

Introductieschema Hazelnoot



Dit schema is tot stand gekomen door de werkgroep receptuur voedselprovacaties van de Nederlandse Vereniging voor Allergologie (NVvA), met financiële ondersteuning van Stichting Kwaliteitsgelden Medisch Specialististen (SKMS).

Dit schema is een aanvulling op de Richtlijn Voedselprovocatie uit 2015.



Hazelnootpasta (100% hazelnoot)

stap 1



stap 2



stap 3



stap 4



stap 5



stap 6



stap 7



fotografie: Ruud vd Voorde

©2017 werkgroep receptuur voedselprovoaties NVvA.

Open provocatie / klinische introductie hazelnoot

Dit schema kan gebruikt worden volgens de Richtlijn Voedselprovoatie als open provocatie hazelnoot.

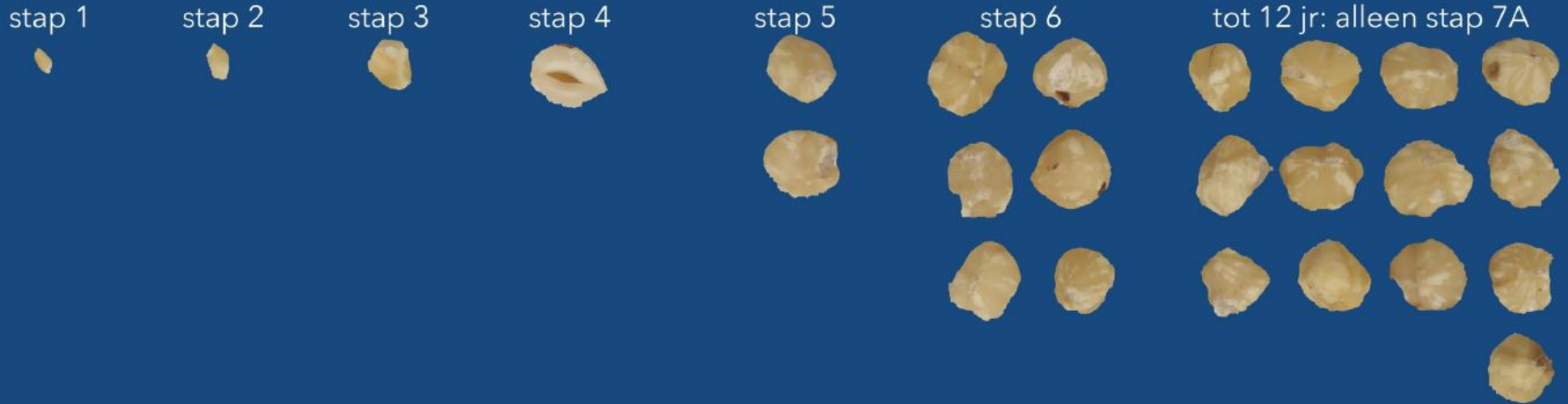
Er kan gekozen worden uit pure hazelnoot, 13% hazelnoot chocoladepasta of 100% hazelnootpasta. De hazelnootpasta kan desgewenst vermengd worden met fruitmoes, brood, yoghurt of een andere matrix.

	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5	Stap 6	Stap 7A tot 12 jr	Stap 7(A+B) vanaf 12 jr
Hazelnoot	0,02 g	0,07 g	0,21 g	0,71 g	2,1 g	7,1 g	14 g	21 g
Hazelnootpasta 13%	0,16 g	0,55 g	1,6 g	5,5 g	16,5 g	49,5 g	-	-
Hazelnootpasta 100%	0,02 g	0,07 g	0,20 g	0,67 g	2,0 g	6,7 g	20 g	20 g
Allergeen eiwit	3 mg	10 mg	30 mg	100 mg	300 mg	1000 mg	2000 mg	3000 mg

Hoeveelheid allergeen eiwit per 100 gram product: hazelnoot 14 g, chocoladepasta met 13% hazelnoot 1,8 g en hazelnootpasta 100% 14,9 g.



Hazelnoot



vanaf 12 jr: ook stap 7B



Hazelnoot chocoladepasta (13% hazelnoot)

