



Productontwikkeling in Food

Van goed idee tot veilig succes



Het productontwikkelingstraject is vaak een complex en langdurig proces. Het begint met een goed idee om aan een (nieuwe) behoefte te voldoen. Of een noodzaak voor de (her)ontwikkeling van producten door veranderende behoeften, wetgeving of eisen. Het productontwikkelingstraject kent vele voorwaarden en drempels, waaronder op gebied van kwaliteit en voedselveiligheid en marktpositionering. Hoe kom je van een goed idee tot een veilig succes?

Krijg inzicht en word wijzer

In deze whitepaper lees je hoe productontwikkeling en kwaliteit in de voedingsmiddelenindustrie hand in hand gaan. Krijg inzicht in:

- ✓ Een goede voorbereiding en consumentenonderzoek. Onderzoek vooraf of het zinvol is om het product te ontwikkelen. En zorg ervoor dat het product gekozen wordt in de supermarkt.
- ✓ De aanpassingen die gedurende het hele traject noodzakelijk zijn in het kwaliteitssysteem om te komen tot een voedselveilig product.
- ✓ Het uitvoeren van houdbaarheidsonderzoek.
- ✓ Hoe je met etikettering en specificaties afnemers en consumenten van de juiste productinformatie voorziet, die voldoet aan wet- en regelgeving.

In het hele productontwikkelingstraject helpt Normec Foodcare je met specifieke diensten en oplossingen. Zo maken we samen van een goed idee een veilig succes. Veel informatie uit deze whitepaper is beschikbaar in de kennisbank van Normec Foodcare.

 **Tip:** Word lid van het Normec Foodcare Kenniscentrum en krijg onbeperkt toegang tot alle kennis op de kennisbank, Risk Safety Sheets, neem deel aan Kennisevents en ontvang de maandelijkse nieuwsbrief met onder andere updates over wet- en regelgeving.

Aanleiding voor een productontwikkelingstraject

Een productontwikkelingstraject in de voedingsmiddelenindustrie kent verschillende aanleidingen. Op hoofdlijnen zijn drie noodzakelijke of wenselijke aanleidingen te onderscheiden:

1. wens voor het ontwikkelen van een nieuw product;
2. ontwikkelen en produceren van een bestaand product (bijvoorbeeld een huismerkproduct);
3. aanpassen en/of verbeteren van een product.

Een aanpassing kan betrekking hebben op het product maar ook op de verpakking, de te verstrekken informatie of toepassing en gebruiksvoorschrift van het product. Uiteraard spelen deze aspecten een rol ongeacht het type productontwikkeling. Immers, hoe goed het idee ook is, in alle gevallen moet je voldoen aan onder meer wetgeving, voedselveiligheidseisen en kwaliteitsnormen.

Consumentenonderzoek

Ongeveer 80% van alle productintroducties in de voedingssector faalt, waardoor producten binnen zes tot twaalf maanden weer uit het schap verdwijnen. Dit toont aan dat een succesvolle productintroductie niet vanzelfsprekend is. Hoe is dit te voorkomen? Met de volgende aandachtspunten is de kans op een succesvolle productintroductie en -adoptie groter.

Onderzoek het marktpotentieel

Onder andere het marktpotentieel moet worden bepaald. Daarvoor moet je productideeën toetsen. Met feedback op de ideeën worden prioriteiten bepaald voor verdere productontwikkeling. Je krijgt inzicht in de specifieke consumentenbehoeften. Daarnaast is het belangrijk om te onderzoeken in welk opzicht jouw product toegevoegde waarde biedt voor de consument. Succesvolle productlanceringen zijn namelijk gebaseerd op klantvoordeel. Kennis over de consumentenperceptie en het gebruik van het product is hierbij essentieel. Onderzoek bijvoorbeeld waar het product thuishoort in het schap en welke portiegrootte de consument wenst.

Usage & attitude studie

Een usage & attitude studie is van grote meerwaarde om jouw klanten te leren begrijpen. Deze studie helpt je bij het bepalen van jouw doelgroep en de behoeftes, maar ook in het identificeren van nieuwe productkansen en het aanscherpen van de productstrategie.

 **Tip:** Laat Normec Foodcare een Usage & Attitude studie uitvoeren onder ons uitgebreide consumentenpanel. Het resultaat is een rapportage waarmee je direct meer inzicht hebt in de behoeften van je doelgroep.

Evalueren van de concepten

Evalueer de uitgewerkte concepten met de opgedane kennis vanuit de uitgevoerde onderzoeken. Werk de concepten met de grootste kans van slagen uit op onder meer productinhoud en verpakking. Laat daarna het gewenste gebruik en de smaak beoordelen door de doelgroep. Dit levert waardevolle inzichten op, zoals:

- ✓ Welke smaken spreken de consument aan voor het nieuwe productconcept?
- ✓ Welke kleur moet ik gebruiken voor de verpakking van mijn lichtproduct?
- ✓ Welke typologie geeft mijn product een ambachtelijke uitstraling?

Gebruik de informatie voortkomend uit deze conceptfase voor het bepalen van de finale productconcepten.





Smaaktesten op de ontwikkelde producten

Nadat de finale concepten zijn uitontwikkeld, kun je van start met het produceren van de eerste samples. Laat deze beoordelen op verschillende sensorische kenmerken door bijvoorbeeld een intern team, expertpanel of consumentenpanel. Denk hierbij aan waarnemingen zoals smaak, geur, textuur en uiterlijk van het product. Met smaaktesten kun je de perceptie van consumenten op sensorische productkenmerken vaststellen en de eisen van de consument bepalen. Het geeft bijvoorbeeld inzicht in of de consument het product zoet, knapperig of fysiek aantrekkelijk genoeg vindt. Het analyseren van de samples op sensorische aspecten geeft daarnaast de verbeterrichting aan voor de productsamenstelling en mogelijkheden voor optimalisatie van het proces.

Tip: Onderzoek hoe de consument het product thuis ervaart door in-home onderzoek uit te laten voeren. Een uitvoerig consumentenpanel bereidt, consumeert en beoordeelt het product tijdens thuisgebruik. De rapportage geeft inzicht in de consumentenbeleving en verbeterpunten.

De beleving van de consument telt

Consumenten hebben in de supermarkt de keuze uit tal van productsoorten en merken. Een goede positionering van je product is essentieel om kansrijk te zijn in deze sterk verzadigde markt. Gezien de hoge verwachtingen van de consument is het voor een levensmiddelenproducent belangrijker dan ooit om al tijdens het productontwikkelingstraject uitvoerig onderzoek te verrichten naar de beleving van het product door de consument. Dit gaat verder dan alleen het nabootsen van het bereidingsproces en het keuren van het product in de proefkeuken van je bedrijf. Wat je namelijk écht wilt weten, is hoe de consument het product thuis ervaart. Door dit te onderzoeken krijg je al voordat je product in de supermarkt komt te liggen een beeld van de werkelijke beleving van de consument en kun je tijdig bijsturen.

Ken je concurrent

In hoeverre biedt jouw product voordelen ten opzichte van de alternatieven in de supermarkt? Onderzoek toont aan dat bekende producten met een hoge tevredenheidsscore gemiddeld drie keer meer worden gewaardeerd dan nieuwe, nog onbekende producten. Het is dus belangrijk om na te gaan of het nieuw ontwikkelde product in potentie beter gewaardeerd kan worden dan de huidige standaard. Onderzoek wie je ziet als belangrijkste concurrenten en bepaal op welke aspecten je een concurrentievergelijking wilt doen. Dit levert waardevolle inzichten op die je nodig hebt bij het bepalen van de marketingstrategie of verkoopactiviteiten richting retailers.

Aanpassingen in het kwaliteitssysteem

Ieder nieuw of gewijzigd product moet passen binnen je kwaliteitssysteem. Een tijdige afstemming tussen de afdelingen productontwikkeling en kwaliteit is essentieel. De afspraken voor een goede werkwijze leg je vast in de procedure productontwikkeling. Hiermee borg je de veiligheid van de nieuwe, maar ook van de bestaande producten.

In de procedure productontwikkeling vermeld je bijvoorbeeld dat bij elke nieuwe ontwikkeling of wijziging de juiste gegevens kenbaar gemaakt worden aan het HACCP-team.

Denk bijvoorbeeld aan de volgende aspecten:

- ✓ Productsamenstelling
- ✓ Verpakkingsinformatie
- ✓ Omschrijving productieproces (inclusief procesparameters)
- ✓ Specifieke klanteneisen
- ✓ Specifieke en/of kwetsbare doelgroepen
- ✓ Specifieke eisen met betrekking tot allergenen/claims/keurmerken

Met het HACCP-team wordt beoordeeld welke aanpassingen noodzakelijk zijn om voedselveiligheid en kwaliteit te garanderen. Hierbij wordt onder andere gekeken naar:

- ✓ Leveranciers-, grondstofs specificaties en specificaties verpakkingsmateriaal
- ✓ Houdbaarheidsonderzoek

- ✓ Gevaren- en risicoanalyse volgens HACCP-principes
- ✓ Bereidingsadvies, bewaarvoorschriften en/of waarschuwingsteksten
- ✓ Etiketinformatie en -controle (rekening houdend met wetgeving in land van bestemming en klanteneisen)
- ✓ Opstellen eindproductspecificatie en specificatiecontrole
- ✓ Beheersing vaststellen specifieke materialen of identiteit product (bijvoorbeeld allergenen, claims, keurmerken)
- ✓ VACCP (voedsel fraude) en TACCP (food defense) onderzoek

Wisseling van grondstofleverancier

Wees alert bij het wisselen van grondstofleverancier.

Grondstoffen zoals kruiden en specerijen kunnen nieuwe gevaren met zich meebrengen door een gewijzigde voorbehandeling of wanneer deze een andere herkomst hebben. Als gevolg daarvan moeten mogelijk de geveganalyses worden aangepast en moeten deze gevaren op een andere wijze worden geborgd.

Tip: De QA-adviseurs van Normec Foodcare weten precies met welke gevaren en risico's rekening moet worden gehouden bij productaanpassingen of nieuwe producten. Ook helpen we graag met het opstellen van een procedure productontwikkeling, etiketcontroles, het onderbouwen van claims en het opzetten van een allergenenmanagementsysteem.



Allergenenmanagement

Wanneer andere grondstoffen gebruikt zijn, heeft dit mogelijk gevolgen voor de (onbedoelde) aanwezigheid van allergenen in producten. Niet alleen voor het nieuwe of gewijzigde product, maar mogelijk ook voor andere producten die geproduceerd worden. Door de nieuwe grondstoffen op te nemen in de gevarenanalyse, wordt inzichtelijk welke mogelijke nieuwe gevaren zich voordoen. Tref passende beheersmaatregelen, zoals een aangepaste productievolgorde, aanpassing van schoonmaakprocedures en wijziging van specificaties en etiketinformatie. Wil je een 'vrij van' claim vermelden? Dan moet deze onderbouwd worden met een allergenenvalidatie. Het kan noodzakelijk zijn om analyses in een hiervoor geaccrediteerd laboratorium uit te laten voeren. De vaak door retailers vereiste VITAL® berekeningen moeten opnieuw uitgevoerd worden.

Tip: Onze allergenen specialisten helpen bij allergenen-beheersing met allergenenvalidaties, VITAL berekeningen, aanpassingen in het kwaliteitssysteem, allergenentraining en etikettering van allergenen.

🌿 Allergenen

Het woord 'allergie' betekent letterlijk veranderde reactie. Het immuunsysteem van iemand die allergisch is, reageert op een andere manier op stoffen van buitenaf dan dat van iemand die niet allergisch is. Allergenen zijn dus stoffen en producten die mogelijk een allergie of een intolerantie veroorzaken. Voor mensen met een allergie is het erg belangrijk dat ze een goede afweging kunnen maken of een product voor hen wel of niet geschikt is. In Verordening (EU) Nr. 178/2002 artikel 14, lid 1 is opgenomen dat levensmiddelen niet in de handel mogen worden gebracht als zij onveilig zijn. Omdat het aantal recalls door allergenen wereldwijd toeneemt, heeft de werkgroep 'Codex Committee on Food Hygiene' in 2017 besloten om een Code of Practice voor allergenenmanagement op te stellen. Ook is Verordening (EG) Nr. 852/2004 op 3 maart 2021 aangevuld met Verordening (EU) 2021/382. In overweging 4 van deze verordening is vermeld dat geproduceerde levensmiddelen ten minste moeten voldoen aan goede hygiënepraktijken om de aanwezigheid van stoffen die allergieën of intoleranties veroorzaken te voorkomen of te beperken. Daarnaast wordt hierin verwezen naar de nieuwe Code of Practice (CXC 80-2020) die de omgang met voedselallergenen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven beschrijft.

(Bron: Normec Foodcare Kennisbank)



Houdbaarheidsonderzoek

Een nieuw of aangepast product valt of staat met de juiste productveiligheid en kwaliteit gedurende de houdbaarheidstermijn. Daarom moet je bij de start van het productontwikkelingstraject de eisen al inventariseren. Ook moet vooraf bekend zijn wie verantwoordelijk is voor bepaalde processtappen en wat de gevolgen zijn voor bijvoorbeeld de houdbaarheidstermijn.

Geef bij de start van het productontwikkelingstraject antwoord op vragen als:

- ✓ Wat is de afzetmarkt van het product (retail, horeca, foodservice of anders)?
- ✓ Wie is de doelgroep en eindgebruiker?
- ✓ Zijn hier kwetsbare consumenten bij, zoals: baby's, ouderen, zwangeren of mensen met een verminderde weerstand?
- ✓ Is het product ready-to-eat of moet de eindgebruiker nog een verhittingstap uitvoeren?
- ✓ Wat is de gewenste houdbaarheidstermijn bij de eindgebruiker?
- ✓ Welke verpakkingsvorm is gewenst? Is bijvoorbeeld een gasverpakking mogelijk?
- ✓ Wordt het product gepasteuriseerd of gesteriliseerd?
- ✓ Is het temperatuurprofiel in de gehele keten bekend?

Pas als dit soort vragen beantwoord is, kan daadwerkelijk gestart worden met het ontwikkelproces.

Een praktijkvoorbeeld

Is het doel van het productontwikkelingstraject suikervermindering? Bedenk dan dat verlaging van het suikergehalte van invloed is op de houdbaarheid. Suiker is namelijk naast smaakmaker ook een vorm van conservering. Door suikervermindering pas je de wateractiviteit (a_w) van het eindproduct aan en kunnen ongewenste micro-organismen uitgroeien. Dit kan als resultaat hebben dat de houdbaarheidstermijn van het product verkort moet worden om de houdbaarheid voldoende te waarborgen. De afnemer moet hier mee akkoord gaan.

Uitvoering houdbaarheidsonderzoek

Als uit de gevaren- en risicoanalyse blijkt dat er sprake is van een product met een nieuw of gewijzigd risico, dan moet je een houdbaarheidsonderzoek of een validatie middels microbiologische, chemische en organoleptische evaluatie uitvoeren. Als het testen van de houdbaarheidsdatum voor aanvang van productie niet praktisch is, bijvoorbeeld bij producten met lange houdbaarheid, kan in plaats van een

test een gedocumenteerde wetenschappelijk onderbouwde argumentatie voor de vastgestelde houdbaarheid worden opgesteld. Een houdbaarheidsonderzoek bestaat uit de volgende onderdelen:

- ✓ Beoordeling van organoleptische/sensorische eigenschappen (o.a. geur, kleur en smaak) aan begin en einde van de houdbaarheid.
- ✓ Microbiologische beoordeling aan begin en einde van de houdbaarheid.
- ✓ Chemische beoordeling.

Ready to eat producten

Voor ready to eat producten moet je onderzoeken of het product gevoelig is voor de uitgroei van *Listeria monocytogenes*. Bij het gebruik van modellen om de gevoeligheid voor uitgroei vast te stellen, moet rekening gehouden worden met spreiding tussen en binnen batches van chemische of fysische parameters. Kritische parameters moeten worden bepaald, zodat een worst-case benadering in de modellen kan worden toegepast. Wat de kritische parameters zijn, is afhankelijk van het type product. Voorbeelden zijn de a_w , pH, droge stof gehalte of concentraties conserveermiddel. Op basis van de uitkomst van de modellering kan het alsnog noodzakelijk zijn een challengetest uit te voeren. Informatie over de microbiologische gevoeligheid en de daaruit voortvloeiende houdbaarheidstermijn is één van de aspecten die verzameld moet worden, voordat de validatie van een nieuw product kan worden afgerond.

 **Tip:** Gebruik rekenkundige modellen of laat een berekening uitvoeren door onze QA adviseurs. Veel veranderingen in receptuur zijn vooraf al theoretisch te bepalen door het gebruik van rekenkundige modellen. Hierin kan je de huidige hoeveelheden van bijvoorbeeld zout invullen en zie je meteen wat er gebeurt met de mogelijke uitgroei. Geschikte programma's hiervoor zijn bijvoorbeeld Combase of FSSP. Bedenk wel dat dit slechts een voorspelling is en dat je deze nog wel moet toetsen in de praktijk, middels een houdbaarheidsonderzoek.



Verpakkingsmateriaal

Ook bij het wisselen van de verpakkingsvorm of het verpakkingsmateriaal moet je heel goed in kaart brengen wat de mogelijke gevolgen zijn. Een andere verpakking kan een andere gasdoorlaatbaarheid hebben, waardoor andere houdbaarheidstermijnen gelden. Breng vooraf heel goed in kaart aan welke eisen je nieuwe product moet voldoen, zodat je problemen achteraf voorkomt.

Chemische beoordeling

Bij gebruik van conserveermiddelen is het noodzakelijk om aan te tonen dat deze ook daadwerkelijk in het product zitten. Ook moet de spreiding bepaald worden. In het nieuwe 'Technical Guidance document on challenge tests and durability studies for assessing shelf-life of ready-to-eat foods related to *Listeria monocytogenes*' worden 5 metingen per batch over drie batches geadviseerd. Om een goed beeld van het product te krijgen gaat het om 15 metingen van alle relevante chemische parameters. Het Belgische FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) verwijst ook naar dit artikel in zijn omzendbrief.

Let op!

Een veel gemaakte fout is dat bedrijven het zoutgehalte meten over verschillende batches en op basis daarvan ook een mogelijke spreiding bepalen van de conserveermiddelen. Het is echter zo dat conserveermiddelen zich heel anders gedragen dan zout en dat het moment van toevoegen en het mengen daarna constant hetzelfde moet zijn. Spreiding in uitslagen van de conserveermiddelen is vaak te wijten aan het net anders toevoegen van deze stoffen.



Tip: Laat Normec Foodcare [een houdbaarheidsonderzoek](#) uitvoeren om zekerheid te krijgen over de gevolgen van een productaanpassing.

Etikettering en specificaties

Tijdens productontwikkeling moet ook rekening worden gehouden met wet- en regelgeving en bepaalde afspraken tussen overheid en bedrijven. Soms wordt hier in een veel te laat stadium van het proces bij stilgestaan, waardoor een door de klant goedgekeurd product terug moet naar de tekentafel. Ook worden kansen gemist bij het gebruik van voedings- en gezondheidsclaims en de indeling in categorie bij gebruik van een voedselkeuzelogo. Door vroegtijdig in het proces rekening te houden met selectie van ingrediënten, levensmiddelenadditieven en receptuur kan tijd en geld bespaard worden.

Veilige ingrediënten en vermelding

Ingrediënten voor levensmiddelen moeten uiteraard veilig en geschikt zijn voor het doel waarvoor zij worden gebruikt. Nieuwe ingrediënten kunnen echter zo nieuw zijn, dat hiervan binnen de Europese Unie geen consumptiegeschiedenis bestaat en die daardoor onder de novel foods wetgeving vallen. Van deze ingrediënten moet vastgesteld worden of zij veilig zijn en toegevoegd mogen worden, in welke dosering en welke vermeldingen verplicht zijn op de verpakking, zoals benamingen en waarschuwingsteksten. Ook kunnen nieuwe ingrediënten worden geselecteerd, die vermeld zijn in bijlage II van Verordening (EU) Nr. 1169/2011 als een stof of product dat allergieën of intoleranties kan veroorzaken. Hierdoor moeten interne procedures op het gebied van allergenenbeheer worden aangepast en zal het ingrediënt met nadruk moeten worden vermeld op het etiket.

Novel foods

Nieuwe voedingsmiddelen of 'novel foods' zijn levensmiddelen of ingrediënten die binnen de Europese Unie vóór 15 mei 1997 niet in significante mate voor menselijke voeding in de handel waren. Dat wil zeggen dat ze niet of nauwelijks geconsumeerd werden in de Europese Unie. Voorbeelden van novel foods zijn:

- ✓ producten gemaakt met behulp van moderne biotechnologie, nanotechnologie of een nieuwe fok- of kweektechniek;
- ✓ exotische producten die elders in de wereld wel gegeten worden, maar nog niet binnen de Europese Unie;
- ✓ kweekvlees;
- ✓ champignons die door een UV-behandeling een hoog vitamine D gehalte hebben gekregen.

Een uitgebreide definitie is vermeld in Verordening (EU) Nr. 2015/2283, Art.3, lid2. (Bron: Normec Foodcare Kennisbank)





Levensmiddelenadditieven

Soms blijkt dat een levensmiddelenadditief niet gebruikt had mogen worden in het ontwikkelde product, waardoor de receptuur in een laat stadium aangepast moet worden. De wetgeving voor het gebruik van additieven verandert regelmatig, waardoor de lijst met toegestane additieven die gebruikt mogen worden in de levensmiddelen categorie wordt uitgebreid of ingeperkt.

Verbod op titaandioxide (E171)

Een actueel voorbeeld van een wijziging is het verbod op het additief titaandioxide (E171). Na 7 augustus 2022 mogen levensmiddelen met dit additief niet meer op de markt gebracht worden. E171 is een veelgebruikte witte, blekende en glans gevende kleurstof, geschikt voor vele toepassingen. Het wordt onder andere gebruikt in gebak, soep, kauwgom, vispasta en voedingssupplementen. Het vervangen van deze kleurstof door een alternatief zal in veel gevallen lastig zijn en ook hogere grondstofkosten met zich meebrengen. De afnemer moet hier mee akkoord gaan.

Clean label

De afgelopen 15 jaar was het een trend om toegestane levensmiddelenadditieven met een E-nummer zoveel mogelijk te vermijden of te vervangen door ingrediënten met een soortgelijke technologische functie. Dit staat bekend als de 'clean label'-trend. Interpretatie van de wetgeving en inzichten over dit onderwerp zijn de laatste jaren op zowel EU als landelijk niveau veranderd, waardoor ingrediënten die om technologische redenen worden toegevoegd ook worden beschouwd als levensmiddelenadditief.

Voorbeelden zijn plantenextracten met een antioxiderende, conserverende of kleurende werking en plantaardige vezels voor vochtbinding. Op dit moment zijn Nederlandse bedrijven bezig

om bestaande recepturen aan te passen, zodat zij voldoen aan de nieuwe inzichten.

Voedingswaarden

Tijdens de productontwikkeling kun je aansturen op voedingswaarden, bijvoorbeeld door de hoeveelheden verzadigde vetzuren, zout en suikers onder een bepaald niveau te houden. Voor verschillende productgroepen zijn hierover convenanten gesloten tussen de overheid en het bedrijfsleven. De afgelopen jaren is in het kader van het 'Akkoord Verbetering Productsamenstelling' door verschillende partijen aangegeven welke verantwoordelijkheid zij nemen om zich in te zetten

 **Tip:** Vraag Normec Foodcare om advies om te voldoen aan wet- & regelgeving en geldende afspraken tussen overheid en bedrijfsleven. Zorg dat productontwikkelaars hiervan op de hoogte zijn en sluit de kwaliteitsafdeling of specificatiebeheer tijdig aan bij het productontwikkelingsproces.

voor een gezonder productaanbod. Het gaat om afspraken voor o.a. suiker- en zoutreductie, reductie van (verzadigd) vet en energiedichtheid.

Nutri-Score

Volgens het huidige plan wordt in de eerste helft van 2022 in Nederland Nutri-Score geïntroduceerd als toegestaan voedselkeuzelogo op producten. Hiermee kunnen consumenten levensmiddelen die binnen dezelfde categorie vallen met elkaar vergelijken om een gezondere keuze te maken. De score bereken je via een puntensysteem dat gebaseerd is op de ingrediënten en nutriënten in het levensmiddel. Afhankelijk van de score krijgt het levensmiddel een letter, waarbij A het meest gezond is en E het minst gezond. De score kun je tijdens de productontwikkeling beïnvloeden door bijvoorbeeld met de productsamenstelling toe te werken naar een bepaalde voedingswaarde.



Voedings- en gezondheidsclaims

Bij het ontwikkelen van een product kun je ook onderzoeken of het kan voldoen aan de eisen voor het gebruik van voedings- en/of gezondheidsclaims op de verpakking. Voorbeelden zijn 'bron van eiwitten', 'zonder toegevoegde suikers' en 'calcium ondersteunt de botten'. Voedingsclaims gaan over de voedingswaardesamenstelling van het levensmiddel. Gezondheidsclaims vermelden wat de invloed van het levensmiddel is op de gezondheid van de consument. Het gebruik van een voedings- en/of gezondheidsclaim is vrijwillig, maar kan bij de consument aandacht trekken en reden zijn tot aankoop van het product.

Definitie claims

'Elke boodschap of aanduiding die niet verplicht is op grond van de communautaire of nationale wetgeving, met inbegrip van illustraties, grafische voorstellingen of symbolen, ongeacht de vorm, waarmee gesteld, de indruk gewekt of geïmpliceerd wordt dat een levensmiddel bepaalde eigenschappen heeft.'
Producenten dienen producten met voedselclaims te valideren. Aangevoerd moet worden dat voldaan wordt aan deze claim en aan de wetgeving op het gebied van claims. Claims zijn vrijwillige uitingen, waarbij het uitgangspunt is dat deze niet misleidend, verwarrend of dubbelzinnig mogen zijn. Er kunnen bepaalde ingrediënten of eigenschappen van een product benadrukt worden. Denk bijvoorbeeld aan: 'bron van magnesium', 'vezelrijk' en 'kalium draagt bij tot een normale werking van de spieren'. Dit soort claims moeten voldoen aan Verordening (EU) Nr. 1924/2006; de zogenaamde Claimsverordening. Alleen goedgekeurde claims mogen worden gebruikt, alle andere claims zijn verboden. (Bron: Normec Foodcare Kennisbank)

 **Tip:** Laat je adviseren door onze etiketteringsspecialisten over de berekening van voedingswaarden, Nutri-Score en het toepassen van voedings- en gezondheidsclaims.



Een succesvolle eindsprint

Het productontwikkelingstraject is een interessante maar complexe reis. Wij helpen je graag in het hele traject van goed idee tot veilig succes. Onze specialisten verzorgen het uitvoeren van verificaties en validaties, audits, allergenenmanagement, ondersteunen of overnemen van specificatiebeheer, etiketteringsvraagstukken, advies in voedselveiligheid, chemische en microbiologische analyses, smaakonderzoek en kwaliteitsmonitoring.

Zet de eerste stap

Kies voor een gerichte aanpak en neem contact op met onze Commercieel Manager Tinka Alaerds. Zij helpt je graag.



Tinka Alaerds

tinka.alaerds@normecgroup.com
+ 31 (0)6 15 59 51 32



Deze whitepaper is tot stand gekomen met medewerking van het Normec Foodcare Kenniscentrum. Word lid en krijg onbeperkt toegang tot alle kennis op de kennisbank, inclusief wijzigingsupdates wet- en regelgeving, normen en standaarden.