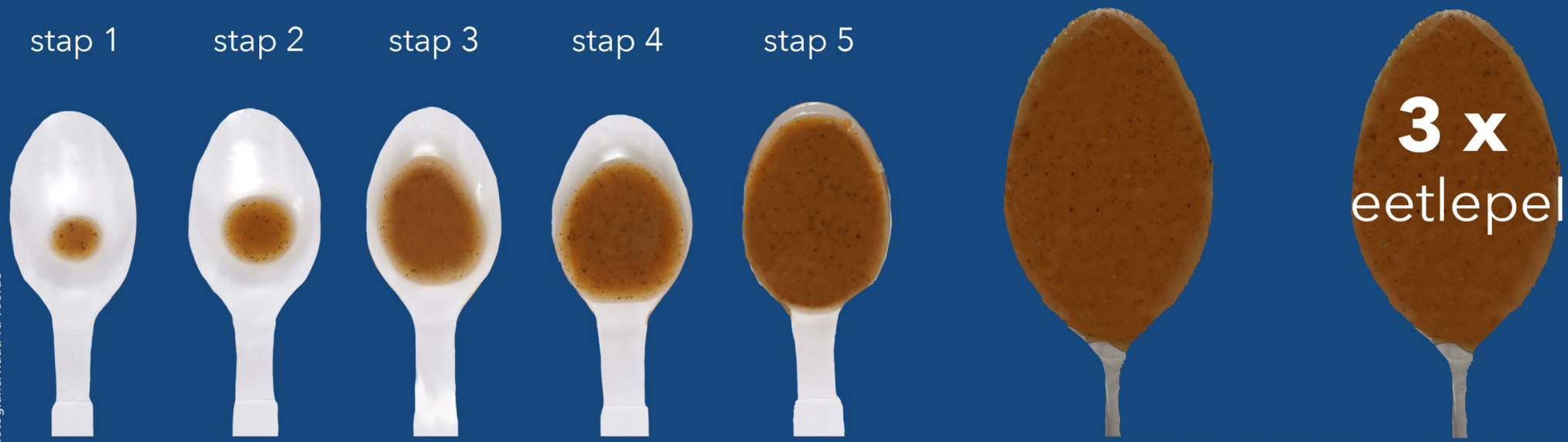


Hazelnootpasta (100% hazelnoot)



fotografie: Ruud vd Voorde

©2017 werkgroep receptuur voedselprovocaties NVvA.

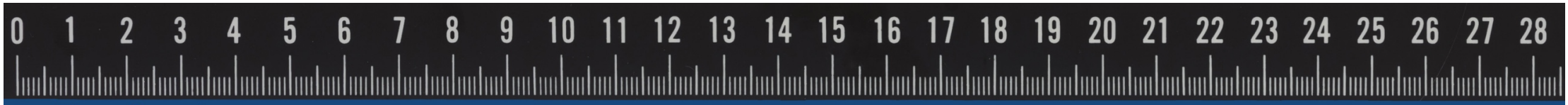
Open provocatie / klinische introductie hazelnoot

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

Er kan gekozen worden uit pure hazelnoot, 13% hazelnoot chocoladepasta of 100% hazelnootpasta. De hazelnootnootpasta 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	13,4 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.

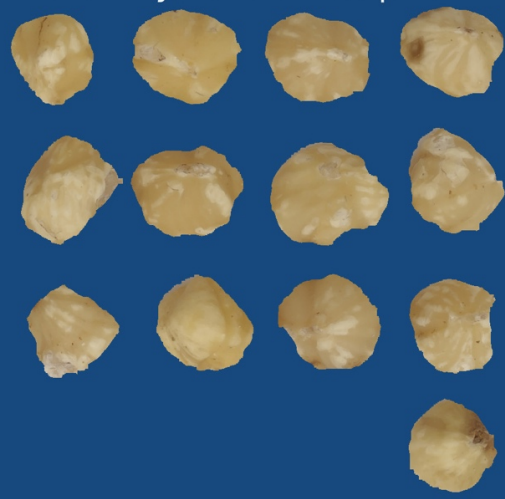


Hazelnoot

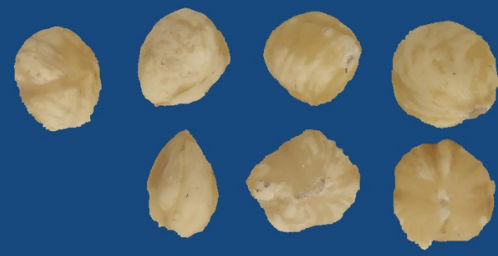
stap 1 stap 2 stap 3 stap 4 stap 5 stap 6



tot 12 jr: alleen stap 7A

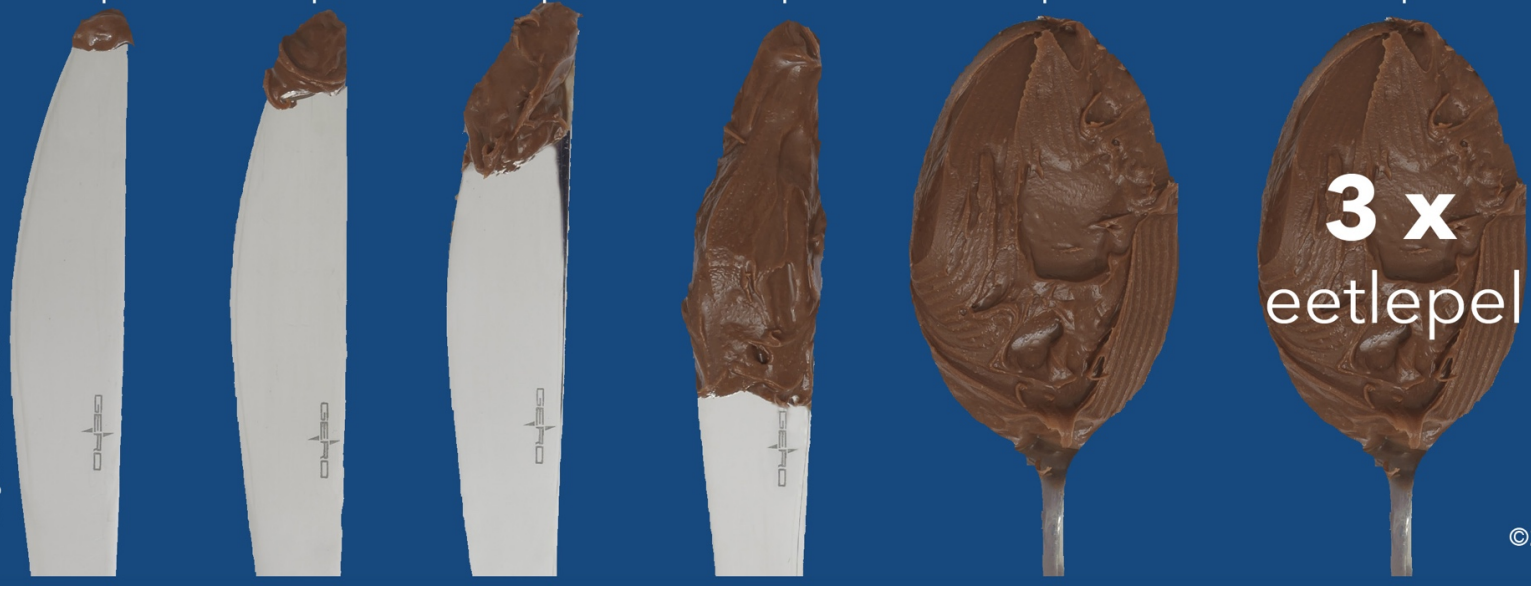


vanaf 12 jr: ook stap 7B



Hazelnoot chocoladepasta (13% hazelnoot)

stap 1 stap 2 stap 3 stap 4 stap 5 stap 6



fotografie: Ruud vd Voorde

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

©2017 werkgroep receptuur voedselprovocaties NVvA.