

## Richtlijn om uw product te selecteren en te ontwikkelen.

Voordat u start is het goed om te bedenken welke type consument u wilt bedienen, de grootte van de markt etc., en een idee te hebben over investeringen en sales.

### 1. Selecteer uw type brood

Gebaseerd op de wensen van uw klant kunt u één van de volgende brood types selecteren:

Product concept	Grondstoffen	Broodeigenschappen
WitBrood + (WB+)	Witte bloem + speciale tarwefractie	Brood lijkt op en smaakt als witbrood met een voedingswaarde minstens gelijk aan volkoren brood.
WitBrood ++ (WB++)	Witte bloem + speciale tarwefractie, dubbele hoeveelheid	Brood lijkt op en smaakt als fijn volkorenbrood met een hogere voedingswaarde (minstens + 30% voor voedingsvezel).
Volkoren + (WG+)	Volkoren meel + speciale tarwefractie	Brood lijkt op en smaakt als volkorenbrood met een hogere voedingswaarde (minstens + 30% voor voedingsvezel).

### 2. Selecteer uw tarwefractie

Bespreek met uw HealthBread partner NBC welke tarwefractie het meest bruikbaar is voor u. Dit is gebaseerd op logistiek, hoeveelheden, kostprijs, voedingswaarde, klant specifieke vragen, etc.

### 3. Ontwikkel uw receptuur (in parallel met nr. 4)

U ontwikkelt uw eigen receptuur op basis van uw huidige werkwijze. Overweeg daarbij of u brood verbetermiddelen wilt gebruiken. Hierbij gaat het om een hogere broodkwaliteit, malsheid en versheid aan de ene zijde tegenover ambachtelijkheid, perceptie en eventueel biologisch, clean-label aan de andere zijde. Houd daarbij in gedachten welk verhaal u bij dit brood wilt vertellen. U zult bakproeven moeten doen en verbeteringen tussendoor doorvoeren. Als technische ondersteuning nodig is kunt u NBC raadplegen.

### 4. Bepaal de voedingswaarde van uw product (in parallel met 3)

Welke nutriënten halen de grens "Bron van" of "rijk aan" (zie het verhaal van...voedingswaarde)?

- Eerst op basis van berekening: a) receptuur, b) samenstelling van alle ingrediënten c) vocht verlies door bakken.  
N.B.: door bakken kan voedingsvezel stijgen (~0.5%), hoeveelheden B vitamines kunnen dalen.
- Analyse: door een gecertificeerd laboratorium.

Bepaal mogelijke voedings- en/of gezondheidsclaims (zie het verhaal van...voedingswaarde/gezondheid) en selecteer de gewenste claim rekening houdend met:

- **Nutriënten van belang** in uw land en: welke claims ogen aantrekkelijk voor uw klant?
- **Voedingsvezel** inname is te laag in alle EU landen: autoriteiten bevelen een hogere consumptie aan van vezels van natuurlijke bronnen (bijv. van volkoren granen, groente en fruit). In de laatste richtlijnen worden vezels van volkoren graan en zemelen sterk aanbevolen.
- **IJzer en foliumzuur (vitamine B9)** inname is te laag, zeker voor zwangere vrouwen maar ook voor andere bevolkingsgroepen.
- **Magnesium, zink, vitamines B1 en B2** worden ook genoemd als "te lage inname" voor sommige groepen

NBC kan u helpen in berekening en analyses.

### 5. Sales

Uw product is gereed voor de markt. U kunt gebruik maken van de verhalen uit deze handleiding voor de marketing. Combineer deze verhalen en maak er uw verhaal van!



## Wilt u aan de slag?

## Handleiding voor bakkers

### Contact uw lokale HealthBread partner!

Nederlands Bakkerij Centrum  
[info@nbc.nl](mailto:info@nbc.nl)

### Meer informatie?

HealthBread website  
[www.healthbread.eu](http://www.healthbread.eu)

Publicaties, posters and folders  
<http://www.healthbread.eu/press-corner/>

Overzicht van alle (niet-)geautoriseerde gezondheidsclaims (Engels)  
<http://ec.europa.eu/nuhclaims>

Overzicht van alle geautoriseerde Artikel 13 gezondheidsclaims (alle EU talen): zoek naar "EUR Lex-32012R0432"

Picture Stock: © Shutterstock  
Layout: RTD Services Vienna

This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement number: 312165, KBBE.2012.2.3-02 – Exploitation of Framework Programme project results in food processing by small and medium-sized enterprises.



Lekker en  
gezond brood  
uit het  
beste van graan

[www.healthbread.eu](http://www.healthbread.eu)

[www.healthbread.eu](http://www.healthbread.eu)



## Het ware verhaal van... de graankorrel.



De graankorrel is klein maar bevat veel gezonde componenten met een hoge voedingswaarde.

De meelkern levert energie. De buitenkant van de korrel (zemel) en de kiem bevatten de meeste gezonde componenten. Het eten van (brood) producten met kiem, zemel of aleuron (de meest rijke laag van de zemel) draagt bij aan de gezondheid.



Vertel uw klant dit verhaal!

## Het ware verhaal van... voedingswaarde.

Uitingen van de voedingswaarde van een product of van de ingrediënten zijn "voedingsclaims". De informatie van de voedingswaarde is gereguleerd in de EU Verordening (EG) nr. 1924/2006. Communicatie van de voedingswaarde is uitsluitend mogelijk als u kan onderbouwen met kwantitatieve waarden dat de betreffende nutriënt in het door uw verkochte product boven een zeker niveau is.

Hierbij gelden de volgende regels:

- **Bron van vezels** mag worden vermeld als producten ten minste 3g voedingsvezel bevatten per 100g product.
- **Vezelrijk:** ten minste 6g voedingsvezel per 100g product. Opm.: witbrood bevat ± 3g voedingsvezel per 100 g product, volkorenbrood bevat meer dan 6g/100g product.
- **Bevat (x %) meer vezel** dan vergelijkbaar product mag worden vermeld als het product ten minste een bron van vezel is en minimaal 30% meer vezel bevat dan vergelijkbaar product.
- **Bron van een vitamine of mineraal** mag worden vermeld als 100g product ten minste 15% van de Dagelijkse Referred Intake (DRI) van de vitamine of het mineraal bevat (zie tabel hieronder).
- **Rijk aan vitamine of mineraal** mag worden vermeld als product minimaal 30% van de DRI per 100g product bevat. Opm: de specifieke vitamines of mineralen moeten worden genoemd.
- **Bevat (30%) meer** vermeldingen zijn niet toegestaan voor vitamines en mineralen. Opm: voor antioxidanten zijn geen gezondheidsclaims goedgekeurd. Hun aanwezigheid mag worden genoemd maar het noemen van effecten op de gezondheid is niet toegestaan.



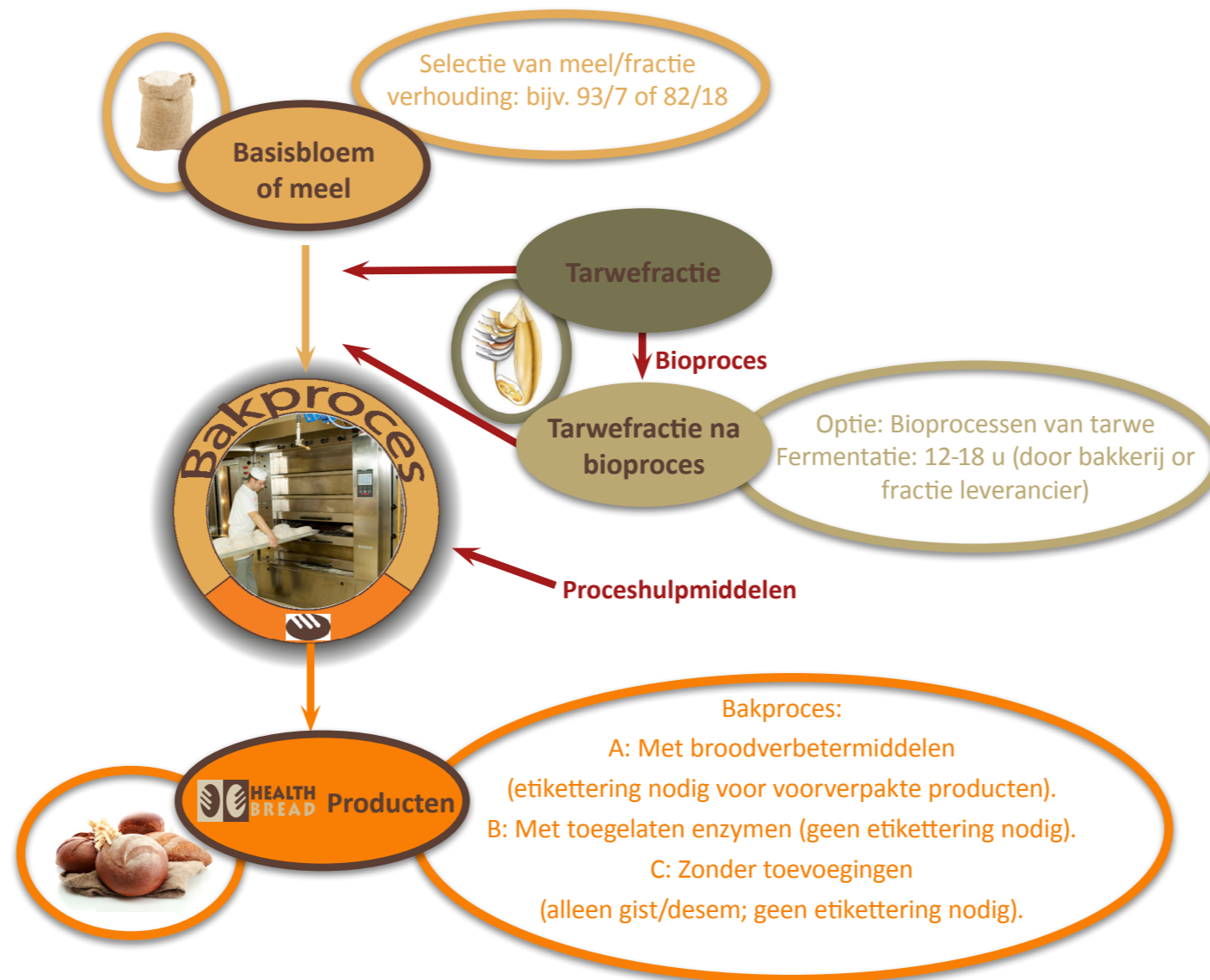
HealthBread producten zijn gemaakt van basis bloem of meel waar een tarwe fractie aan is toegevoegd. Deze basis kan de bloem of (volkoren) meel zijn dat u nu al gebruikt van uw huidige meelleverancier.

Door het gebruik van geavanceerde maaltechnologieën hebben de HealthBread partners specifieke tarwe fracties geproduceerd met veel voedingsvezel en micronutriënten en een milde smaak. Sommige van deze fracties kunnen eventueel worden gestabiliseerd door een hitte behandeling en/of gefermenteerd in een (bio-)proces stap. Fermentatie, door de leverancier of in uw bakkerij, kan bijdragen aan een goede smaak en aan de gezondheid. Eventuele hulpstoffen en

broodverbetermiddelen kunnen naar wens worden toegevoegd aan het recept. NBC, uw HealthBread partner, kan helpen om een goed recept te vinden.

In HealthBread zijn de volgende poederfracties succesvol gebruikt in brood of bakproducten:

1. Zachte tarwe aleuron (= zemel laag met de hoogste hoeveelheid micronutriënten).
2. Durum tarwe aleuron.
3. Durum tarwe aleuron, gestabiliseerd.
4. Volkoren concentraat, gestabiliseerd.
5. Volkoren concentraat gefermenteerd, gestabiliseerd.



De combinatie van een goede smaak en veel gezonde componenten is verkregen door:

- Maalproces met meer aleuron en minder van de buitenste zemelfracties (Fractie 1-3).
- Het concentreren van de buitenste lagen van tarwesoorten met een lichte kleur en een milde smaak (Fractie 4 en 5).

## Het ware verhaal van... gezondheid.

Uitingen over de gezondheidseffecten van een product (of van de nutriënten die het bevat) zijn "Gezondheidsclaims". De EU (Verordening (EG) No 1924/2006) staat alleen claims toe die geautoriseerd zijn door EFSA gebaseerd op *overtuigend* wetenschappelijk bewijs. Nationale voedingsrichtlijnen zoals die van het Voedingencentrum zijn vaak gebaseerd op *waarschijnlijk* wetenschappelijk bewijs. Voor brood bevelen de voedingsrichtlijnen consumptie van volkoren brood en voedingsvezels uit granen aan. Gezondheidsclaims zijn alleen toegestaan voor specifieke gezondheidsvoordelen van specifieke voedingsvezels, vitamines en mineralen.

Als een gezondheidsclaim wordt gebruikt moet de hoeveelheid van het materiaal per 100g product worden genoemd. Voor elk land en taal zijn exacte bewoording geformuleerd waarin de claim moet voldoen. HealthBread partner NBC kan u daarbij helpen. Veel claims voor vitamines en mineralen zijn niet erg aantrekkelijk (bijv. "Zink draagt bij tot een normale DNA synthese"). Toch zijn er ook marketingtechnisch sterkere claims (bijv. "IJzer draagt bij tot de vermindering van vermoeidheid en moeheid").



## Mogelijke gezondheidsclaims voor HealthBread producten:

Materiaal	Gezondheidsclaim	Voorwaarden voor gebruik
Tarwezemelenvezels	Tarwezemelenvezels dragen bij tot een verhoging van de fecale bulk.	Product moet voldoen aan de claim "vezelrijk" (minstens 6g voedingsvezel/100g product).
Tarwezemelenvezels	Tarwezemelenvezels dragen bij tot een snellere darm passage.	Product moet voldoen aan de claim "vezelrijk" (minstens 6g voedingsvezel/100g product). Er moet worden vermeld dat de dagelijkse inname minstens 10 g tarwezemelenvezels moet zijn.
Vitamines, mineralen Specifieke claims voor elke stof.	Zeer veel claims Zie <a href="http://ec.europa.eu/nuhclaims">http://ec.europa.eu/nuhclaims</a>	Product moet minstens een 'bron van' de specifieke vitamine of mineraal zijn. Veel HealthBread concepten bieden mogelijkheden voor ijzer, magnesium, zink en foliumzuur.

## Het verhaal van... beschikbaarheid van mineralen.

Hoewel uw ingrediënten de gewenste hoeveelheden mineralen bevatten is het mogelijk dat enkele mineralen worden gebonden door een stof die aanwezig is in de buitenste lagen van de tarwekorrel: Fytate. Hierdoor is ijzer, zink en in mindere mate magnesium niet volledig beschikbaar voor opname in het menselijk lichaam. Fytate kan worden afgebroken tijdens fermentatie met het fytase enzym dat van nature aanwezig is in meel en bloem. Lange rijstijden van de fracties of het deeg kunnen dit bewerkstelligen\*. In de HealthBread fracties die zijn gestabiliseerd is fytase enzym niet meer actief. In dat geval kan het enzym aanwezig in de

toegevoegde meel of bloem ingezet worden in het proces. Als u de verhoogde opname van mineralen wilt communiceren moet u zich ervan verzekeren dat de hoeveelheid fytate in uw product is gedaald met minstens 50% in vergelijking met een niet gefermenteerd product. Sommige consumenten zullen dit complexe verhaal niet begrijpen. Maar voedings- en gezondheidsprofessionals (bijv. diëtisten) begrijpen dit wel en voor hen is het goed om te zijn voorbereid.

Vertel ze uw verhaal!

\* Fytase enzym apart toevoegen aan het deeg is in Nederland niet toegestaan.

## Dagelijkse Referentie-Innames (DRI) van enkele vitamines en mineralen. (Verordening (EU) Nr. 1169/2011)

	IJzer	Magnesium	Zink	Vit. B1 thiamine	Vit. B2 riboflavine	Vit. B3 niacine	Vit. B6 pyridoxine	Vit. B9 foliumzuur	Jodium
DRI mg/100g	14	375	10	1,1	1,4	16	1,4	0,2	0,15