LEVENSMIDDELENDATABANK

TOELICHTING
bij het invullen van allergenengegevens
(2017)

LEVENSMIDDELENDATABANK
Postbus 85700
2508 CK Den Haag
Tel. 070 3068 802
e-mail levensmiddelendatabank@voedingscentrum.nl
www.levensmiddelendatabank.nl

Het geheel of gedeeltelijk overnemen van deze toelichting is slechts geoorloofd na voorafgaande schriftelijke toestemming van de directeur van het Voedingscentrum.

Hoewel aan de samenstelling van deze uitgave alle zorg is besteed, aanvaardt de Stichting Voedingscentrum Nederland geen enkele aansprakelijkheid voor schade voortvloeiend uit een eventuele foutieve vermelding in deze uitgave.

Levensmiddelendatabank

De consument die last heeft van voedselallergie of een voedselintolerantie heeft veel informatie nodig. Deze informatie is niet altijd goed leesbaar op het etiket. In de Levensmiddelendatabank wordt informatie verzameld van merkartikelen over onder andere de 14 wettelijke allergenen. Deze informatie gebruikt het Voedingscentrum in tools of andere middelen om de consument met een voedselovergevoeligheid voor te lichten.

De gegevens van merkartikelen worden aangeleverd door de fabrikant of retailers zelf. Zij zijn ook verantwoordelijk voor de juistheid, accuraatheid en actualiteit van de data (zoals dit ook is bepaald in de Europese Verordening nr. 1169/2011 van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten).

Voor de aanlevering van deze data wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van bestaande systemen. Dit om de administratieve last zo klein mogelijk te houden. Vanuit de volgende databanken worden gegevens automatisch doorgestuurd worden naar het Voedingscentrum:

- GS1 Nederland B.V., gevestigd te Amstelveen
- Supply Chain Information Management, gevestigd te Alkmaar
- PS in foodservice, gevestigd te Ede
- Brandbank Limited, gevestigd in Norwich (Engeland)
- Albert Heijn B.V.

Een klein deel van de gegevens wordt handmatig aangeleverd door het handmatig invullen van de gegevens in de Levensmiddelendatabank.

Bedrijven die gebruik maken van bovenstaande databanken hoeven niets te doen. De informatie wordt automatisch doorgestuurd. Deze handleiding kan wel een leidraad zijn om de gegevens juist in te vullen in deze bovenstaande databank.

Allergeneninformatie handmatig aanleveren

Om bruikbare allergeneninformatie beschikbaar te stellen is het belangrijk dat de gegevens over allergenen volledig en juist zijn. In dit hoofdstuk staat beschreven hoe deze gegevens zo goed mogelijk aangeleverd kunnen worden, als gekozen wordt voor het handmatig vullen van de Levensmiddelendatabank. Het hele jaar door gegevens ingevoerd en gewijzigd worden. Hierdoor blijft alles actueel.

Wanneer veroorzaakt een voedingsmiddel overgevoeligheidsreacties?

Het is bekend dat stoffen die overgevoeligheidsreacties veroorzaken, een heel lage drempelwaarde hebben. Kleine hoeveelheden van deze stoffen kunnen dus al reacties geven. Tot op heden is het niet gelukt om voor deze stoffen een drempelwaarde vast te stellen door EFSA. De enige uitzondering hierop is sulfiet (max. 10 mg/kg).

De allergeniciteit van een eiwit kan bepaald zijn door de aminozuurvolgorde, of door de driedimensionale structuur. Daardoor kan niet algemeen gesteld worden dat de allergeniciteit van eiwitten verminderd wordt door procesfactoren. Ook na verhitting of gedeeltelijke hydrolysatie of fermentatie veroorzaken veel allergenen nog steeds reacties bij patiënten.

Wanneer gebruik ik welke notatie bij het handmatig vullen van de Levensmiddelendatabank?

M / Recept met	Het product bevat de genoemde stof als ingrediënt (of de stof is aanwezig in een ingrediënt) volgens receptuur. Het product wordt niet opgenomen in de betreffende merkartikelenlijst.
Z / Recept zonder	Het product is vrij van de genoemde stof volgens receptuur. Het product wordt opgenomen in de betreffende merkartikelenlijst.
K / Kan bevatten (en recept zonder)	Het product kan de genoemde stof bevatten door kruisbesmetting (zie hieronder).

Kruisbesmetting

In de Levensmiddelendatabank hoeven alleen allergenen te worden aangegeven die volgens de receptuur in het product aanwezig zijn. Toch kunnen allergenen onbedoeld in het product aanwezig zijn door kruisbesmetting (= contaminatie). Kruisbesmetting is het onbedoeld overbrengen van kleine deeltjes van de stof in een ander product door een productielijn, processtroming, personeel of de lucht. Wanneer ondanks voorzorgsmaatregelen toch kruisbesmetting aantoonbaar maar sporadisch voorkomt, zal het risico moeten worden afgewogen:

- Als uit de risicoanalyse blijkt dat de risico's minimaal zijn, geef dan aan Z / Recept zonder.
- Indien er echter een reëel risico op kruisbesmetting is, kunt u kiezen voor aanvullende etikettering ('may contain'). Dit kan in de Levensmiddelendatabank worden aangegeven met 'K'. Een objectieve leidraad hiervoor is het VITAL systeem (Voluntary Incidental Trace Allergen Labelling).

Meer informatie over kruisbesmetting kunt u lezen in de diverse handleidingen zoals bijvoorbeeld de Praktijkgids Allergenen[1] en de handleidingen van patiëntenorganisaties.

[1] Van Ravenhorst, M. Praktijkgids Allergenen (2017) ISBN 9789012399166

Stofdefinities

GLUTEN (1)

Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst en haver of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:
-) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose (*);
-) maltodextrinen op basis van tarwe (*);
-) glucosestroop op basis van gerst;
-) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.
(*) En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangsproduct heeft vastgesteld. EFSA concludeert dat maltodextrine heel lage hoeveelheden eiwitten en peptiden kan bevatten (inclusief tarwe-eiwit). Het is niet erg waarschijnlijk dat deze heel lage hoeveelheden in maltodextrine tot ernstige allergische reacties zal leiden in gevoelige patiënten. Voor meer informatie klik hier.

Glutenbevattende granen moeten met de soortnaam (d.w.z. met dan wel tarwe, rogge, gerst, haver, spelt of khorasantarwe (voorheen kamut)) in de ingrediëntendeclaratie worden vermeld. Bij spelt, khorasan en durum moet het woord tarwe ook vermeld worden[1].

Voorbeelden van ingrediënten en producten welke van een glutenbevattend graan zijn gemaakt:
Bakkerijproducten, deegwaren, tortilla's, vermicelli, paneermeel, havermout, couscous, bulgur, ontbijtproducten (zoals muesli, cruesli, ontbijtdranken, granenrepen, etc.), tarwegras (kiemplantje)

Aandachtspunten:
- voor de wet Vo. 828/2014 en Vo. (EG) 41/2009) mag een product glutenvrij genoemd worden wanneer er minder dan 20 mg/kg in het eindproduct aanwezig is. Voor het invullen van de LEDA wordt de 0-grens gehanteerd conform Vo. 1169/2011. Dat wil zeggen dat ook tarwevezel, glutenvrije producten op basis van haver hier als M (recept met) vermeld moeten worden. gluten worden vaak gebruikt als bindmiddel, bijvoorbeeld in vlees- of visproducten;
- soms worden er in aroma's en smaakcomponenten gluten toegevoegd om bijvoorbeeld de strooibaarheid te verbeteren;
- (gehydrolyseerde) plantaardige eiwitten kunnen ook tarwe-eiwit bevatten en dus gluten;
- tarwekiemolie kan gluten bevatten;
- van nature glutenvrije granen (maïs, rijst, boekweit) kunnen door kruisbesmetting gluten bevatten;
- mout(extract) wordt gebruikt in bier, chocolade en cornflakes;
- glutam(in)aat is een aminozuur en bevat geen gluten.

In de Levensmiddelendatabank wordt naast gluten algemeen ook apart gevraagd naar tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en khorasantarwe (voorheen kamut).

[1] http://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/3/2017/EN/C-2017-4864-F1-EN-MAIN-PART-1.PDF

TARWE (1.1)

Tarwe, spelt or khorasantarwe (voorheen kamut) of de hybride soorten daarvan en producten op basis van tarwe, met uitzondering van:
-) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose (*);
-) maltodextrinen op basis van tarwe (*);
-) tarwe, spelt of khorasantarwe (voorheen kamut) die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

(*) En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangsproduct heeft vastgesteld. EFSA concludeert dat maltodextrine heel lage hoeveelheden eiwitten en peptiden kan bevatten (inclusief tarwe-eiwit). Het is niet erg waarschijnlijk dat deze heel lage hoeveelheden in maltodextrine tot ernstige allergische reacties zal leiden in gevoelige patiënten. Voor meer informatie zie http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/487

NB Het Voedingscentrum verzamelt deze informatie voor zowel mensen met coeliakie als mensen die een tarwe, gerst- of haver-allergie hebben.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die tarwe (kunnen) bevatten:
Tarwebloem, tarwemeel, tarwegriesmeel (semolina), tarwezemelen, tarwekiemen, tarwekiemolie, tarwevlokken, tarwemout, (gemodificeerd) tarwezetmeel , tarwegras (kiemplantje).
Bakkerijproducten (brood, koek), deegwaren/pasta's, tortilla's, vermicelli, couscous, bulgur, ontbijtproducten (zoals muesli, cruesli, ontbijtdranken, granenrepen, etc.), gebonden producten (zoals soepen, sauzen, ragout, vla, pap, pudding en ijs), gemengde vleeswaren, worst, paneermeel, gepaneerde gerechten, gevulde chocolade, bonbons, candybars, groente a la crème, kant-en-klaar maaltijden, kruidenmengsels, pannenkoeken, poffertjes, bouillon, salades, snacks, snoep, zoutjes, chips, borrelnootjes en vegetarische vleesvervangers.

Aandachtspunt:
- (zuur gehydrolyseerde) plantaardige eiwitten van tarwe moeten hier aangegeven worden.
- Maltitol op basis van tarwe is een uitzondering en hoeft dus niet gedeclareerd te worden. De regel is: Alle producten die van zetmeelhydrolysebehandelingen afkomstig zijn gelden als een uitzondering.

ROGGE (1.2)

Rogge, of de hybride soorten daarvan en producten op basis van rogge, met uitzondering van:
-) rogge die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die rogge (kunnen) bevatten:
Roggemeel, roggebloem, roggezetmeel, etc.
Ontbijtkoek, roggebrood, Oberländer, meergranen brood, knäckebröd, pepernoten, vleesproducten, snacks.

Aandachtspunt:
- Roggebloem wordt soms net als tarwebloem gebruikt in vleesproducten en snacks.

GERST (1.3)

Gerst, of de hybride soorten daarvan en producten op basis van gerst, met uitzondering van:
-) glucosestroop op basis van gerst;
-) gerst die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die gerst (kunnen) bevatten:
Gerst(e)meel, gerst(e)bloem, gerst(e)zetmeel, etc.
Bier, whisky, ontbijtgranen en meergranen mengsels, muesli, soep, pap, babyvoeding.

Aandachtspunt:
- Gort is gepelde gerst.
- Gierst is een ander glutenvrij graan.

HAVER (1.4)

Haver, of de hybride soorten daarvan en producten op basis van haver, met uitzondering van:
-) haver die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die haver (kunnen) bevatten:
Havermout, havervlokken, haverzemelen, havermeel, haverbloem, etc.
Ontbijtgranen (muesli, cruesli), zemelen, pap, koek, gebak.

Aandachtspunt:
- Haver bevat van nature geen gluten. Toch moet het volgens 1169/2011 als glutenbevattend worden gedeclareerd, aangezien er bijna geen zuivere haver kan worden gekocht. Volgens 828/2014 is haver wel toegestaan in glutenvrije producten. Dan moet haver nog steeds als M (recept met) aangegeven worden.

SPELT (1.5)

Spelt, of de hybride soorten daarvan en producten op basis van spelt, met uitzondering van:
-) spelt die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die spelt (kunnen) bevatten:
Speltbloem, speltmeel, speltzemelen, etc.
Bakkerijproducten (brood, koek, beschuit, knäckebröd), deegwaren/pasta's, rijst, ontbijtproducten (zoals flakes, pap, etc.), zoutjes en zemelen.

N.B. Spelt is een soort tarwe. In de lijst moet het wel apart aangevinkt worden.

KHORASANTARWE (voorheen kamut) (1.6)

Khorasantarwe (voorheen kamut), of de hybride soorten daarvan en producten op basis van khorasantarwe, met uitzondering van:
-) khorasantarwe die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die khorasantarwe (kunnen) bevatten:
Bakkerijproducten, deegwaren/pasta's, ontbijtgranen.

N.B. Kamut is een geregistreerd handelsmerk van tarwe. In de lijst moet het wel apart aangevinkt worden.

SCHAALDIEREN (2.0)

Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.

Schaaldieren hebben geen geraamte, maar een stevig pantser van kalk waardoor het lichaam wordt beschermd.

Onder schaaldieren wordt o.a. verstaan:
- garnalen (gamba);
- kreeftachtigen (zeekreeft, langoest en langoustine, rivierkreeft, yabby, scampi);
- krabben.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die (bestanddelen van) schaaldieren (kunnen) bevatten:
Trassi, petis oedang (garnalenpasta), bepaalde soorten kroepoek, krabsticks en krabstaafjes (surimi), bepaalde salades (bijvoorbeeld garnalensalade), paella, bouillabaisse (franse vissoep), oosterse gerechten, fruits de mer, zeebanket, kruidenmixen, sambal, nam pla (gefermenteerde saus met garnalen).

EI (3.0)

Eieren en producten op basis van eieren (*).
(*) Eieren van pluimvee in schaal, vers of verduurzaamd, zoals bedoeld in Verordening (EU) 853/2004. Dit betekent alle soorten eieren die voor menselijke consumptie bedoeld zijn, inclusief eend, kwartel etc.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die ei (kunnen) bevatten:
Eieren, eigeel, eiwit, ovosucrol, ei-lecithine / E322 (ei).
Diverse eiwitfracties worden als ingrediënt toegepast: albumine, conalbumine, globuline, levitin, lysozyme (E1105), ovalbumine, ovomucoid, ovovittelline, ovalmucine, vitellin, lipovittelin.
Mayonaise, sauzen, eierdeegwaren (pasta, mie, etc.), pannenkoeken, poffertjes, hartige taart, soufflés, salades, cake.

Aandachtspunten:
- eiwit wordt vaak gebruikt als hechtmiddel voor gepaneerde producten;
- paneermeel bevat soms ei;
- broodverbetermiddel kan ei bevatten;
- ei kan worden gebruikt bij het klaren van wijn en cider;

VIS (4.0)

Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:
-) visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten;
-) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier, cider en wijn.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die vis(bestanddelen) (kunnen) bevatten:
Bestanddelen afkomstig van vissen, koosjere gelatine.
Omega-3-olie, vissaus, ansjovispasta/-crème, surimi / krabsticks, ketjap ikan, petis (vispasta), kroepoek, salades, bouillabaisse (Franse vissoep), snacks, mediterrane gerechten (zoals paella), oosterse gerechten, worcestershiresaus, dashi (vispoeder), quenelles (vismoussebolletjes), bonito (visschaafsel), vissaus (nam pla), zeebanket, fruits de mer, teri (gezouten, gedroogde visjes).

PINDA'S (aardnoten) (5.0)

Pinda en producten op basis van pinda.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die pinda (kunnen) bevatten:
Pinda, pindameel, pindaschroot, pindaolie, arachideolie, aardnoten,
Pindakaas, pindakoeken, pindasaus, saté(-saus), bonbons, candybars, gevulde chocolade, bouillon(poeder/blokjes), crackers, ijs, koek, gebak, kruiden(mix), katjang, seroendeng, sauzen, snacks, salades, soepen, snoep (o.a. nougat), surrogaatkoffie, vleeswaren, worst, chips, zoutjes, borrelnootjes en vegetarische vleesvervangers, kant- en- klaar maaltijden, oosterse gerechten.

Aandachtspunten:
- pinda kan ook worden vermeld als: aardnoot, ape(n)noot, olienoot, arachide of aracide;
- sommige soorten margarine bevatten pindaolie;
- pindaolie wordt gebruikt als 'drager' voor bepaalde aroma's of vetoplosbare vitamines.

SOJA (6.0)

Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:
-) volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet (*);
-) natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja;
-) fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja;
-) fytostanolesters geproduceerd uit fytosterolen van plantaardige oliën van soja.
(*) En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangsproduct heeft vastgesteld.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die soja (kunnen) bevatten:
Sojabonen, sojameel, sojabloem, sojazemelen (okara), sojanootjes, soja-eiwithydrolysaat, isoflavonen, sojalecithine (E322) en ongeraffineerde sojaolie.
Sojamelk, sojasaus, ketjap, tamari, vleesvervangers, tofu / tahoe / sojakaas, tempeh, seitan, margarines, gemengde vleeswaren, salades, zoutjes, snacks, (gevulde) chocolade, ijs, koek, saté, sauzen, soepen, snoep, kant- en-klaar maaltijden, chiang (specerijenpasta), kinako (poeder van geroosterde sojabonen), miso (specerijenpasta), toa-tjoseitan, yuba, natto, hoisin.

Aandachtspunten:
- broodverbetermiddel kan soja bevatten;
- zuur gehydrolyseerde soja-eiwitten dienen als bevattend te worden aangegeven;
- in margarine, halvarine en plantaardig vet kan sojalecithine gebruikt zijn;
- in chocolade wordt vaak lecithine gebruikt, in de meeste gevallen is dit sojalecithine.
- Het additief E471 mono- en diglyceriden is uit soja-olie bereid en valt dus onder de wettelijke uitzondering.

MELK (7.0)

Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) (*), met uitzondering van:
-) wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken;
-) lactitol.
(*) Melk die is afgescheiden door de melkklier van een of meer landbouwhuisdieren zoals koe, geit, paard, schaap (Richtlijn 853/2004/EG).

Voorbeelden van ingrediënten en producten die melk (kunnen) bevatten:
Melkpoeder, (droge) melkbestanddelen, melkderivaat, wei(poeder), roomboter, boterconcentraat, boterolie, boter(poeder), lactoval, recaldent (in kauwgom).
Diverse eiwitfracties worden als ingrediënt toegepast:
Caseïne, caseïnaat, weieiwit, serumalbumine, (α-)lactalbumine, (ß-)lactoglobuline, lactoperoxydase, lactoferrine.
Melksoorten, chocolademelk, karnemelk, biogarde, kefir, kwark, zure room, crème fraîche, sour cream, (half)room, slagroom, (smelt)kaas, smeerkaas, vla, wrongel, yoghurt, pap, pudding, roomboter, ijs, yoghurtdrank, zuivelfrisdrank, frisdrank op basis van wei-eiwitten.

Aandachtspunten:
- aroma's kunnen melkeiwit bevatten als drager;
- sommige soorten margarine bevatten melkeiwit;
- broodverbetermiddel kan melkeiwit bevatten;
- lactose bevat altijd sporen melkeiwit;
- vlees- en visproducten kunnen melkeiwitten bevatten als bindmiddel;
- in voorverpakte zalm kan transglutaminase (een bestanddeel van melk) voorkomen;
- melkzuur / lactaat wordt niet bereid uit melk en bevat geen melkeiwit;
- cacaoboter is het vet uit de cacaoboon en bevat geen melk;
- melk kan worden gebruikt bij het klaren van o.a. wijn;
- hier niet aangeven: sojamelk, kokosmelk, havermelk, amandelmelk en rijstmelk.

Lactose
Lactose is melksuiker. Wettelijk gezien valt deze stof onder melk. Lactose hoeft dus niet apart vermeld te worden op etiket bij aanwezigheid van melkingrediënten.
Bij melkallergie is sprake van een extreme reactie van het afweersysteem op de eiwitten die zich bevinden in melk. Het afweersysteem vecht hier tegen en dat kan leiden tot allergische klachten. Bij lactose intolerantie speelt het afweersysteem geen rol. Bij lactose intolerantie kan het lichaam melksuiker oftewel lactose niet verteren, wat komt door een tekort aan het enzym lactase.

Aandachtspunten (zie ook bij melk):
- harde Hollandse kaas bevat wel melk maar nagenoeg geen lactose door het rijpingsproces; smeltkaas, roomkaas, schimmelkaas en verse kaas zoals cottage cheese bevatten wel lactose;
- lactaat / melkzuur wordt niet bereid uit melk en bevat geen lactose;
- lactitol (zoetstof) wordt wel bereid uit lactose, maar wordt volledig omgezet en bevat dus geen lactose en staat op de wettelijke lijst met uitzonderingen.

NOTEN (8)

Amandelen (Amygdalus communis L.) (8.1),
hazelnoten (Corylus avellana) (8.2),
walnoten (Juglans regia) (8.3),
cashewnoten (Anacardium occidentale) (8.4),
pecannoten (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch) (8.5),
paranoten (of brazil nut) (Bertholletia excelsa) (8.6),
pistachenoten (Pistacia vera) (8.7),
macadamianoten (of queensland nut) (Macadamia ternifolia) (8.8)
en producten op basis van noten, met uitzondering van:
-) noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van distillaten of ethylalcohol uit landbouwproducten voor sterkedrank en andere alcoholhoudende dranken.

In de levensmiddelendatabank wordt naast noten algemeen ook apart gevraagd naar de soort noten (d.w.z. met dan wel amandel, hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecanoot, paranoot, pistachenoot of macadamianoot).
Noten werden voorheen ook wel schaalvruchten genoemd.
Voorbeelden van ingrediënten en producten die noten (kunnen) bevatten:
Notenolie, notenpasta, muesli(-brood, -repen), cruesli, amandelspijs, marsepein, bouillon(poeder/blokjes), koek, gebak, cake, ijs, gevulde chocolade, bonbons, candybars, crackers, luxe broodsoorten, puddingpoeders, notenkaas, pesto, sauzen, soepen, salades, snacks, snoep (o.a. nougat), sojadrinks en sojadesserts, surrogaatkoffie, zoutjes, vegetarische vleesvervangers, kant- en- klaar maaltijden, oosterse gerechten, gianduja.

Aandachtspunten:
- in muesli worden vaak noten verwerkt;
- sommige soorten margarine bevatten notenolie;
- notenaroma's kunnen notenolie bevatten, bijvoorbeeld (bittere) amandelolie;
- hier niet aangeven: synthetisch / natuuridentiek notenaroma (dit bevat geen noten);
- hier niet aangeven: pinda (dit is geen noot);
- hier niet aangeven: kokos(noot), kastanje, palm(pit) en nootmuskaat, illipe, karité, shea, kemirie;
- hier niet aangeven: pijnboompitten, zonnebloempitten en sesamzaad.

SELDERIJ (9.0)

Selderij (Apium graveolens) en producten op basis van selderij.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die selderij (kunnen) bevatten:
Kruidenmengsels, salades, bouquet garni, kruidenbuiltjes, selderijzout, sauzen, soepen, kant-en-klaar maaltijden, kruidenazijn, snacks, vleeswaren, tafelzuren, roomkaas met kruiden.

Aandachtspunten:
- selderijzaad wordt gebruikt als smaakmaker in kruidenazijn en tafelzuur;
- andere benamingen voor selderij zijn: sellerie, selderie, selder, juffrouwmerk en eppe;
- denk aan alle bestanddelen: bladselderij (vers, gedroogd, zaden), bleekselderij, knolselderij.

MOSTERD (10.0)

Mosterd (Crucifereae Brassicaceae) en producten op basis van mosterd.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die mosterd (kunnen) bevatten:
Alle soorten mosterd, dressings, soepen, sauzen, mayonaise, ketchup, kant-en-klaar maaltijden, tafelzuren, kruiden- en specerijmixen en piccalilly.

Aandachtspunt:
- let op de bestanddelen van mosterdzaad; zaadjes, meel, mosterdcress (kiemplantje) en mosterdsla (blad).

SESAM (11.0)

Sesamzaad (Sesamum indicum) en producten op basis van sesamzaad.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die sesam (kunnen) bevatten:
Sesamzaad, gemalen sesamzaad, tahini (gepeld, geroosterd en gemalen sesamzaad), gomasio (sesamzout) en sesamolie.
Broodjes, mueslibollen, snacks, vegetarische schotels, falafel, salades, humus, sauzen, dressings, snacks, helva, crackers, koek, muesli, roerbakolie.

Aandachtspunt:
- aroma's kunnen sesamolie bevatten.

SULFIET (12.0)

Zwaveldioxide en sulfieten (E-220 t/m E-228) in concentraties van meer dan 10 mg/kg (10 ppm) of 10 mg/l uitgedrukt als SO2. Deze norm geldt voor producten zoals ze geconsumeerd worden.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die sulfiet (kunnen) bevatten:
Vruchten(bereidingen), gedroogde groenten en aardappelen, rozijnen, tomatenpuree, suiker, glucosestroop, zuurkool, champignons, bouillon, jus, soep, sauzen, etc. bevatten vaak sulfiet (> 50 mg/kg).
Met name gedroogde vruchten, citroensap, wijn en melasse bevatten vaak zeer veel sulfiet (> 100 mg/kg).

Aandachtspunten:
- sulfiet kan van nature in voedingsmiddelen voorkomen (ui, knoflook), maar ook als conserveermiddel zijn toegevoegd (additieven E-220 t/m E-228). Alleen toegevoegd sulfiet wordt hier ingevuld;
- het toevoegen van sulfiet is wettelijk toegestaan tot een beperkte lijst met producten. In de Verordening (EG) nr. 1333/2008 is deze lijst weergegeven met de toegestane maximale concentraties sulfiet.

LUPINE (13.0)

Lupine en producten op basis van lupine.

Voorbeelden van ingrediënten en producten die lupine (kunnen) bevatten:
Lupine, lupinemeel, lupinebloem, lupine-eiwit, lupineconcentraat, lupine-isolaat.
Bakkerijproducten (brood, gebak, biscuits, koekjes), deegwaren/pasta, sauzen, snacks, dieetproducten, vleesproducten, vleesvervangers, pizza.

Aandachtspunten:
- vaak gebruikt als vervanger van (gmo) soja;
- ter versiering van brood worden soms de gehele lupinezaden gebruikt;
- soms gebruikt als vervanger voor ei(eiwit).

WEEKDIEREN (14.0)

Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

Onder weekdieren wordt verstaan:
- koppotigen: inktvissen, zeekat, etc.;
- buikpotigen: slakken, escargots, alikruiken, wulken, zee-oren/abalone, etc.;
- tweekleppigen: kokkels, mosselen, oesters, St. Jakobsschelpen, etc..

Voorbeelden van ingrediënten en producten die (bestanddelen van) weekdieren (kunnen) bevatten:
Oestersaus, paella, bouillabaisse (franse vissoep), oosterse gerechten, fruits de mer, zeebanket, gerechten met calamari (gefrituurde inktvisringetjes).