



BASISSCHOOL

Het Klavertje Vier

Aalterseweg 1 - 9910 Knesselare

tel: 09 374 33 66 | fax: 09 374 33 03 | bs.knesselare@g-o.be

Beste ouders van de kinderen van Het Klavertje Vier

Sinds december 2014 moeten alle aanbieders van voedingsmiddelen allergeneninformatie geven over hun producten.

Voedingsallergenen zijn eiwitten in voedingsmiddelen die allergische reacties veroorzaken. De stof die de reactie veroorzaakt wordt allergeen genoemd.

Er zijn 14 allergenen opgenomen in de wetgeving. Hieronder vind je ze terug met wat extra uitleg:

- **GLUTEN (1)**

Gluten komen in meerdere graansoorten voor, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen.

- **SCHAALDIEREN (2)**

Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren, bv. kreeft, garnalen, scampi's, krab, ...

- **EI (3)**

Eieren en producten op basis van eieren. De verplichte etikettering geldt enkel voor kippeneieren. Er kunnen echter wel kruisreacties optreden met ander eiersoorten zoals die van eenden of ganzen.

- **VIS (4)**

Vis en producten op basis van vis. O.a. gelatine op basis van vis, kaviaar, vitamine A (ritonol), vitamine D (calciferol), surimi (vaak met witvis bereid).

Opgelet met afgeleide producten zoals E626-E629 (worden soms bereid uit sardines) en E630-635 (worden meestal bereid uit sardines).

- **AARDNOTEN (5)**

Aardnoten (= pinda's, apennot, grondnoot, olienoot) en producten op basis van aardnoten (bv. arachideolie, eiwithydrolysaat, ...).

Aardnoten of pinda's zijn, in tegenstelling tot wat vaak wordt gedacht, geen noten. Het zijn ondergronds groeiende peulvruchten (*Arachis hypogaea*).



BASISSCHOOL

Het Klavertje Vier

Aalterseweg 1 - 9910 Knesselare

tel: 09 374 33 66 | fax: 09 374 33 03 | bs.knesselare@g-o.be

- **SOJA (6)**

Soja en producten op basis van soja. Soja (*Glycine max*) is een peulvrucht waarbij de boontjes uit de peul worden verwerkt tot olie, lecithine (E322 – emulgator) of meel en allerlei afgeleide producten.

- **MELK (7)**

Melk en producten op basis van melk, met inbegrip van lactose. Melk bevattende producten (incl. derivaten) dienen altijd naar de herkomst te worden geëtiketteerd bv. : 'caseine (melk)' of 'melkeiwit'. Ingrediënten met de benaming 'kaas', 'room', 'boter' en 'yoghurt' worden voldoende duidelijk geacht. Daar hoeft geen extra vermelding bij dat deze producten afkomstig zijn van melk.

Met melk wordt in feite enkel koemelk bedoeld. Binnen de EU zijn er verschillende interpretaties over het gegeven of geiten- en schapenmelk hier ook onder vallen. Gezien er veel patiënten zijn die een kruisallergie hebben met geiten- en schapenmelk (>90%), wordt er geadviseerd deze melksoorten als het allergen 'melk' te beschouwen. Paardenmelk wordt meestal wel verdragen.

- **NOTEN (8)**

Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten en producten op basis van noten (bv. notenolie, amandelspijs, ...), met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.

Noten hebben als gemeenschappelijk kenmerk dat het boomvruchten zijn, omgeven door een harde schil of schaal, vandaar de vroegere benaming 'schaalvruchten'.

Hoewel de namen anders doen vermoeden, behoren 'kokosnoot', 'nootmuskaat', 'aardnoot' en 'pijnboompitten' niet tot de noten.

Mensen met een pinda-allergie hebben vaak ook een allergie voor één of meerdere noten.



BASISSCHOOL

Het Klavertje Vier

Aalterseweg 1 - 9910 Knesselare

tel: 09 374 33 66 | fax: 09 374 33 03 | bs.knesselare@g-o.be

- **SELDERIJ (9)**

Selderij (*Apium graveolens*) waaronder 'bleekselder', 'bladselder', 'knolselder' en 'selderijzaad'. Daarnaast ook producten op basis van selderij (aroma's).

- **MOSTERD (10)**

Mosterd (waaronder 'witte of gele mosterd' (*Sinapsis alba*), 'bruine of Oriëntaalse mosterd' (*Brassica juncea*), 'zwarte mosterd' (*Brassica nigra*). Daarnaast ook producten op basis van mosterd (bv. mosterd(pasta), mosterdolie, ...).

- **SESAMZAAD (11)**

Sesamzaad (afkomstig van '*Sesamum indicum*') en producten op basis van sesamzaad (bv. sesamolie, ...)

- **ZWAVELDIOXIDE/SULFIET (12)**

Er moet een berekening worden gemaakt van de zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO₂ voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten.

Sulfiet komt in bepaalde producten van nature voor (bv. champignons, druiven, ...). Maar het is ook een levensmiddeladditief (E220-E228). Het heeft meerdere toepassingen, vooral als conserveermiddel. Vooral in gedroogd fruit, wijn en mosselen kunnen hoge gehalten sulfiet voorkomen.

De drempelwaarde voor sulfiet wordt uitgedrukt in SO₂ (zwaveldioxide). Sulfiet wordt omgerekend naar zwaveldioxide door de uitslag te vermenigvuldigen met 0,8.

De aanwezigheid van sulfiet in een product is geen statisch gegeven. Sulfiet wordt gemakkelijk omgezet naar o.a. sulfide. Het gemeten gehalte aan sulfiet kan dus fluctueren in de tijd.



BASISSCHOOL Het Klavertje Vier

Aalterseweg 1 - 9910 Knesselare
tel: 09 374 33 66 | fax: 09 374 33 03 | bs.knesselare@g-o.be

- **LUPINE (13)**

Lupine en producten op basis van lupine.

Lupine is rijk aan eiwit en fytosterolen. Het is daardoor vergelijkbaar met soja, het wordt ook veel toegepast als vervanger van soja.

Veruit de meeste toepassingen zijn te vinden in bakkerijproducten: brood, banket en biscuits. Ook in pasta, vleesvervangers en gepaneerde producten wordt lupine gebruikt.

Veel mensen met een aardnoot-allergie reageren ook allergisch op lupine.

- **WEEKDIEREN (14)**

Weekdieren (schelpdieren zoals mosselen en oesters), inktvissen, slakken (escargots, alikruiken, wulken) en producten op basis van weekdieren.

Wij, Joke en ik, zullen steeds de nummers van de allergenen vermelden op de menu's die op de website verschijnen.

Wat als je toch nog vragen hebt?

Joke en ik bekijken alle producten en plaatsen de allergeneninfo bij de menu's, dus je kunt steeds bij Joke of bij mij terecht met vragen.

Met vriendelijke groeten

Meneer Daan