

STAPPENPLAN WARENWETBESLUIT MEEL & BROOD

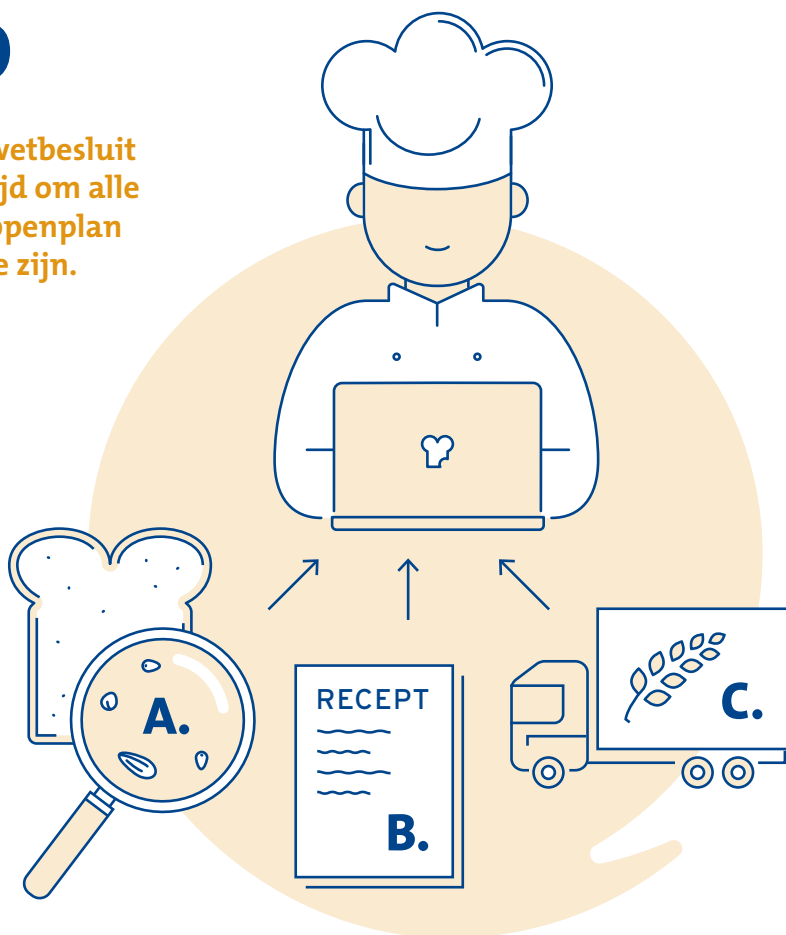


Sinds 1 juli 2020 geldt het nieuwe Warenwetbesluit Meel en brood. U heeft tot 1 juli 2022 de tijd om alle aanpassingen door te voeren. Met dit stappenplan geven wij u handvatten om op tijd klaar te zijn.

Informatie verzamelen

1 Organiseer uw broodrecepturen digitaal. Inventariseer voor elke broodsoort:

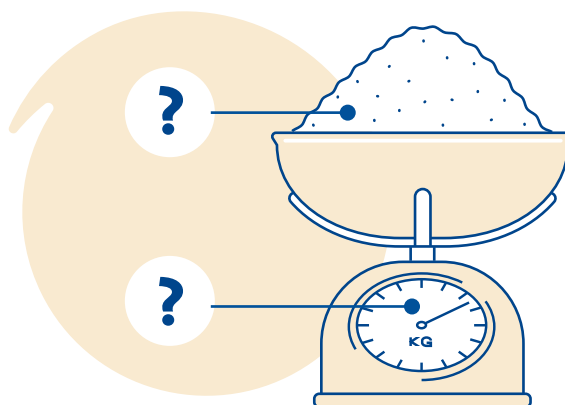
- A. de grondstoffen;
- B. gebruikte hoeveelheden;
- C. van welke leveranciers.



2 Specificeer de grondstoffen van het deeg:

- welke granen?
- in welke hoeveelheden?

Informeer hoe ver leveranciers zijn en of samenstellingen van grondstoffen nog worden aangepast (bijvoorbeeld bij meergranenmixen).

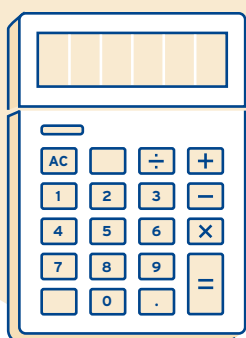


Juiste naam geven

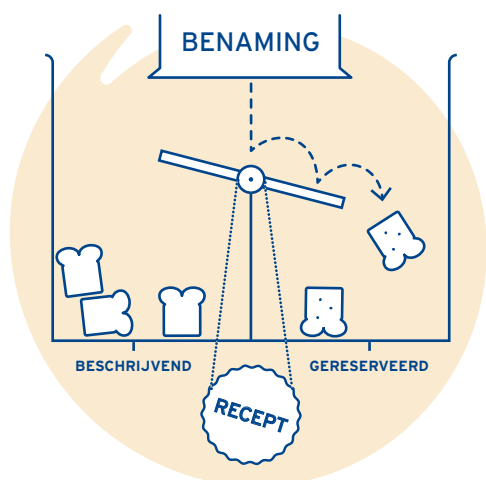
3 Bereken de samenstelling van het meelbestanddeel.

Gebruik de rekentool

Scan de QR-code of kijk op [NBC.nl/warenwetbesluit](https://nbc.nl/warenwetbesluit).

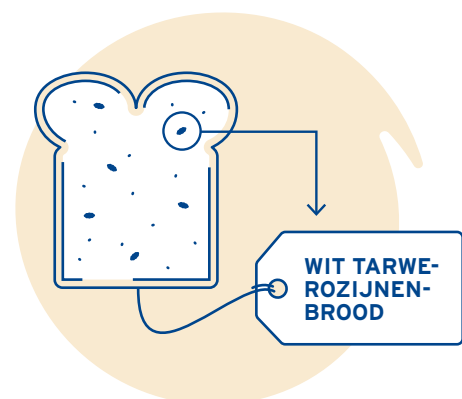
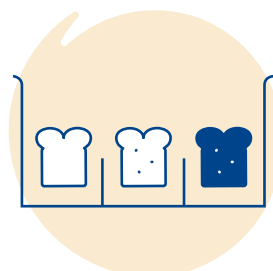


STAPPENPLAN WARENWETBESLUIT MEEL & BROOD



4 De rekentool geeft aan welke gereserveerde aanduiding gebruikt kan worden of dat het een beschrijvende benaming wordt. Pas bij een beschrijvende benaming zo mogelijk de receptuur aan om toch een gereserveerde aanduiding te kunnen gebruiken.

5 Indelen in wit-, bruin- of volkorenbrood. U krijgt bijvoorbeeld een wit tarwebrood



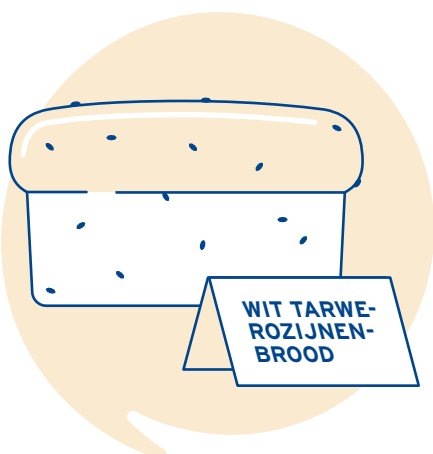
6 Vul de benaming aan met andere kenmerkende bestanddelen: rozijnen, suiker, pitten of zaden in de kruim. Denk aan de regels voor droge stof bij broden zonder kenmerkende bestanddelen in de kruim en een eindgewicht tussen de 350 en 1000 gram.

! Bekijk bij wijziging van receptuur of grondstof ook de naamgeving opnieuw.

Namen doorvoeren

7 U kunt nu de schapkaarten, bestellijsten en webshop aanpassen aan de nieuwe namen.

- A. de eventuele verkoopnaam (fantasiennaam) mag niet strijdig zijn met de officiële naam.
- B. de officiële naam moet leesbaar zijn.



Het is voor de bakker!

Gun uzelf voldoende tijd en begin meteen. Eenmaal aan de slag krijgt u er steeds meer handigheid in. **De deadline is 1 juli 2022.**

Contact

Pauline Houtsma;
kennis@nbc.nl en
06-50891157

Mede mogelijk gemaakt door
Sociaal Fonds Bakkersbedrijf