

# Normalituren /ingrediënten lijst

---

## Document beheer

| Versie | Datum         | Status  | Auteur(s)      | Opmerking |
|--------|---------------|---------|----------------|-----------|
| 1.0    | 17 April 2015 | Concept | Carol Esmeijer |           |

---

---

## Inleiding

Compad Bakkerij maakt gebruik van de standaard normaliturenlijst van specificaties voor het opstellen van productspecificaties. Normalituren zijn de ingrediënten die op een etiket worden vermeld zoals **tarwebloem**, **gist**, **water**, etc.

Aan de hand van de normalituren weet de software ook of het ingrediënt gekwid moet worden of niet. Ook weet de software dan welke (leda) allergenen in het ingrediënt zitten. De standaard normalituren lijst wordt iedere keer automatisch bijgewerkt zodra u contact heeft met de online databank, SpecsPlaza.

De normalituren ingrediënten lijst wordt door leveranciers gebruikt om vast te leggen welke ingrediënten in een grondstof zitten. Compad Bakkerij gebruikt deze informatie van twee grondstoffen die hetzelfde ingrediënt bevatten samen te nemen en zo de juiste positie op het etiket te bepalen.

Omdat in het verleden grondstof leveranciers vrij waren om hun eigen ingrediënt benaming te gebruiken is er een wildgroei ontstaan aan ingrediënten. Zo gebruikte grondstof leveranciers voorheen Appel, Appelpartjes, Appelstukjes, Appelmoes, Appelcompote en zelfs Groene Appel om de bakker te informeren over de samenstelling van de grondstof.

Voor het opstellen van een compact etiket is het voor de software essentieel dat er gebruikt wordt gemaakt van een uniforme notatie. Daarom heeft Compad Software destijds er voor gepleit dat leveranciers uitsluitend middels een uniforme notatie hun grondstoffen kunnen vastleggen.

In het eerder genoemde voorbeeld zou de standaard normalituur ingrediënt **appel** zijn, waarbij het niet van belang is of het appelpartjes, -stukjes of -schijfjes zijn. Ook de kleur van de appel is voor de productspecificatie niet van belang.

Daarom wordt de normalituren ingrediënten lijst centraal beheerd door de normalituren commissie bakkerij en aangeboden via SpecsPlaza. In de normalituren ingrediënten lijst staan (bijna) alle ingrediënten die in de bakkersbranche worden gebruikt.



## Compad Bakkerij - *Handleiding*

De normalituren ingrediënten lijst wordt door ons ook wel de standaard ingrediënten lijst genoemd en kunt u gebruikt voor het vastleggen van uw eigen grondstoffen.

### Eigen ingrediënt

In de normalituren ingrediënten lijst staan (bijna) alle ingrediënten die in de bakkersbranche worden gebruikt. Desondanks kan het wel eens voorkomen dat een bepaald ingrediënt niet in de lijst is opgenomen, het gaat hierbij meestal om ingrediënten die buiten de bakkersbranche worden gebruikt. U kunt deze ingrediënt zelf in de software toevoegen.

---

Het toevoegen van eigen ingrediënten moet met een uiterste zorgvuldigheid worden toegepast. Het is daarom belangrijk om de standaard ingrediëntenlijst goed te raadplegen om vast te stellen dat deze niet in de lijst is opgenomen.

Hiermee wordt voorkomen dat uw productspecificatie uit eindelijk twee dezelfde ingrediënten bevat waarbij de naam iets afwijkend is geschreven.

---

### De standaard ingrediënten lijst raadplegen

U kunt de normalituren ingrediënten lijst in de software raadplegen door het volgen van de volgende procedure:

1. Ga in Compad Bakkerij naar **Recept | Ingrediënten**
2. Klik op de kolomkop naam om de lijst op naam te sorteren
3. U kunt nu in de lijst zoeken

---

Additieven zoals emulgatoren en conserveermiddelen in de normalituren ingrediënten lijst beginnen met de functie, gevolgd door het e-nummer, gevolgd door de naam. E270 (melkzuur) kunt u terugvinden onder conserveermiddel :  
E270 (melkzuur)

---

---

Aroma's kunt u in de normalituren ingrediënten lijst terugvinden onder de naam aroma gevolgd door de naam. Bijvoorbeeld Aroma (aardbei)

---

## Eigen ingrediënten toevoegen

Ontbrekende ingrediënten lijst kunt u aan de standaard ingrediënten lijst toevoegen door het volgen van de hierna beschreven stappenplan:

1. Ga in Compad Bakkerij naar **Recept | Ingrediënten**
2. Wees er zeker van dat het ingrediënt dat u wilt toevoegen niet is opgenomen in de normalituren ingrediënten lijst.
3. Klik op de opdrachtknop **Toevoegen** om de ingrediënt toe te voegen
4. Geef in het invoervak **Naam** de naam van het ingrediënt.

**Tip:** Wanneer het om een additief gaat raden wij u aan om het E-nummer en de naam voluit te vermelden. Bijvoorbeeld **E570 (stearinezuur)**

**Tip:** Wanneer het ingrediënt dat u wilt vastleggen een aroma is vermeld dan de tekst aroma gevolgd door de naam. Bijvoorbeeld **aroma (zwarte bes)**

De bovenstaande tips zijn belangrijk zodat u ingrediënten op dezelfde wijze vastlegt zoals deze worden vastgelegd door de normalituren commissie bakkerij.

5. In het invoervak **Nederlands** dient u de Nederlandse vermelding van het ingrediënt op het etiket vast te leggen.

**Tip:** Wanneer het om een Europees goedgekeurde grondstof (E-nummer) vermeld dan in het invoervak Nederlandse alleen de Nederlandse benaming zonder e-nummer **stearinezuur** voor E570.

**Tip:** Wanneer het ingrediënt dat u wilt vastleggen een aroma is vermeld dan de tekst aroma gevolgd door de naam in het invoervak **Nederlands**. Bijvoorbeeld **aroma (zwarte bes)**

6. Het E-nummer van de additief kunt u ingeven in het invoervak **E-nummer**. In het voorbeeld van stearinezuur geeft u in het invoervak **E-nummer** het nummer **E570**
7. Wanneer het ingrediënt een additief is, dan dient u in het invoervak **Functie** de functie van het ingrediënt vast te leggen. Bijvoorbeeld E570 (stearinezuur) is een emulgator, dan dient u in de het invoervak **Functie** dit vast te leggen.
8. Middels de optie **Specificatie** kunt u aangeven dat het ingrediënt in de ingrediënt specificatieblok opgenomen dient te worden.
9. Klik op de rubriek **Leda allergenen** om de allergene informatie vast te leggen volgens de leda allergenen lijst.
10. De invoervak allergenen codes kunt u de codes van de allergenen vastleggen. Wanneer een ingrediënt meerdere allergieën kan veroorzaken dan kunt u de verschillende allergenen door middel van een komma scheiden. Bijvoorbeeld AW, UW staat voor de allergenen gluten en tarwe. Een compleet overzicht van de beschikbare allergenencodes treft u in deze tabel.

| Allergeen       | Code |
|-----------------|------|
| Amandelen       | SA   |
| Boomnoten       | TN   |
| Cacao           | NC   |
| Cashewnoten     | SC   |
| Ei              | AE   |
| Erwten          | NE   |
| Gerts           | HN   |
| Gerts           | GB   |
| Gluten          | AW   |
| Haver           | GO   |
| Hazelnoten      | SH   |
| Kamut           | GK   |
| Koriander       | NK   |
| Lupine          | NL   |
| Maïs            | NM   |
| Melk            | AM   |
| Mosterd         | BM   |
| Noten           | AN   |
| Paranoten       | SR   |
| Pecanoten       | SP   |
| Peulvruchten    | NP   |
| Pinda           | AP   |
| Pistachenoten   | ST   |
| Rogge           | NR   |
| Queenslandnoten | SQ   |
| Schaaldieren    | AC   |
| Sesam           | AS   |
| Selderij        | BC   |
| Sojabonen       | AY   |
| Spelt           | GS   |
| Sulfiet         | AU   |
| Tarwe           | UW   |
| Vis             | AF   |
| Walnoten        | SW   |
| Weekdieren      | UM   |
| Wortel          | NW   |

---

*De bovenstaande allergenen code bevat naast de wettelijke allergenen ook allergenencodes die binnen Europe niet zijn geregistreerd als allergeen. Een voorbeeld is Spelt. Speltbloem heeft als allergeen Tarwe (UW). De allergeen Spelt is wettelijk onjuist.*

---