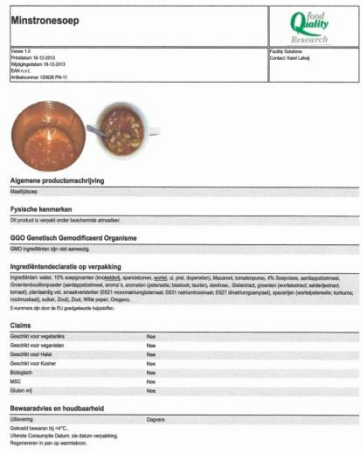
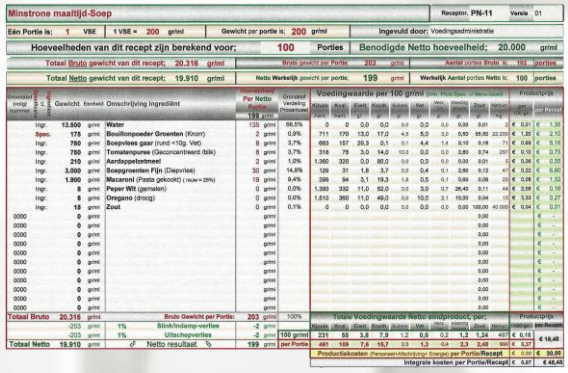
Receptuur omzetten naar Productspecificaties.



Realisering in 8 weken



Waarom?

Informatiebehoefte van de consument en nieuwe wetgeving zijn aanleiding om grondstof-informatie van bereide gerechten inzichtelijk- en beschikbaar te maken voor de consument.

Per 13 december 2014 wordt elke producent/productiekeuken verplicht om betrouwbare informatie te verstrekken over de aanwezigheid van de 14 wettelijk vastgestelde Allergenen.
Per 13 december 2016 moet van elk gerecht ook de Voedingswaardedeclaratie beschikbaar zijn voor de consument. Het maken van een Productspecificatie voor alle Grondstoffen en Gerechten is de beste optie om beide doelstellingen betrouwbaar te realiseren en vooral actueel te houden bij wijzigingen in de receptuur.
Voor de meeste productiekeukens geen alledaagse bezigheid.
Om dit snel en effectief te organiseren is veel kennis, ervaring en de juiste software nodig.

Wat en hoe?

Wij kunnen u ondersteunen bij het omzetten van uw Receptuur naar Productspecificaties.
Samen met u kunnen wij dit binnen een periode van 8 weken realiseren.

Hierna voldoet uw informatie aan de nieuwste Wet- en Regelgeving *(2014* ***én*** *2016)*.

- EU Verordening 1169/2011, Verstrekking Voedselinformatie aan consumenten.
- Wet Etikettering van Levensmiddelen (WEL)

U krijgt volledig inzicht in samenstelling van Grondstoffen en Gerechten wat betreft;

- Informatie over aanwezige Allergenen conform allergenen wetgeving.
- Volledige Ingrediëntendeclaratie conform regelgeving,
- Alle relevante Voedingswaarde informatie *(conform eisen per 13-12-2016)*,
- Informatie, digitaal en schriftelijk, beschikbaar voor consumenten,
- Eenvoudig zelf actueel houden van alle informatie met betaalbare software applicatie.

Kosten?

- Training & Begeleiding bij realiseren van Productspecificaties **€ 1.900,--**
- Licentiekosten professionele on-line *(cloud)* software applicatie **€ 1.495,--** *per jaar*.

Vermelde bedragen zijn exclusief reiskosten en/of 21% BTW.

food Quality Research

Meer weten of een afspraak maken?
C.M.J. (Karel) Laheij *MSc.*
Consultant Food Care.

e-mail: info@FoodQualityResearch.nl
of: 06 50 50 45 45