

## Allergeenvrije voeding voor iedereen



---

---

---

---

---

---

---

---

## De markt van kruiden en specerijen



---

---

---

---

---

---

---

---

## Inhoudsopgave



- Wie is Dutch Spices?
- High Care productieplant
- Smaakvolle allergeenvrije producten
- Kruiden en specerijen
- 24 allergenen
- Allergenenmanagementsysteem
- Leveranciersbeheersing
- Garantie
- Filosofie
- Wat kan Dutch Spices voor u betekenen?
- 2012
- Vragen

---

---

---

---

---

---

---

---

### Wie is Dutch Spices?

#### Onderdeel van een groter geheel

Dutch Spices bv is onderdeel van de Bieze Food Groep. Dit is een groep succesvolle, onderling samenwerkende ondernemingen binnen de groeiende markten van verse levensmiddelen.



4  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

### Dutch Spices



- De eerste allergenvrije high care productieplant van Europa voor kruiden, specerijen, blends en totaaloplossingen.
- Gevestigd in Nijkerk
- Produceert
  - Kwalitatief hoogwaardige smaakvolle allergenvrije producten
  - Organoleptisch gelijk aan niet-allergenvrije kruiden.
- Dutch Spices waarborgt niet alleen de declarabele, wettelijk verplichte 14 allergenen, maar ook de uitgebreide lijst van het Voedingscentrum, de LeDa lijst.
- Dutch Spices heeft een allergenenmanagementsysteem opgezet.
- Dutch Spices garandeert dat de producten voldoen aan de vital norm, action level 1.

4  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

### High Care productieplant

- Strengste bouwkundige eisen
- Luchtbehandeling
- Continue training personeel
- Overdruk
  - Doormiddel van overdruk wordt voorkomen dat lucht uit naastgelegen ruimtes de allergenvrije productieruimte in kan stromen.
- Beperkte toegang
- Hygiënesluis
- Aparte werkkleding
  - De werknemers kleden zich om in een afgescheiden kleedruimte, waar de dagelijkse kleding van de werkkleding gescheiden is. Bij pauze etc. kleden zij zich elke keer om.
- Aparte werkmaterialen



4  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

### Smaakvolle allergenvrije producten

Lekker en gevarieerd eten



Productontwikkeling ontwikkelt producten van hoogwaardige kwaliteit voor een brede toepassing.

Kwalitatief hoogwaardig



2  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

### Kruiden en specerijen

Kruiden en specerijen zijn vaak een bron van verborgen allergenen, omdat atzonderlijke kruiden en specerijen, mits minder dan 2% gebruikt, niet op het etiket uitgesplitst hoeven te worden.

**Dutch Spices maakt dit wel inzichtelijk. Dit voor 24 allergenen.**




3  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

### Dutch Spices waarborgt 24 allergenen



- Gluten bevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut)
- Schaaldieren
- Eieren
- Vis
- Aardnoten (pinda's)
- Soja
- Melk (inclusief lactose)
- Noten (zoals bijvoorbeeld amandelen, hazelnoten, walnoten, pecannoten etc.)
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Sulfaat
- Lupine
- Weekdieren

+

10 extra allergenen volgens de LelDc lijst.

- Lactose
- Cacao
- Glutamaat
- Koriander
- Mais
- Peulvruchten
- Rundvlees
- Varkensvlees
- Kippenvlees
- Wortel



4  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

### Allergenen managementsysteem

In samenwerking met mevrouw Van Ravenhorst van Allergenen Consultancy, een autoriteit op het gebied van voedselallergieën en allergenen is dit allergenen managementsysteem tot stand gekomen.

Op deze manier kunnen wij de voedselveiligheid van onze producten garanderen.

- Leveranciersbeheersing
- Ingangscntrole
- Opleiding
- Schoonmaak

Dit is van essentieel belang voor Dutch Spices. Een extern bureau is hiervoor ingeschakeld, welke ook getraind worden door allergenen consultancy.



10  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

### Allergenen managementsysteem

#### - Analyse

Doormiddel van steekproeven worden productieruimtes zeer regelmatig op de aanwezigheid van allergenen gecontroleerd. Voor de analyse van grondstof en producten zijn sneltesten ontwikkeld die de aanwezigheid van specifieke allergenen aantonen. Ook worden analyses uitbesteed aan een extern laboratorium.

#### - Verificatie en controle

Om aan te tonen dat het allergenen managementsysteem werkt, controleert Dutch Spices regelmatig op functionaliteit. Hierbij worden de laatste ontwikkelingen op het gebied van wetgeving gevolgd.

#### - Transport

Het transport van Dutch Spices naar de klant is uitbesteed aan een bedrijf dat geen allergenen vervoert of opslaat en is daardoor beheersbaar. Ook de medewerkers van dit transportbedrijf krijgen trainingen.



11  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

### Leveranciersbeheersing

Onder controle



Onder controle



Onder controle



Transport



Consument



12  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---


**Garantie?**

**100 % allergeenvrij bestaat niet**

Allergeenvrij volgens Dutch Spices  
Dutch Spices garandeert dat de producten voldoen aan de Vital norm, action level 1.

**VITAL norm = Internationale drempelwaarden**  
Bij deze drempelwaarden is bewezen dat er bij het merendeel van de allergische consumenten geen reactie optreedt.

Wereldwijd vooraanstaande foodproducenten gebruiken het systeem.



13  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

**Filosofie van Dutch Spices**

**Allergeenvrij voor iedereen**



14  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

**Wat betekent dit voor u**

Lekker en gevarieerder eten  
Breder aanbod allergeenvrije producten in de supermarkt

**2012 ?**



15  
2011

---

---

---

---

---

---


---

---

**2012**

Dutch Spices lanceert eind 2012 voor de consument allergeenvrije kruidenmelanges onder nog onbekend merk.

Wij willen u graag betrekken bij deze ontwikkeling.



16  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---

**Schrijf u in!**

idee@allergeenvrij.nl  
of  
Inschrijfformulier

- Als u op de hoogte wil blijven van de ontwikkelingen, verkrijgbaarheid.
- Maar ook als we u mogen benaderen voor een klein onderzoek.
- Beiden.



17  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---


Vragen

Vragen

**Vragen**

Vragen

Vragen



18  
2011

---

---

---

---

---

---

---

---