

14 allergenen (verplicht)

1. Gluten
bevattende
granen



6. Soja



11. Sesam



2. Schaal- en
schelpdieren



7. Melk



12. Sulfit



3. Ei



8. Noten



13. Lupine



4. Vis



9. Selderij



14. Week-
dieren



5. Pinda's
(aardnoten)



10. Mosterd



eerlijk over eten
Voedingscentrum



1. Glutenbevattende granen

- Tarwe (waaronder spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver
- Uitzonderingen:
 - Glucosestroop obv tarwe, gerst + maltodextrinen
 - Granen gebruikt voor sterke drank



- Let op:
 - bindmiddel in soepen, sauzen
 - Mout(extract) in bier, chocolade, cornflakes
 - Aroma's en smaakcomponenten



2. Schaaldieren

- Garnalen
- Kreeftachtigen
- Krabben



- Let op
 - Kroepoek, bepaalde salades, bouillabaisse, kruidenmixen, trassi etc.



3. Eieren

- Alle voor menselijke consumptie geproduceerde eieren, dus ook kwarteleieren etc.
- Eigeel, eiwit of eiwitfractie als ingrediënt



- Let op:
 - Eiwit wordt vaak gebruik als hechtmiddel
 - Broodverbetermiddel kan ei bevatten
 - Lecithine op basis van ei (E322)

4. Vis

Uitzondering:

- Visgelatine als drager van vitamine/carotenoïdepreparaten
- Visgelatine/-lijm als klaringsmiddel in bier en wijn



- Let op:
 - Salades
 - Worcestershiresaus
 - visolie



5. Aardnoten (pinda's)

- Pinda, ape(n)noot, olienoot, arachide of aracide



- Let op:
 - Pindaolie, arachideolie
 - Sommige margarine bevat pindaolie
 - Pindaolie kan 'drager' zijn voor bepaalde aroma's

6. soja

Uitzondering:

- Geraffineerde sojaolie en –vet
- Tocoferolen (E306), fytosterolen, fytostanolesters van soja

Ketjap, vleesvervangers, vleeswaren, salades, soepen

- Let op:
 - Broodverbetermiddel kan soja bevatten
 - In margarine, halvarine kan sojalecithine gebruikt zijn
 - In chocolade wordt vaak sojalecithine gebruikt.



7. Melk

- Uitzondering:
 - Wei gebruikt voor sterke drank
 - Lactitol

Zuivel, boter, wei-eiwit, ijs, frisdrank obv wei-eiwitten

- Let op:
 - Niet alleen koemelk (geen sojamelk, kokosmelk etc.)
 - Geen verplichting lactose, maar lactose bevat altijd sporen melkeiwit
 - Melkeiwit als bindmiddel
 - Melkzuur/lactaat bevat geen melkeiwit

8. Noten

- Amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macademianoten

Uitzondering: noten voor sterke drank

Notenolie, muesli, amandelspijs, bouillon, pesto

- Let op:
 - Sommige soorten margarine bevatten notenolie
 - Notenaroma's
 - Gaat niet om pinda's, kokosnoot, kastanje, palmpit of nootmuskaat of pijnboompitten, sesamzaad



9. Selderij

- Bladselderij (vers, gedroogd, zaden), bleekselderij, knolselderij

Kruidentmengsel, salades, vleeswaren, roomkaas met kruiden

- Let op:
 - Selderijzaad als smaakmaker in kruidenazijn, tafelzuur



10. Mosterd

Alle soorten mosterd:

Dressing, soepen, sauzen, mayonaise, ketchup, kruiden, piccalilly

- Let op:
 - Bestanddelen van mosterdzaad, zaadjes en meel



11. Sesam

Sesamzaad, sesamolie, broodjes, snacks, koek,

- Let op:
 - Aroma's kunnen sesamolie bevatten



12. Sulfiet

- Zwaveldioxide en sulfieten bij meer dan 10mg/kg
 - Van nature of als conserveermiddel (E220 t/m E228)

Vruchten, gedroogde pruimen, rozijnen, tomatenpuree, bouillon, sauzen, wijn



13. Lupine

- Lupinemeel, lupinebloem

Brood, gebak, koekjes, pasta, sauzen, vleesvervangers, pizza

- Let op:
 - Vaak gebruikt als soja vervanger
 - Als decoratie op brood soms hele lupinezaden



14. Weekdieren

- Inktvissen
- Slakken, escargot, wulken
- Kokkels, mosselen, oesters, St. Jakobsschelpen

Oestersaus, paella, calamari, oostersegerechten



Nieuwe wet: Voedselinformatie

- Europese Verordening nr. 1169/2011 'Voedselinformatie'
(= nieuwe wet etikettering)
 - Verplicht per 13 december 2014
 - Artikel 44: Allergeneninformatie ook verplicht voor niet-voorverpakte levensmiddelen (bijv. maaltijden)
 - lidstaat mag zelf bepalen hoe

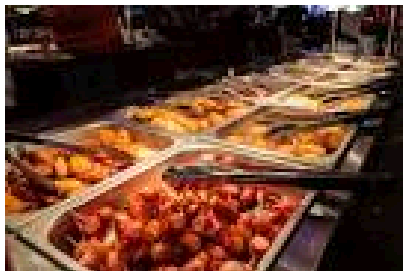


Nieuwe wet: Warenwetregeling

Warenwetregeling allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen (in concept)

Artikel 1:

- Definitie niet-voorverpakte levensmiddelen
 - Losse verkoop
 - Op de plaats van verkoop verpakt voor directe verkoop



eerlijk over eten
Voedingscentrum

Nieuwe wet: Warenwetregeling

- Artikel 2
 - Op de plaats van verkoop is zichtbaar waar allergeneninformatie te vinden is
 - Allergeneninformatie moet schriftelijk of elektronisch beschikbaar zijn
 - Begrijpelijk
 - Duidelijk leesbaar
 - Vrij toegankelijk



Nieuwe wet: Warenwetregeling

- Artikel 3
 - Informatie mag mondeling worden medegedeeld
 - voordat de aankoop plaatsvindt
 - is wel altijd schriftelijk of elektronisch beschikbaar
 - duidelijk aangegeven dat de consument zich kan wenden tot het personeel voor informatie over allergenen

