

Bezoek onze geheel vernieuwde website



BARENTZ

Newsletter

juli 2006

1 Gezondheidsclaims

2 GADOT, de mineraalverrijking onderneming



3 2006 Benelux Bakkerijseminar

3 So(y) fabulous

4 Certificeer voor meer

BARENTZ
RAW MATERIALS

Gezondheidsclaims

Na ruim twintig jaar van (ontwerp) voorstellen, discussies, consultatieprocedures en amendementen lijkt het er nu eindelijk op dat er een Europese verordening komt voor het gebruik van voedings- en gezondheidsclaims op levensmiddelen. Het voorstel zal dit najaar worden gepubliceerd. Het parlement heeft tevens het voorstel voor een richtlijn voor het toevoegen van vitamines en mineralen aan levensmiddelen goedgekeurd.

Voedingsprofielen

Dit betekent dat op het gebied van functionele voedingsmiddelen eindelijk eenduidige labels en regels te verwachten zijn. Hoewel na een goede eerste stap zijn er nog een aantal hordes te nemen. De EU moet de in de verordening genoemde voedingsprofielen nog vaststellen (het onderscheid tussen goede en slechte ingrediënten) en tevens nog regels vastleggen voor het gebruik van de zogenaamde ziekterisicoreductie claims. (Bijvoorbeeld calcium helpt het risico op osteoporosis te verlagen.) Bestaande voedingsclaims kunnen nog gedurende twee jaar gebruikt worden en bestaande gezondheidsclaims nog zelfs drie jaar.

Logo: Ik kies bewust

Hoewel er nu een Europees document ligt, blijkt het voor de industrie en nationale over-

heden nog niet voldoende te zijn. Het Britse systeem van sign-posting is hier een voorbeeld van, maar ook de Nederlandse initiatieven dragen niet bij tot een eenduidige labelling binnen de Europese Interne Markt.

Zo moet een 'Ik kies bewust' logo consumenten voortaan helpen bij het maken van verantwoorde en gezonde voedingskeuzes. Het logo gaat de verpakking sieren van producten met weinig zout, suiker en ongezonde vetten. Ook producten met veel vitamines en vezels krijgen het keurmerk. Het logo is ontwikkeld door de drie grote voedingsproducenten Unilever, Campina en Friesland Foods. Ze willen daarmee hun steentje bijdragen aan de strijd tegen vervetting en overgewicht. Om te bepalen of een product het keurmerk verdient, hanteren de producenten de Internationale voedingscriteria.

FNLI

Albert Heijn gebruikt het nieuwe keurmerk niet. De grootgrutter houdt vast aan een eigen logo voor gezonde huismerkproducten. Ook de Federatie voor Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) heeft een eigen logo. Dit logo geeft de voedingswaarde per portie of eenheid aan.

GADOT, de mineraalverrijking onderneming



Gadot Biochemical Industries Ltd is de Israëlische specialist op het gebied van mineraalverrijking. Vanuit de productie van citroenzuur is de laatste jaren een heel pakket aan unieke oplosbare calcium, magnesium en zinkzouten ontwikkeld voor verschillende applicaties. Na de Gadocal, de Gadamag, de Gadozinc en de Gadocal Gold series heeft Gadot nu twee nieuwe oplosbare calciumzouten gelanceerd voor nieuwe toepassingen.

Gadocal K

Gadocal K is gepatenteerd en speciaal ontwikkeld voor de calcium verrijking in melk en non-dairy dranken, zoals sojamelk, smoothies,

peutermelk en andere eiwithoudende dranken. De chemische samenstelling en de fysische eigenschappen van Gadocal K zijn zo ontworpen dat een stabiele suspensie wordt verkregen zonder een 'gritty' mondgevoel bij een 300 mg calcium toevoeging aan 240 ml drank. Toevoeging van Gadocal K leidt niet tot sedimentatie en niet tot eiwit coagulering.



Gadocal K is een unieke vorm van kalium calcium citraat dat 15% calcium en 6% kalium bevat voor oplossingen met een neutrale pH.

Gadocal Extreme

Gadocal Extreme is een nieuw gepatenteerd extreem oplosbaar calciumzout voor limonadesiropen en (sap) concentraten. Omdat deze siropen verdund worden, moet de calcium dosering ook veel hoger zijn dan in ready-to-drink dranken. Daarnaast vereist een concentraat of siroop een zeer hoge oplosbaarheid

vanwege de geringe hoeveelheid beschikbaar water. Gadocal Extreme bevat 10% Calcium, is voor meer dan 80% oplosbaar, is neutraal van pH en een organisch calciumzout. Belangrijk is dat Gadocal Extreme ook bij hoge doseringen vrijwel geen impact heeft op de viscositeit van het eindproduct. Het product lost instant op, geeft gegarandeerd geen sedimentatie en heeft een

zeer hoge biologische beschikbaarheid. Maar het allerbelangrijkste is dat Gadocal Extreme volstrekt neutraal van smaak is en uitstekende organoleptische eigenschappen heeft.

Bel of mail ons even en wij demonstreren graag deze en de andere minerale verrijkingen in uw producten.



2006 Benelux Bakkerijseminar

Na het succesvolle seminar in samenwerking met Roquette zal Barentz dit najaar opnieuw een seminar organiseren voor de Bakkerijindustrie in de Benelux. Onder het thema 'Lekker en Gezond' zullen wij een reeks ingrediënten belichten en hun functionaliteit in banket-toepassingen. In combinatie met praktische demonstraties zullen we aandacht geven aan de manier waarop gezondheidsconcepten vertaald kunnen worden in voortreffelijk smakende producten.

Binnenkort zullen wij onze bakkerijafnemers nader informeren, maar wanneer u daar niet op wilt wachten, belt u dan in Nederland met Rinus Bander, Ino van der Helm of Remco Schelvis en in België met Johan Devaere of Martine Verweyen.

So(y) Fabulous

The Solae
Company.

Volgens marktonderzoekers is de Europese markt voor soya en non dairy dranken inmiddels 600 miljoen Euro waard en groeit ze nog jaarlijks met 20%. Wie in het schap bij de supermarkt kijkt, kan zelf met eigen ogen vaststellen dat dit inmiddels een belangrijk segment is geworden. Bij de laatste category review van Mintel wordt een verdere groei sojamelk voorspeld.

Soja dranken

Ook de aankondiging van de lancering van het nieuwe merk Adez, de soja-fruit drank van Unilever toont nog eens de dynamiek aan dit segment. Unilever zal het product het eerst uitbrengen op de Engelse markt, waar de consument al een ruime keus heeft uit succesvolle producten.

Een nieuwe segment is de combinatie van zuivel en soya. Verschillende Franse zuivel multinationals hebben inmiddels producten op de markt gezet. De gezonde uitstraling van zuivel samen met het vitaliteitsimago van soya blijkt een ijzersterke combinatie. Naast Frankrijk scoren in Mediterrane landen deze dranken uitstekend.

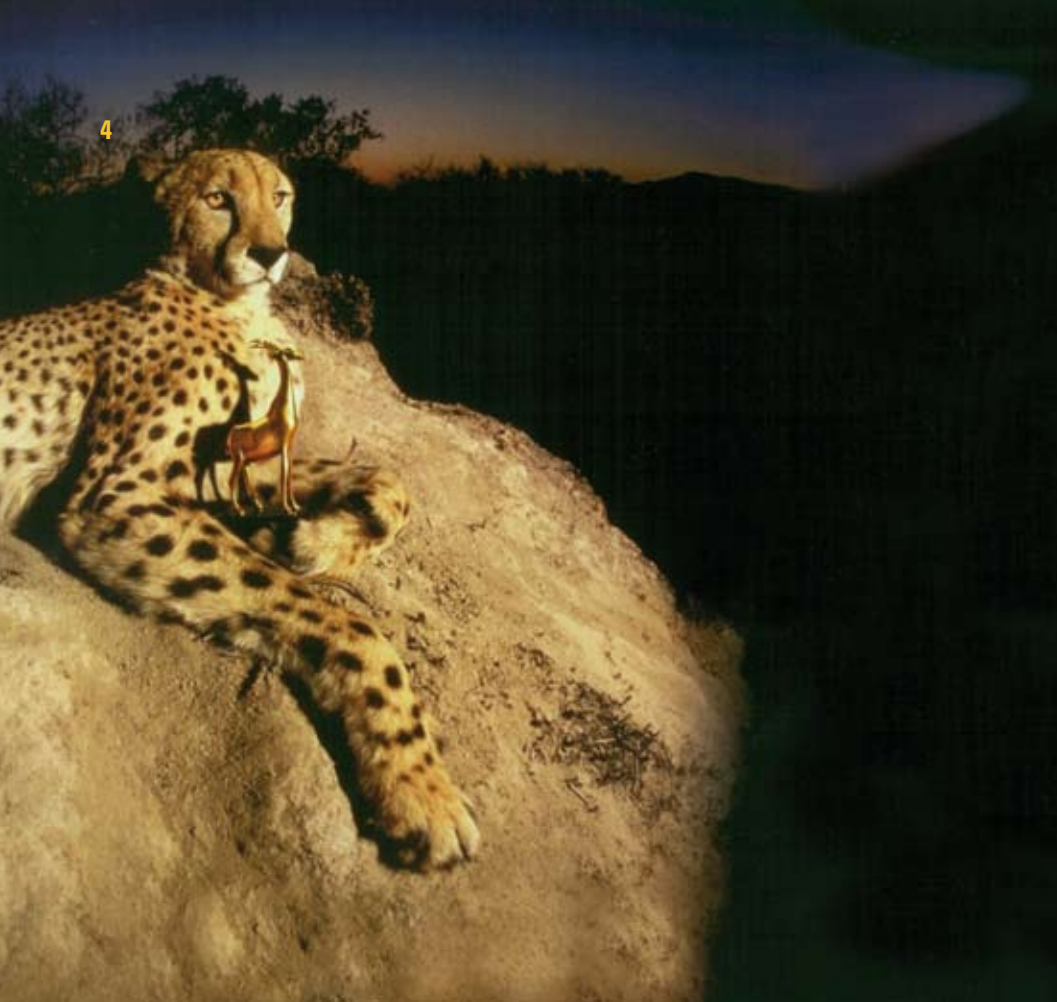
Solae

Solae is marktleider op het gebied van soja-eiwitten met een compleet gamma aan soja-isolaten, sojaconcentraten, vezels en getextureerde producten. Solae heeft speciaal voor deze applicaties unieke soja-isolaten ontwikkeld die een frisse neutrale smaak combineren met uitstekende stabiliteit. Zowel voor neutrale dranken zoals

non-dairy dranken, als voor fruitdranken met een lagere pH zijn Supro isolaten ontwikkeld die optimaal functioneren.

Om de producten verder te ondersteunen heeft Solae een co-branding programma gelanceerd. Zoals 'Intel Inside' een waarborg voor kwaliteit bij computers is, zo wil The Solae Company haar afnemers ondersteunen met het 'Solae' logo op de verpakking als een waarborg voor de consument van kwalitatief excellente IP gegarandeerde sojaproducten.

Wilt u ook profiteren van de vitale uitstraling van soya of weten wat de ondersteuning van Solae voor u kan betekenen, neem dan even contact op met uw account manager.



Certificeer voor meer

Vroeger wist je dat je bij de groenteboer in het dorp betrouwbare producten kon kopen. Hij maakte geen onderdeel uit van een keten en had vaak ook geen vaste afspraken met toeleveranciers. Maar hij wist wanneer hij goede prei of bloemkolen in huis had, want hij had verstand van groente.

In de wereld van meer variatie in productie, lagere grondstofprijzen, grotere concurrentie en meerdere aanbieders bestaat die vanzelfsprekendheid niet of nauwelijks meer. Je moet je tegenwoordig onderscheiden op andere vlakken. In de jaren tachtig deed het concept kwaliteitcertificering zijn intrede. Sindsdien kennen we een keur aan certificaten voor allerlei aspecten van zowel productie, als van dienstverlening.

Excellence Award

Ook Barentz zag de toegevoegde waarde van een dergelijke certificering. Sinds 1993 zijn

wij ISO gecertificeerd en dit jaar hebben wij zelfs een Excellence Award mogen ontvangen. Daarnaast heeft de Barentz NV in Zaventem voor het tweede achtereenvolgende jaar de Belgische Trends Gazellen gekregen, voor de snelst groeiende onderneming in de sector. Hetzelfde geldt overigens ook voor onze collega's in Polen.

Kwaliteit

Kwaliteit staat bij Barentz hoog in het vaandel. Een certificaat en een award bevestigen natuurlijk dat wij op dat gebied de goede richting op gaan. Neemt niet weg, dat wij niet denken dat we er al zijn. Wij proberen de service naar onze klanten continue te verbeteren. Het is een van onze belangrijkste doelstellingen om u een concurrerend en kwalitatief hoogstaand productportfolio te bieden, waarvan u op de volgende pagina's weer met een aantal kunt kennismaken.

Colofon

Barentz Newsletter

BARENTZ
RAW MATERIALS

6e jaargang, nummer 3
juli 2006

Redactieadres Nederland

Barentz B.V.
Ton Fischer
Saturnusstraat 15
2132 HB Hoofddorp
telefoon (023) 567 34 41
fax (023) 567 34 51
e-mail ton.fischer@barentz.nl

Redactieadres België

Barentz NV
Excelsiorlaan 7
1930 Zaventem
tel (02) 7252430
fax (02) 7251358
e-mail: infodesk@barentz.be

internet www.barentz.com

Redactie

Ton Fischer
Rinus Heemskerck
Henk-Jan Schuuring

Opmaak

Alces alces, Utrecht

Druk

Drukkerij Libertas, Bunnik

Deze Newsletter is ook in te zien op Internet
www.barentz.com

© Barentz BV

Niets uit deze uitgave mag overgenomen worden zonder toestemming van de uitgever.