00
Dokumer koffie (Beerenburg)	6,00
Hazelnoot cappuccino	2,75
Hazelnoot iced latte	3,00
Mocha latte	3,00
Chocolate mocha latte	3,00
Spaanse Glühwein	3,50

DAVID RIO CHAI LATTE

Elephant Vanilla zoete vanille brengt deze Masala Chai	2,75
naar een rijk en romige dimensie	
Tiger spice is voorzien van een indische mix van thee	2,75
en unieke specerijen en honing.	

BIJ DE KOFFIE

Appelgebak of cranberrygebak met slagroom	3,25
Homemade cranberry cake	2,75
Afelstrel met vanillesaus	3,00

KOUDE DRANKEN

Limonade	1,50
Melk, Karmakel	2,20
Versje jus d'orange	3,50
Frist, Chocomel (flesje)	2,50

FLESJES FRISDRANK

Appelap, tomatensap	2,30
Dubbelfris classic / cranberry	2,30
Chaudfontaine blauw / rood	2,30
Coca Cola, Cola light, Cola Zero	2,30
Sinas, Cassis, Sprite	2,30
Tonic, Bitter Lemon	2,30
Rivella	2,30
Nestle, Nestea Green	2,30

TERSCHELLINGER DRANKEN

Biologische Cranberry-appelap	3,50
Biologische Cranberry-perensap	3,50
Syltje	2,75
Juttersbitter	2,75
Cranberryvijn	3,25
Wilde Kersenbier	3,75

WARM CHOCOMELK

Warme Chocomelk	2,50
Warme Chocomelk met slagroom	3,00
Choco met Marshmallows	3,50
Wienerlange espresso & chocomelk	3,50
Choco Latte met opgeschuimde melk	3,50
Choco Mint met verse munt	3,50
Choco Cranberry met cranberry compote	3,50
Choco Orange met Grand Marnier & een schijfje sinaasappel	6,00
Choco Russian met vodka & amaretto	6,00
50/50 half glühwein / half chocomelk	6,00
Choco Rum of Syltje	5,50
Choco Malibu	6,00
Choco Baileys	6,00





Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

1. Infrastructuur

- Voldoende ruimte / indeling keuken met degelijk apparatuur → werk op allergeenvrije plekken
- Voldoende tijd voor een productievolgorde



Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

2. Leveranciers en grondstoffen

- Goede leveranciersselectie
- Ga gericht op zoek in het gamma
- Voorverpakte producten hebben de voor
- Zit



1a



solucious

77

Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

2. Leveranciers en grondstoffen

- Ontvangstcontrole van de n
- Gesloten houden grondstoffen
- Apart stapelen (boven - onder principe toepassen)
- Identificatie



solucious

78

Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

3. Manier van werken : scheiden in functie van materiaal + plaats

- Gebruik altijd schone snijplanken, messen en lepels
- Denk aan de kleurcode
- Niet afkuisen met dezelfde schoteldoek



Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

3. Manier van werken : scheiden in functie van materiaal + plaats

- Verhitten of invriezen zorgt er niet voor dat de allergenen verdwijnen
- Apart materiaal is noodzakelijk voor allergene vrije voeding



Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

3. Manier van werken : tijdens de bereiding

- Proeven doe je met een lepel. Gebruik de lepel éénmalig.
- Hand- en vaatdoeken kunnen allergenen overdragen. Regelmatig wassen bij 90°C



 solucious

81

Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

- 4. Reiniging
- Reinigen met een basisch kuisproduct is het meest efficiënte
- Gebruikmaken van toegelaten ontsmettingsmiddel (BE-nummer). (biocide.be)
Een ontsmettingsmiddel zorgt er niet voor dat alle eiwitten kapotgaan.
- Juiste techniek hanteren : Respecteer de dosering & gebruiksaanwijzing van het product
- Opletten met dode hoeken en spleten



 solucious

82

Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

5. Personeel

- Aangepaste propere kledij
- Handhygiëne : dragen van handschoenen of handen goed reinigen en ontsmetten



 solucious

83

Allergenenbeleid - kruiscontaminatie

6. Verborgen allergenen

- Stoom, spatten
- Soort olie / boter
- Tijdens het opdienen, ook voldoende aandacht schenken
- Vaak vergeten : sulfiet in wijn / bier
- Opletten met kruiden



 solucious

84



FAVV

 solucious

85

FAVV en aansprakelijkheid

- Verzekering burgerrechtelijke aansprakelijkheid na levering
- Deze dekt de schade ontstaan door vergissingen of gebreken gepleegd tijdens de conceptie, de fabricatie, de voorbereiding, de uitvoering, de conditionering en de voorstelling van producten...of gedurende het plaatsen van installaties of na uitvoering van de werken.



 solucious

86

FAVV en aansprakelijkheid

- Inspecties
 - Onaangekondigde inspectie
 - Aangekondigde inspectie
 - Microbiologische analyses
- Validatie/ certificatie van het autocontrolesysteem



FAVV en aansprakelijkheid

- Inspecties
 - aan de hand van checklist om uniformiteit te creëren tussen de verschillende controleurs
 - Gratis raadplegen : www.favv.be > thema's > controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > checklist inspecties

Het FAVV lanceert de "Food Hygiene Rating"

Een handige tool waarmee je snel checkt hoe voedingszaken (zoals restaurants, bakkers en slagers) scoren op voedselveiligheid.

Ontdek het zelf via onze website: <https://favv-afscab.be/.../favv-lanceert-food-hygiene-rating>

Het FAVV lanceert de "Food Hygiene Rating"

Check de inspectieresultaten van een onderneming in één klik!



Klasse	Symbool Zichtbaar in Foodweb	Betekenis
Uitstekend		U beschikt over een Smiley of een gecertificeerd autocontrolesysteem voor al uw B2C-activiteiten.
Zeer goed		U behaalde bij uw laatste inspectie of audit door het FAVV (voor al uw B2C activiteiten) als resultaat "gunstig" of "gunstig met opmerkingen".
Goed		U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat, maar kon bij de hercontrole aantonen dat de vastgestelde problemen weggewerkt werden. Bij de hercontrole behaalde u dus als resultaat "gunstig" of "gunstig met opmerkingen".
Voldoende		U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kreeg daarbij ook een waarschuwing. U wacht op een hercontrole.
Te verbeteren		U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kreeg daarbij ook een proces verbaal (PV). U wacht op een hercontrole.
		Voorlopige evaluatie, in afwachting van een hercontrole
Te verbeteren		U behaalde bij uw laatste inspectie een "ongunstig" resultaat en kon bij de hercontrole niet aantonen dat de vastgestelde problemen weggewerkt werden. Bij de hercontrole behaalde u dus als resultaat "ongunstig" en kreeg u een PV.
Geen recente inspectie		U bent nog nooit geïnspecteerd. OF U werd voor het allereerst geïnspecteerd en behaalde bij deze inspectie een "ongunstig" resultaat. U wacht op een hercontrole.

1. Voor niet-voorverpakte levensmiddelen is de allergeneninformatie SCHRIFTELIJK beschikbaar op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden, en is deze duidelijk leesbaar, correct en volledig. <i>Koninklijk besluit: 17/07/2014 A3 (1°)</i> Zie TF DIS 960 en omzendbrief PCCB/S3/CDP/1249145 van 13/12/2014 In geval er geen schriftelijke informatie aanwezig is: markeer deze vraag als 'NA' en ga naar het volgende item. De operator of een lid van het personeel moet in staat zijn om deze informatie mondeling mee te delen aan de consument en aan de C/I. In het geval de allergeneninformatie zowel schriftelijk als mondeling verstrekt wordt aan de consument worden alle items ivm de allergenen beoordeeld. Controleer deze informatie a.d.h.v. een steekproef: minstens 2 levensmiddelen en/of drank. Indien een van de items niet conform is, verduidelijk in het veld commentaar welk levensmiddel/ drank werd gecontroleerd en welke non-conformiteit werd vastgesteld.	☐	☐	10	☐
2. De MONDELINGE allergeneninformatie wordt meegedeeld o.b.v. een interne schriftelijke procedure. In deze procedure wordt duidelijk beschreven hoe en door wie de informatie beheerd en gecommuniceerd wordt aan de consument. <i>Koninklijk besluit: 17/07/2014 A4 (1°)</i> Deze procedure moet wettelijk aanwezig zijn op de plaats van verkoop en deze moet gemakkelijk toegankelijk zijn voor het betrokken personeel en het FAVV. Deze procedure moet duidelijk beschrijven hoe de allergeneninformatie beheerd wordt (incl. actualiseren van de informatie) en hoe deze aan de consument gecommuniceerd wordt.	☐	☐	3	☐
3. Op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden en de allergeneninformatie mondeling meegedeeld wordt, hangt een duidelijk zichtbare schriftelijke vermelding uit voor de consument. Hierin is opgenomen waar de allergeneninformatie kan worden teruggevonden/ opgevraagd en een waarschuwing dat de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen. <i>Koninklijk besluit: 17/07/2014 A4 (1°)</i> NA in 1 geval: De operator (bvb crèche) doet op voorhand navraag bij de consumenten over hun voedingsbehoeftes inzake voedselallergieën en -intoleranties en hij kan hen levensmiddelen op een individuele en aan die behoeften beantwoordende manier bezorgen.	☐	☐	3	☐
4. Voor niet-voorverpakte levensmiddelen wordt de MONDELINGE allergeneninformatie meegedeeld aan de consument op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden zonder uitstel en is correct en volledig. <i>Koninklijk besluit: 17/07/2014 A4 (1°)</i> Controleer deze informatie a.d.h.v. een steekproef: minstens 2 levensmiddelen en/of drank. Indien een van de items niet conform is, verduidelijk in het veld commentaar welk levensmiddel/ drank werd gecontroleerd en welke non-conformiteit werd vastgesteld.	☐	☐	10	☐



Praktisch

OEFENING 4 : Maak een allergenenkaart op, op basis van volgend receptuur. Zoek de fiches op de website van Solucious en vul de allergenenlijst aan



93

RECEPT : Stoofvlees met puree en appelmoes.

➤ Stoofvlees :

- 1 kg rundvlees - art. 113456
- 1 flesje bruin bier - art. 98904
- 2 eetlepels Luikse stroop - art. 73415
- Kruiden - art. 36423
- Margarine - art. 66177
- zout - art. 36240

➤ Puree :

- Aardappelvlokken - art. 57653

➤ Appelmoes

- Appelmoes - art. 124019



94

Eindproducten	Allergenen																		
	GLUTEN	Tarwe	Spelt	Rogge	Gerst	Haver	Khorasantarwe (kamut)	SCHAALDIEREN	EI	VIS	AARDNOTEN	SOJA	MELK (incl. lactose)	SCHAALVRUCHTEN	Amande	Walnoten	Hazelnoot	Maccadamia	Cashew
Stoofvlees																			
Bruin bier																			
Luikse siroop																			
Kruiden																			
Boter																			
Zout																			
Appelmoes																			
Aardappelpuree																			
Stoofvlees met aardappelpuree en appelmoes																			



Natasja De Troch

Consultant AMNorman

32 (0)491 59 83 86

Natasja.detroch@amnorman.be



Ines Lamont

Consultant AMNorman

32 (0)491 61 48 16

Ines.lamont@amnorman.be



Kortrijksesteenweg 1121 bus 0202
9051 Sint-Denijs-Westrem
info@amnorman.be