

Théodor van der Vleuten, Dutch Spices: transparantie alsmaar belangrijker

GEZONDHEID EN GENIETEN GAAN HAND IN HAND

Allergeenvrij produceren zonder concessies te doen aan de smaak, daarnaar streeft Dutch Spices. En met weer een gloednieuwe fabriek wordt de allergievrije productrange verder uitgebreid. Transparantie en het combineren van gezondheid en genieten, ziet commercieel manager Théodor van der Vleuten als de belangrijkste trends.

Een product dat vrij is van 24 allergenen maar dezelfde organoleptische eigenschappen heeft als het vergelijkbare standaardproduct? Dat kan, maar het is wel topsport, stelt Théodor van der Vleuten van Dutch Spices in Nijkerk. “We gaan niet door op bestaande recepturen, maar we ontleden die helemaal om vervolgens alle bouwsteentjes – de afzonderlijke ingrediënten – te verzamelen en de recepturen opnieuw op te bouwen. Zo komen we in overleg met onze leveranciers en dankzij heel veel creativiteit in onze ontwikkelkeuken tot de best mogelijke oplossing.”

Op die manier is de producent klaar voor een van de belangrijkste trends van 2014. Van der Vleuten: “Alles wijst erop dat gezondheid en genieten samen op nummer één zullen staan. De afgelopen jaren is de prijs leidend geweest, plus het reduceren van een aantal componenten als zout, suiker, transvetten en E-nummers. Daardoor kwam het genieten vaak op de tweede plaats. Komend jaar zullen gezondheid en genieten ineenschuiven.”

Als het aan Dutch Spices ligt, valt er voor consumenten met voedselallergie en -intolerantie steeds meer te genieten dankzij een uitbreiding van het productenpakket. “We zullen in het eerste kwartaal van 2014 een fabriek opleveren waarin we sauzen, marinades, dressings en viskeuze pasta’s produceren onder dezelfde strikte eisen als in onze ‘droge’ fabriek voor kruiden en specerijen.” “Daar zullen diverse basissauzen worden gemaakt die we verder specificeren naar

‘Allergeenvrij produceren met behoud van organoleptische eigenschappen is topsport’

smaakrichtingen en kleurstelling. De witte basissaus bijvoorbeeld heeft hetzelfde unieke mondgevoel en dezelfde stabiliteit en kleur als mayonaise, maar zonder 24 allergenen volgens VITAL 2.0”, vertelt Van der Vleuten (zie kader).

Ook voor nieuwe ‘droge’ producten draait de ontwikkelafdeling op volle toeren. “We hebben twee jaar gewerkt aan een range paneermelen die vrij zijn van 24 allergenen, maar die qua bakeigenschappen met de beste meekunnen. Ze leveren een krokant laagje met een fantastische bite.”

Dutch Spices hecht grote waarde aan het VITAL-systeem van drempelwaardes voor allergenen, zodat duidelijk is wat allergeenvrij

24 allergenen

Alle producten van Dutch Spices zijn vrij van 24 allergenen volgens VITAL 2.0, een wetenschappelijk drempelwaardesysteem. Deze allergenen zijn: glutenbevattende granen, schaaldieren, ei, vis, aardnoten (pinda’s), soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfiet, lupine, weekdieren, lactose, cacao, glutamaat, koriander, mais, peulvruchten, rundvlees, varkensvlees, kippenvlees en wortel.



Théodor van der Vleuten

werkelijk betekent. “Iedereen bezigt de term allergeenvrij, maar als er geen normen voor zijn, heeft dat begrip geen betekenis”, aldus Van der Vleuten. “Dutch Spices werkt volgens het VITAL 2.0 systeem en dat geeft klanten veel vertrouwen.”

Vanaf 2014 kunnen bedrijven in de voedingsmiddelenketen getoetst worden op hun allergenenmanagementsysteem volgens VITAL 2.0. Het certificatieschema hiervoor heet Simply OK (zie ook VMT 26, 2013, pag. 28). Goed allergenenmanagement en certificering passen in de trend van transparantie, die Van der Vleuten in de toekomst nog belangrijker ziet worden. “Social sustainability bijvoorbeeld, wordt een heel belangrijke drijfveer voor bedrijven en retail volgend jaar. Waar komen producten precies vandaan? Hoe zit het met arbeidsomstandigheden, waar komen grondstoffen vandaan, enzovoorts.”