



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Monitoring van het gehalte aan keukenzout in diverse levensmiddelen 2016

Publicatiedatum 6 april 2017

Inhoud

Samenvatting	4
Inleiding.....	7
Doel	9
Werkwijze	10
Resultaten en discussie	12
Conclusies	18
Bijlagen 1 en 2.....	19

Samenvatting

In oktober 2015 heeft het ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) samen met het ministerie van Economische Zaken de brief *Voedingsbeleid*¹ aan de Tweede Kamer aangeboden. In deze brief wordt ingegaan op het makkelijker maken van de gezonde keuze van levensmiddelen voor de consument.

Om het productaanbod over de hele linie gezonder te maken, heeft de Minister van VWS met de brancheorganisaties van producenten, supermarkten, cateraars en horeca² afspraken gemaakt in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (verder: Akkoord). Dit Akkoord bevat ambitieuze doelstellingen voor de reductie van de hoeveelheden zout, verzadigd vet en calorieën in levensmiddelen tot en met 2020. De reductie van zout (natrium), verzadigd vet en calorieën tot gewenste niveaus in levensmiddelen wordt stapsgewijs bereikt om de consument te laten wennen aan mogelijke veranderingen in smaak.

In 2020 moet het makkelijk zijn om dagelijks maximaal 6 gram zout te consumeren.

Op dit moment geldt alleen een wettelijke norm voor keukenzout in brood (Warenwetbesluit Meel en Brood). Sinds 1 juli 2009 is de norm op verzoek van de bakkerijsector in twee stappen verlaagd van maximaal 2,5% naar 1,8% keukenzout van het droge stofgehalte.

De NVWA monitort sinds 2009 jaarlijks tien productgroepen op het gehalte aan keukenzout. Door de zoutgehaltes van een selectie producten binnen de productgroepen te bepalen wordt een indruk verkregen van de variatie van de hoeveelheid zout in de producten.

Daarnaast wordt gekeken of reductie van keukenzout sinds 2011 is waar te nemen. De analysegegevens van de individuele producten worden vervolgens meegenomen in de herformuleringsmonitor die regelmatig wordt uitgevoerd door het RIVM.

Het gaat om tien productgroepen: brood, chips & zoutjes, conserven, (diepvries)snacks, kaas, kant- en-klaarmaaltijden, koek & banket, sauzen, soep en vleeswaren. In elke productgroep worden tien verschillende productsoorten bemonsterd. Per productsoort worden indien mogelijk tien vergelijkbare producten bemonsterd. De productsoorten zijn nauwkeurig omschreven en goed gedefinieerd. De bemonsterde producten betreffen de meest gangbare³ binnen de productsoort.

¹ https://www.tweedekamer.nl/kamerstukken/brieven_regering/detail?id=2015Z20339&did=2015D41317

² FNLI, CBL, KHN en Veneca

³ Bijvoorbeeld volkorenbrood in plaats van pompoenpitten volkorenbrood; slasaus naturel in plaats van slasaus fine kruiden; tomatensoep in plaats van Toscaanse tomatensoep met basilicum.

Wanneer een product na bemonstering het jaar daarop niet meer in de handel is, is indien mogelijk een ander (vergelijkbaar) product bemonsterd.

Daarnaast heeft de NVWA in 2016 producten chilisaus sweet, noedelsoep kip voor één persoon⁴ en pastasaus⁵ bemonsterd.

Voor onder andere rode sauzen (curry, pastasaus en tomatenketchup), soep en bouillon en vleeswaren zijn binnen het Akkoord maximale normen voor zout afgesproken. De resultaten van producten uit dit onderzoek die ook vallen binnen het Akkoord worden beschreven in de factsheet van de NVWA *Monitoring van het keukenzout- en verzadigd vetgehalte in levensmiddelen waarvoor afspraken zijn gemaakt in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling 2016*.

Het bepalen van het keukenzoutgehalte gebeurt door analyse van natrium (gehalte aan keukenzout = 2,5 * het natriumgehalte).

In de periode april tot juli 2016 heeft de NVWA 960 unieke producten, zowel huismerken als overige merken, die kunnen worden vergeleken met de zoutmonitor uit eerdere jaren bemonsterd. De producten zijn onderzocht op het gehalte aan natrium. Uit het onderzoek blijkt dat de grote verschillen in zoutgehaltes van producten binnen dezelfde productsoort die in voorgaande jaren gevonden werden, nog steeds bestaan.

Daarnaast zijn in 2016 78 unieke producten, zowel huismerken als overige merken voor het eerst bemonsterd. Binnen deze soorten worden ook grote verschillen in zout aangetroffen.

Wanneer de monitoringsgegevens van alle producten over de jaren worden vergeleken is het mediane keukenzoutgehalte van de gehele dataset (n=960) gedaald van 1,20% in 2011 naar 1,08% in 2016, een afname van 10%. In de jaren tussen 2012 en 2015 bleef de zoutreductie ten opzichte van 2011 steken op 6-7%.

In de productgroepen brood, chips & zoutjes, conserven, kaas en kant- en klaarmaaltijden is een duidelijke daling van meer dan 10% zoutreductie in 2016 ten opzichte van 2011 waarneembaar. Alleen in de productgroep sauzen is geen reductie van zout waarneembaar.

Twee broden bevatten meer keukenzout⁶ dan de wettelijke norm van 1,8% keukenzout van het droge stofgehalte: 2,15% en 2,17%.

⁴ Noedelsoep wordt verkocht in pakjes of cups voor één persoon. De tussendoortjes worden bereid door het toevoegen van kokend water.

⁵ Pastasaus is saus voor de bereiding van pastagerechten. De pastasauzen in dit onderzoek waren sauzen in pot.

⁶ Het keukenzoutgehalte in brood wordt bepaald door het meten van chloride en het bepalen van gehalte aan droge stof in brood.

Uit onderzoek blijkt dat, voor alle productgroepen behalve brood, de zoutgehalten zoals vermeld in de voedingswaarde op het etiket gemiddeld hoger zijn dan de geanalyseerde waarden.

Inleiding

In het kader van het Staatstoezicht op de Volksgezondheid monitort de NVWA de samenstelling van levensmiddelen. Bij dit onderzoek richt de NVWA zich met name op de prioriteiten van het gezondheidsbeleid van het Ministerie van VWS.

Om het productaanbod over de hele linie gezonder te maken, heeft de Minister van VWS op 24 januari 2014 met FNLI, CBL, KHN en Veneca⁷ afspraken gemaakt in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling. Dit Akkoord bevat ambitieuze doelstellingen voor de reductie van de hoeveelheden zout, verzadigd vet en de calorieën in levensmiddelen tot en met 2020. Met deze aanpak wordt stevig ingezet op het makkelijker maken van de gezonde keuze. De reductie van zout (natrium), verzadigd vet en calorieën tot gewenste niveaus in levensmiddelen wordt stapsgewijs bereikt om de consument te laten wennen aan mogelijke veranderingen in smaak.

In 2020 moet het makkelijk zijn om dagelijks maximaal 6 gram zout te consumeren. Om dit te bereiken worden per productcategorie normen afgesproken. De afspraken en voortgang van het Akkoord zijn terug te vinden op de website www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl.

De Minister van VWS streeft zoutverlaging na via enerzijds inzet van de levensmiddelenbedrijven om het zoutgehalte in producten en gerechten stapsgewijs te verlagen⁸ en anderzijds beschikbaarheid van informatie voor de consument (bijvoorbeeld op het etiket).

Uit een studie van RIVM⁹ blijkt dat de zoutinname van volwassenen in Nederland tussen 2006 en 2015 gelijk is gebleven. De helft van de onderzochte mannen had in 2015 een zoutinname van meer dan 9,7 gram per dag, en zat daarmee meer dan 3,7 gram boven de aanbevolen maximale hoeveelheid van 6 gram per dag. De helft van de onderzochte vrouwen had een zoutinname van meer dan 7,4 gram per dag. Een te hoge zoutinneming vergroot het risico op het ontstaan van verhoogde bloeddruk en als gevolg daarvan cardiovasculaire ziekten^{10,11}.

⁷ CBL: Centraal Bureau Levensmiddelen, FNLI: Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie, KHN: Koninklijke Horeca Nederland, Veneca: Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties

⁸ VWS, 2-2-2012, Kamerbrief transvetzuren en EU-activiteiten zoutreductie

⁹ Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM), Zout-, jodium- en kaliuminname 2015 Voedingsstatusonderzoek bij volwassenen uit Doetinchem, 2016.

¹⁰ Voedingscentrum, Encyclopedie, Zout

¹¹ RIVM, www.nationaalkompas.nl

Op dit moment geldt alleen een wettelijke norm voor keukenzout in brood (Warenwetbesluit Meel en Brood). Sinds 1 juli 2009 is de norm op verzoek van de bakkerijsector in twee stappen verlaagd van maximaal 2,5% naar 1,8% keukenzout van het droge stofgehalte.

In een eerder stadium heeft het bedrijfsleven ketenbrede afspraken gemaakt om het zoutgehalte in brood, groenteconserven, kaas Goudse 48+ en vleeswaren te verlagen. Voor kaas Goudse 48+ zijn afspraken gemaakt in 2007 en 2010, voor brood in 2010 en 2013, voor groenteconserven in 2011 en voor vleeswaren in 2013.

RIVM heeft in februari 2015¹² gerapporteerd over de voortgang van de zoutreductie. Volgens RIVM is het zoutgehalte in brood in 2015 sinds 2011 met 21 procent gedaald. Ook het zoutgehalte in kaas Goudse 48+ is met circa 11 procent afgenomen ten opzichte van 2011.

Uit een publicatie uit 2012 van RIVM in het kader van de Voedselconsumptiepeiling¹³ blijkt dat naar schatting 80% van de dagelijkse hoeveelheid zout die consumenten innemen afkomstig is van bewerkte producten.

Om het zoutgehalte te monitoren bemonstert en analyseert de NVWA jaarlijks tien productgroepen. Het gaat om de productgroepen brood, chips & zoutjes, conserven, diepvries(snacks), kaas, kant-en-klaarmaaltijden, koek & banket, sauzen, soep en vleeswaren. Bij de bemonstering wordt geen onderscheid gemaakt naar waar het product geproduceerd is, in Nederland of buitenland, omdat het doel van het onderzoek is een beeld te krijgen van het aanbod op de Nederlandse markt. Daarnaast zijn in 2016 drie nieuwe productsoorten bemonsterd. Het gaat om producten die op basis van het zoutgehalte op het etiket en het gebruik een substantiële bijdrage aan de zoutinname opleveren: chilisaus sweet, noedelsoep kip voor één persoon en pastasaus.

Resultaten van productsoorten uit deze monitoring maar ook andere producten en parameters van bedrijven die deelnemen aan het Akkoord worden tevens gerapporteerd in de factsheet *Monitoring van het keukenzout- en verzadigd vetgehalte in levensmiddelen waarvoor afspraken zijn gemaakt in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling 2016*.

¹² Monitor Productsamenstelling voor zout, verzadigd vet en suiker: RIVM Herformuleringsmonitor 2014, RIVM Briefrapport 2015-0034

¹³ RIVM, feb 2012, VCP 2007-2010, Zoutconsumptie kinderen en volwassenen in Nederland

Doel

Het doel van het project is het monitoren van zoutgehaltes in diverse productgroepen (brood, chips & zoutjes, conserven, (diepvries)snacks, kaas, kant-en-klaarmaaltijden, koek & banket, sauzen, soep en vleeswaren) die in Nederlandse supermarkten te koop zijn. Door zoutgehaltes van producten binnen productgroepen te bepalen wordt een indruk verkregen van het gehalte en de spreiding van de hoeveelheid zout in deze producten. Daarnaast wordt onderzocht of er een reductie van keukenzout in vergelijkbare producten kan worden aangetoond sinds 2011.

Werkwijze

Methode van bemonstering

In de periode april tot juli 2016 zijn in totaal 960 unieke voorverpakte levensmiddelen in Nederlandse supermarkten bemonsterd in de productgroepen brood, chips & zoutjes, conserven, diepvries(snacks), kaas, kant-en-klaarmaaltijden, koek & banket, sauzen, soep en vleeswaren.

Bij de productkeuzes is geen rekening gehouden met de consumptiehoeveelheid van producten. Zo is een aantal productgroepen meegenomen die veel gegeten worden (bijvoorbeeld brood en vleeswaren) en producten die een substantiële bijdrage leveren aan de totale zoutinname van de Nederlandse consument. Maar ook producten die slechts in geringe hoeveelheden worden geconsumeerd met een hoog zoutgehalte (bijvoorbeeld mosterd).

Om de producten met elkaar te vergelijken, zijn per productgroep ongeveer tien verschillende, nauwkeurig omschreven en goed gedefinieerde productsoorten bemonsterd. Hierbij zijn basisproducten gekozen die reeds lang in de supermarkt verkrijgbaar zijn en waarvan verwacht kan worden dat ze ook in de toekomst nog verkrijgbaar zullen zijn. Basisproducten zijn bijvoorbeeld tomatensoep en chips naturel in plaats van 'tomatensoep met basilicum en crème fraîche' en 'chips met zeezout en rozemarijn'.

Zowel huismerken van Albert Heijn, Aldi, Jumbo, Lidl en Superunie¹⁴ (Coöp, EMTÉ, DekaMarkt, MCD, Nettorama, Plus en Spar) als overige merken zijn bemonsterd. Etiketgegevens van elk bemonsterd product zijn met behulp van foto's vastgelegd. Er zijn bij voorkeur dezelfde producten bemonsterd in dezelfde supermarkt als in 2011. Indien dit niet mogelijk was is een vergelijkbaar product bemonsterd. Bij de bemonstering is geen onderscheid gemaakt naar productieland van het product, Nederland of buitenland, omdat het doel van het onderzoek is een beeld te krijgen van het aanbod op de Nederlandse markt.

Daarnaast zijn op dezelfde wijze voorverpakte producten chilisaus sweet, noedelsoep kip en pastasaus bemonsterd.

Monstervoorbewerking en analysemethodes

Na aankomst in het laboratorium werden de monsters voorbereid en gehomogeniseerd. Vetrijke monsters of monsters die moeilijk te homogeniseren waren middels regulier malen zijn met behulp van vloeibare stikstof gemalen.

¹⁴ Leden van Superunie zijn: Agrimarkt, Boni, MCD, Coöp, Deen, DekaMarkt, Dirk, Hoogvliet, Jan Linders, Nettorama, Poiesz, Sperwer Groep (waaronder vallen: Plus en Spar), Sligro Food Group (groothandel; waartoe ook behoren: EMTÉ), Vomar.

Vervolgens zijn de gemalen monsters geanalyseerd op het gehalte aan natrium¹⁵. Aan de hand van deze resultaten worden de gehalten keukenzout berekend. Het gehalte aan keukenzout = 2,5 * het natriumgehalte.

Van stampotten (boerenkool en hutspot) is het keukenzoutgehalte bepaald zonder toevoegingen zoals worst en/of jus, omdat ook stampotten zonder toevoegingen worden bemonsterd. Brood is volgens een aangepaste methode van de Warenwetregeling Methoden van onderzoek van brood gedroogd¹⁶. In de droge stof werd zowel het gehalte aan natrium als chloride¹⁷ bepaald. Voor de monitoring werd het gehalte aan keukenzout op basis van natrium in de droge stof omgerekend naar het zoutgehalte voor het gehele brood. Het wettelijke maximale gehalte aan keukenzout in de droge stof van brood is gebaseerd op het geanalyseerde gehalte aan chloride. Sinds 2011 worden alle analyses met behulp van dezelfde analysetechnieken uitgevoerd in het voedselveiligheidslaboratorium van de NVWA in Wageningen.

Bij het vergelijken van analyseresultaten uit verschillende jaren gebruikt de NVWA de mediaan van de steekproef in plaats van het gemiddelde omdat de mediaan minder gevoelig is voor uitschieters.

¹⁵ Met behulp van emissie vlamfotometrie. De bepaling is gebaseerd op methode NEN 6442.

¹⁶ <http://wetten.overheid.nl/BWBR0009798/1998-07-29#Bijlage>

¹⁷ Potentiometrische titratie met behulp van zilvernitraat (methode NMKL 178_2004).

Resultaten en discussie

Dataset 2016

In tabel 1 zijn aantallen, de mediaan, het gemiddelde, de hoogst en laagst gevonden waarde en het verschil hiertussen en de standaarddeviatie per productgroep van de bemonstering in 2016 weergegeven. In tabel 6 in bijlage 1 staan de cijfers per productsoort.

Tabel 1 Resultaten van de monitoring 2016 in gewichts% NaCl (n=960)*¹⁸

Productgroep	N	Mediaan	Gem	Max	Min	Range	SD
Brood	98	1,02	1,03	1,39	0,66	0,73	0,13
Chips & zoutjes	95	1,08	1,32	3,73	0,26	3,47	0,74
Conserven	83	0,40	0,49	1,29	0,14	1,15	0,24
(Diepvries)snacks	86	1,45	1,46	2,61	0,70	1,91	0,41
Kaas	98	1,60	1,71	3,00	0,65	2,35	0,51
Kant- en klaarmaaltijden	91	0,95	0,92	1,70	0,03	1,67	0,34
Koek & banket	95	0,60	0,71	1,90	0,18	1,72	0,44
Sauzen	110	1,38	1,86	7,93	0,53	7,40	1,48
Soep	106	0,75	0,76	1,13	0,48	0,65	0,13
Vleeswaren	98	2,26	2,41	6,28	0,50	5,78	0,81
Alle data	960	1,08	1,28	7,93	0,03	7,90	0,88

*N=aantal; Gem=gemiddelde; Max=hoogst gevonden waarde; Min=laagst gevonden waarde; Range=verschil tussen hoogst en laagst gevonden waarde; SD=standaarddeviatie

In tabel 2 zijn aantallen, de mediaan, het gemiddelde, de hoogst en laagst gevonden waarde en het verschil hiertussen en de standaarddeviatie van chilisaus sweet, noedelsoep kip en pastasaus weergegeven.

Tabel 2 Resultaten van de nulmeting 2016 in gewichts% NaCl*

Productsoort	N	Mediaan	Gem	Max	Min	Range	SD
Chilisaus sweet	10	2,09	2,36	3,83	1,48	2,35	0,80
Noedelsoep kip	10	0,94	0,96	1,28	0,65	0,63	0,18
Pastasaus	15	0,83	0,83	1,38	0,10	1,28	0,33

*N=aantal; Gem=gemiddelde; Max=hoogst gevonden waarde; Min=laagst gevonden waarde; Range=verschil tussen hoogst en laagst gevonden waarde; SD=standaarddeviatie

¹⁸ Wijziging ten opzichte van voorgaande jaren: tomatenpuree in de groep conserven, papao in de groep diepvries(snacks) en gezeefde tomaten in de groep sauzen zijn in 2016 niet bemonsterd.

Uit het onderzoek blijkt dat, net als in voorgaande jaren, maar ook in de nieuw bemonsterde soorten grote verschillen in zoutgehaltes *binnen* productsoorten worden geconstateerd.

Twee broden bevatten meer dan de wettelijke limiet van 1,8% keukenzout van het droge stofgehalte: 2,15% en 2,17%, dit is inclusief de meetonzekerheid van de methode^{19,20}.

Analyse versus etiket

In tabel 3 zijn aantallen, het gemiddelde zoutgehalte zoals vermeld in de voedingswaarde op het etiket, het gemiddelde geanalyseerde zoutgehalte en het percentage verschil hiertussen van de monitoring in 2016 weergegeven. In tabel 7 in bijlage 2 zijn dezelfde gegevens per productsoort weergegeven. Van producten waar het zoutgehalte op het etiket in g per 100 ml werd vermeld is het analyseresultaat in g zout per 100 g met behulp van de dichtheid²¹ omgerekend naar g zout per 100 ml product.

Tabel 3 Gemiddelde waarden van het zoutgehalte op het etiket en het geanalyseerde gehalte en het procentueel verschil etiket ten opzichte van analyse voor 2016, per productgroep, in gewichts% NaCl

Productgroep	Aantal	Gem* Etiket	Gem* Analyse	%verschil analyse - etiket ten opzichte van analyse
Brood	99	1,01	1,03 ²²	2%
Chips & zoutjes	95	1,48	1,32	-12%
Conserven	83	0,55	0,49	-12%
Diepvries(snacks)	86	1,50	1,46	-3%
Kaas	98	1,89	1,71	-11%
Kant- en klaarmaaltijden ²³	74	1,09	1,02	-7%
Koek & banket	95	0,75	0,71	-6%
Sauzen (in g/100g)	44	1,88	1,78	-6%
Sauzen (in g/100ml)	89	2,19	2,05	-7%
Soep, noedelsoep (in g/100g)	8	1,60	0,92	-74%

¹⁹ De meetonzekerheid van de methode is 10%.

²⁰ Gehalte aan keukenzout op basis van analyse van chloride uitgedrukt in %NaCl van de droge stof.

²¹ De dichtheid is gemeten met behulp van een gekalibreerde dichtheidsmeter.

²² Gehalte aan keukenzout op basis van analyse van natrium in g NaCl per 100 g brood.

²³ Exclusief de stampotten. Het vergelijken van het geanalyseerde zoutgehalte van stampot met het zoutgehalte zoals vermeld in de voedingswaarde op het etiket is niet goed mogelijk omdat toevoegingen zoals worst en jus niet zijn meegenomen in de analyse.

Productgroep	Aantal	Gem* Etiket	Gem* Analyse	%verschil analyse - etiket ten opzichte van analyse
Soep (in g/100ml)	108	0,85	0,79	-8%
Vleeswaren	98	2,47	2,41	-2%

* Gem=gemiddelde

Uitgezonderd de productgroep brood wordt in alle productgroepen een gemiddeld hoger zoutgehalte in de voedingswaarde op het etiket vermeld dan geanalyseerd.

Vergelijken dataset 2011-2016

In tabel 6 in bijlage 1 zijn aantallen, de mediaan, het gemiddelde, de hoogst en laagst gevonden waarde en het verschil hiertussen en de standaarddeviatie per productgroep en soort van de bemonstering in 2011 weergegeven.

Wanneer de monitoringsgegevens van alle producten over de jaren heen worden vergeleken is het zoutgehalte in 2016 ten opzichte van 2011 gedaald (tabel 4). Tussen de jaren 2012-2015 bleef de zoutreductie ten opzichte van 2011 steken op 6-7%.

Tabel 4 Data van 2011 tot en met 2016 in gewichts% NaCl

	2016	2015	2014	2013	2012	2011
Gemiddelde	1,28	1,34	1,35	1,30	1,32	1,43
Laagst gevonden waarde	0,03	0,08	<0,01	0,12	0,09	0,13
Hoogst gevonden waarde	7,93	9,63	9,73	9,21	9,63	10,65
Mediaan	1,08	1,12	1,13	1,11	1,12	1,20
%verschil van de mediaan ten opzichte van 2011	-10%	-7%	-6%	-7%	-7%	-
Aantal	960	1048	1025	1071	1048	875

Het mediane keukenzoutgehalte van de gehele dataset is in 2016 gedaald van 1,20% in 2011 naar 1,08% in 2016, een afname van 10%. Dit geldt ook voor de meeste afzonderlijke productgroepen, zie tabel 5. In de productgroepen brood, chips & zoutjes, conserven, kaas en kant- en klaarmaaltijden is een duidelijke daling (meer dan 10% verschil) in 2016 ten opzichte van 2011 in zoutreductie waarneembaar. Alleen in de productgroep sauzen is geen reductie van zout waarneembaar (+1%).

In de laatste kolom van tabel 6 in bijlage 1 is het %verschil van de mediaan in 2016 ten opzichte van 2011 voor alle productsoorten weergegeven.

Tabel 5 Data van alle monitoringen 2011 tot en met 2016 in gewichts% NaCl

Productgroep	Jaar	Aantal	Mediaan (in %NaCl)	%overschil van de mediaan 2016, 2015, 2014, 2013 en 2012 ten opzichte van 2011
Brood	2016	98	1,02	-13%
	2015	98	1,00	-15%
	2014	95	1,04	-11%
	2013	103	0,97	-17%
	2012	105	1,11	-5%
	2011	92	1,17	-
Chips & zoutjes	2016	95	1,08	-25%
	2015	111	1,20	-17%
	2014	109	1,28	-11%
	2013	112	1,31	-9%
	2012	113	1,29	-10%
	2011	91	1,44	-
Conserven	2016	83	0,40	-38%
	2015	96	0,45	-31%
	2014	93	0,40	-38%
	2013	94	0,43	-34%
	2012	93	0,43	-34%
	2011	87	0,65	-
Diepvries(snacks)	2016	86	1,45	-3%
	2015	91	1,50	0%
	2014	95	1,45	-3%
	2013	99	1,42	-5%
	2012	94	1,33	-11%
	2011	77	1,50	-
Kaas	2016	98	1,60	-23%
	2015	125	1,68	-20%
	2014	123	1,73	-17%
	2013	129	1,48	-29%

Productgroep	Jaar	Aantal	Mediaan (in %NaCl)	%verschil van de mediaan 2016, 2015, 2014, 2013 en 2012 ten opzichte van 2011
	2012	116	1,65	-21%
	2011	89	2,09	-
Kant- en klaarmaaltijden	2016	91	0,95	-16%
	2015	106	0,88	-22%
	2014	100	0,93	-18%
	2013	112	1,05	-7%
	2012	96	0,93	-18%
	2011	73	1,13	-
Koek & banket	2016	95	0,60	-6%
	2015	97	0,65	+2%
	2014	107	0,65	+2%
	2013	111	0,62	-3%
	2012	108	0,53	-17%
	2011	93	0,64	-
Sauzen	2016	110	1,38	+2%
	2015	111	1,58	+17%
	2014	107	1,35	0%
	2013	110	1,40	+4%
	2012	106	1,41	+4%
	2011	93	1,35	-
Soep	2016	106	0,75	-10%
	2015	107	0,80	-4%
	2014	96	0,83	0%
	2013	98	0,80	-4%
	2012	109	0,81	-2%
	2011	101	0,83	-
Vleeswaren	2016	98	2,26	-7%
	2015	106	2,28	-7%
	2014	100	2,31	-5%

Productgroep	Jaar	Aantal	Mediaan (in %NaCl)	%overschil van de mediaan 2016, 2015, 2014, 2013 en 2012 ten opzichte van 2011
	2013	103	2,45	0%
	2012	108	2,51	3%
	2011	79	2,44	-

Conclusies

Wanneer de monitoringsgegevens van alle producten over de jaren worden vergeleken is het mediane keukenzoutgehalte van de gehele dataset (n=960) gedaald van 1,20% in 2011 naar 1,08% in 2016 (n=875), een afname van 10%. Tussen 2012 en 2015 bleef de reductie in zout ten opzichte van 2011 steken op 6-7%.

In de productgroepen brood, chips & zoutjes, conserven, kaas en kant- en klaarmaaltijden is een duidelijke daling waarneembaar: meer dan 10% verschil in mediaan zoutgehalte in 2016 ten opzichte van 2011. Alleen in de productgroep sauzen is geen reductie van zout waarneembaar.

De variatie in zoutgehalten van producten binnen dezelfde productsoort die in voorgaande jaren gevonden werden, bestaan nog steeds. Ook binnen de nieuw bemonsterde producten chilisaus sweet, noedelsoep kip en pastasaus worden grote verschillen in zout geconstateerd.

Twee broden bevatten meer dan de wettelijke norm van 1,8% keukenzout van het droge stofgehalte: 2,15% en 2,17%.

Uit onderzoek blijkt dat de zoutgehalten zoals vermeld in de voedingswaarde op het etiket gemiddeld hoger zijn dan de geanalyseerde waarden. Uitgezonderd is de productgroep brood, waar het zoutgehalte zoals vermeld in de voedingswaarde op het etiket gemiddeld lager is dan de geanalyseerde waarde.

Resultaten van productsoorten uit deze monitoring maar ook andere producten en parameters van bedrijven die deelnemen aan het Akkoord worden tevens gerapporteerd in de factsheet *Monitoring van het keukenzout- en verzadigd vetgehalte in levensmiddelen waarvoor afspraken zijn gemaakt in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling 2016*.

Bijlage 1

N = aantal
 Med = de mediaan
 Gem = het gemiddelde
 Max = de hoogst gevonden waarde
 Min = de laagst gevonden waarde
 Range = verschil tussen hoogst en laagst gevonden waarde
 SD = de standaarddeviatie

Tabel 6 Data keukenzout per productgroep, per productsoort en totaal voor de jaren 2011 en 2016 in gewicht% NaCl²⁴ (aantallen data in 2011 en 2016 zijn 875 en 960)

Productgroep	Productsoort	2011								2016						%verschil van de mediaan 2016 ten opzichte van 2011
		N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	
Brood	Bruinbrood meergranen	7	1,20	1,23	1,48	1,15	0,33	0,11	10	1,03	1,01	1,12	0,88	0,24	0,09	-14%
	Bruinbrood tarwe	10	1,17	1,18	1,34	1,12	0,22	0,07	10	1,00	1,00	1,06	0,95	0,11	0,04	-15%
	Bruinbrood volkoren	9	1,14	1,15	1,33	1,02	0,31	0,08	10	0,99	0,99	1,08	0,95	0,13	0,04	-13%
	Bruine bollen (bruinbrood)	8	1,13	1,18	1,39	1,02	0,37	0,13	10	1,01	1,01	1,30	0,79	0,51	0,15	-11%
	Krentenbollen (krentenbrood)	11	0,87	0,93	1,17	0,74	0,43	0,16	9	0,85	0,85	1,09	0,66	0,43	0,13	-2%
	Roggebrood	8	1,13	1,10	1,26	0,81	0,45	0,15	8	1,10	1,05	1,15	0,89	0,26	0,10	-3%
	Stokbrood wit	14	1,12	1,11	1,24	0,91	0,33	0,12	12	1,31	1,23	1,39	0,91	0,48	0,14	17%
	Witbrood Casino	7	1,18	1,21	1,34	1,15	0,19	0,07	9	1,01	1,01	1,08	0,92	0,16	0,04	-14%
	Witbrood Tijger	9	1,26	1,26	1,41	1,17	0,24	0,07	10	1,03	1,04	1,07	0,99	0,08	0,03	-18%
	Witte kadetjes (witbrood)	9	1,18	1,19	1,41	1,10	0,31	0,10	10	1,07	1,02	1,26	0,86	0,40	0,13	-9%
	Totaal	92	1,17	1,14	1,48	0,74	0,74	0,14	98	1,02	1,03	1,39	0,66	0,73	0,13	-13%
Chips & zoutjes	Chips naturel	13	1,24	1,24	1,86	0,87	0,99	0,28	11	0,98	0,94	1,26	0,26	1,00	0,26	-21%

²⁴ Zie voor gedetailleerde data van de jaren 2012 t/m 2015 het rapport van 2015 op de website van de NVWA: www.nvwa.nl.

Productgroep	Productsoort	2011							2016							%verschil van de mediaan 2016 ten opzichte van 2011
		N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	
	Chips paprika	13	1,77	1,79	2,99	0,95	2,04	0,50	12	1,09	1,09	1,75	0,44	1,31	0,36	-38%
	Gezouten cashewnoten	8	0,78	0,81	1,57	0,13	1,44	0,47	10	0,79	1,04	3,36	0,46	2,90	0,85	1%
	Gezouten pinda's	12	0,80	0,88	2,33	0,34	1,99	0,50	10	0,63	0,63	0,85	0,26	0,59	0,17	-21%
	Gezouten pistachenoten	12	1,44	1,45	1,86	1,15	0,71	0,25	9	1,55	1,80	2,83	1,15	1,68	0,59	8%
	Kroepoek	10	2,47	2,53	3,10	2,05	1,05	0,36	10	2,17	2,26	3,10	1,78	1,32	0,44	-12%
	Krokante knabbel	5	3,70	3,15	3,80	1,85	1,95	0,88	8	2,49	2,31	3,73	0,91	2,82	0,85	-33%
	Ribbel chips	10	1,31	1,49	2,97	0,79	2,18	0,69	9	0,88	0,92	1,18	0,73	0,45	0,13	-33%
	Toast naturel	6	1,92	1,81	1,96	1,20	0,76	0,30	7	1,88	1,62	1,93	0,68	1,25	0,49	-2%
	Tortilla chips	2*	0,80	0,80	0,83	0,76	0,07	0,05	9	0,80	0,93	1,65	0,44	1,21	0,43	0%
	Totaal	91	1,44	1,56	3,80	0,13	3,67	0,77	95	1,08	1,32	3,73	0,26	3,47	0,74	-25%
Conserven	Bruine bonen	10	0,67	0,71	0,91	0,58	0,33	0,11	10	0,44	0,46	0,66	0,40	0,26	0,08	-34%
	Erwten	12	0,49	0,51	0,72	0,31	0,41	0,12	11	0,35	0,33	0,43	0,14	0,29	0,07	-29%
	Kippenragout	10	1,04	1,05	1,32	0,83	0,49	0,18	7	1,05	1,02	1,18	0,83	0,35	0,12	1%
	Mais	14	0,53	0,60	1,21	0,35	0,86	0,25	13	0,34	0,37	0,55	0,20	0,35	0,12	-36%
	Rode kool met appeltjes	10	0,58	0,75	1,64	0,39	1,25	0,39	11	0,48	0,55	1,29	0,33	0,96	0,26	-17%
	Sperziebonen	15	0,67	0,72	1,36	0,48	0,88	0,21	13	0,40	0,40	0,73	0,21	0,52	0,12	-40%
	Tonijn in water	7	0,86	0,92	1,74	0,53	1,21	0,40	8	0,74	0,68	1,18	0,35	0,83	0,26	-14%
	Wortelen	9	0,51	0,57	0,83	0,38	0,45	0,14	10	0,38	0,38	0,54	0,30	0,24	0,06	-25%
	Totaal	87	0,65	0,71	1,74	0,31	1,43	0,28	83	0,40	0,49	1,29	0,14	1,15	0,24	-38%
Diepvries(snacks)	Bladerdeeg	4	0,96	0,99	1,16	0,89	0,27	0,12	9	1,20	1,11	1,35	0,85	0,50	0,19	25%

Productgroep	Productsoort	2011							2016							%verschil van de mediaan 2016 ten opzichte van 2011
		N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	
	Frikandel	13	2,16	2,21	2,75	1,70	1,05	0,31	11	1,95	1,88	2,43	1,55	0,88	0,28	-10%
	Hamburger	9	2,14	2,08	2,85	0,99	1,86	0,60	8	2,14	2,04	2,61	1,54	1,07	0,35	0%
	Kaassouflés	6	1,88	1,86	1,98	1,74	0,24	0,09	8	1,73	1,74	1,85	1,68	0,17	0,07	-8%
	Kipnugget	4	1,31	1,25	1,34	1,05	0,29	0,13	8	1,39	1,43	2,00	1,00	1,00	0,31	6%
	Loempia	11	1,32	1,34	1,77	0,99	0,78	0,23	12	1,44	1,35	2,00	0,78	1,22	0,34	9%
	Rundvleeskroket	14	1,41	1,49	2,46	1,26	1,20	0,30	12	1,34	1,31	1,50	1,10	0,40	0,11	-5%
	Varkenssaté	9	1,52	1,53	1,69	1,40	0,29	0,08	10	1,53	1,50	1,68	1,25	0,43	0,14	1%
	Vissticks	7	1,09	1,21	2,12	0,91	1,21	0,42	8	0,78	0,81	0,98	0,70	0,28	0,11	-28%
	Totaal	77	1,50	1,63	2,85	0,89	1,96	0,49	86	1,45	1,46	2,61	0,70	1,91	0,41	-3%
Kaas	Brie	9	1,59	1,56	2,17	1,02	1,15	0,39	10	1,20	1,24	1,60	1,00	0,60	0,16	-25%
	Kaas 20+ en 30+ Jong belegen	6	2,33	2,23	2,85	1,58	1,27	0,49	8	1,47	1,53	2,21	1,20	1,01	0,32	-37%
	Kaas 30+ Komijn	4	2,04	2,01	2,21	1,73	0,48	0,20	9	1,60	1,66	2,05	1,16	0,89	0,31	-22%
	Kaas 48+ Belegen	12	2,15	2,21	2,83	1,62	1,21	0,38	12	1,71	1,84	2,73	1,38	1,35	0,39	-20%
	Kaas 48+ Jong	8	1,97	1,98	2,40	1,47	0,93	0,34	9	1,58	1,49	1,73	1,23	0,50	0,18	-20%
	Kaas 48+ Jong belegen	12	1,95	1,99	2,55	1,32	1,23	0,42	12	1,63	1,75	2,35	1,38	0,97	0,32	-16%
	Kaas 48+ Jong Komijn	7	2,11	2,06	2,21	1,83	0,38	0,15	9	1,50	1,61	2,33	1,15	1,18	0,40	-29%
	Kaas 48+ Oud	10	2,77	2,72	3,16	2,21	0,95	0,26	11	2,25	2,37	2,68	1,85	0,83	0,27	-19%
	Roomkaas	9	1,24	1,13	1,39	0,47	0,92	0,31	10	1,21	1,13	1,35	0,65	0,70	0,25	-2%
Smeerkaas 48+	12	2,61	2,42	2,85	1,55	1,30	0,47	8	2,64	2,50	3,00	1,63	1,37	0,47	1%	

Productgroep	Productsoort	2011							2016							%verschil van de mediaan 2016 ten opzichte van 2011
		N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	
	Totaal	89	2,09	2,05	3,16	0,47	2,69	0,56	98	1,60	1,71	3,00	0,65	2,35	0,51	-23%
Kant- en klaarmaaltijden	Bami	14	1,16	1,20	1,94	0,73	1,21	0,28	11	1,23	1,16	1,48	0,75	0,73	0,19	6%
	Boerenkool stampot	5	0,62	0,52	0,69	0,23	0,46	0,20	9	0,53	0,47	0,68	0,18	0,50	0,16	-15%
	Hutspot	5	0,66	0,69	0,87	0,61	0,26	0,10	8	0,48	0,48	0,68	0,30	0,38	0,11	-27%
	Lasagne Bolognese	9	0,83	0,83	1,03	0,71	0,32	0,10	9	0,75	0,74	0,85	0,55	0,30	0,09	-10%
	Macaroni Bolognese	6	0,87	0,97	1,37	0,71	0,66	0,26	5	0,68	0,55	0,78	0,03	0,75	0,30	-22%
	Nasi	12	1,20	1,15	1,42	0,71	0,71	0,22	10	1,09	1,00	1,38	0,25	1,13	0,32	-9%
	Pizza Hawaii	6	1,36	1,27	1,51	0,76	0,75	0,29	9	1,00	0,97	1,15	0,80	0,35	0,13	-26%
	Pizza Margarita	1*	1,11	1,11	1,11	1,11	0,00		9	1,13	1,10	1,33	0,78	0,55	0,20	2%
	Pizza Salami	10	1,43	1,41	1,93	0,91	1,02	0,28	12	1,24	1,30	1,70	1,03	0,67	0,19	-13%
	Pizza Tonno	5	1,27	1,28	1,39	1,13	0,26	0,11	9	1,00	1,04	1,28	0,85	0,43	0,15	-21%
	Totaal kant- en klaarmaaltijden	73	1,13	1,08	1,94	0,23	1,71	0,33	91	0,95	0,92	1,70	0,03	1,67	0,34	-16%
Koek & banket	Cake	13	1,29	1,23	1,36	0,83	0,53	0,16	11	1,03	1,03	1,25	0,83	0,42	0,13	-20%
	Eierkoek	8	0,25	0,34	0,94	0,19	0,75	0,25	9	0,21	0,21	0,28	0,18	0,10	0,03	-16%
	Gevulde koek	12	0,42	0,36	0,48	0,22	0,26	0,10	10	0,31	0,34	0,55	0,25	0,30	0,08	-26%
	Ontbijtkoek	11	0,63	0,58	0,78	0,31	0,47	0,16	11	0,48	0,51	0,75	0,36	0,39	0,12	-24%
	Saucijzenbroodje	10	1,79	1,76	2,30	0,95	1,35	0,40	9	1,76	1,77	1,90	1,63	0,27	0,08	-2%
	Speculaas	8	0,97	0,94	1,16	0,66	0,50	0,15	10	0,83	0,79	1,28	0,43	0,85	0,28	-14%
	Sprits	9	0,61	0,56	0,64	0,18	0,46	0,15	8	0,52	0,53	0,78	0,20	0,58	0,18	-15%
	Stroopwafel	9	0,56	0,60	0,82	0,46	0,36	0,12	11	0,63	0,61	0,83	0,23	0,60	0,18	13%

Productgroep	Productsoort	2011							2016							%verschil van de mediaan 2016 ten opzichte van 2011
		N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	
	Tompouce	7	0,49	0,47	0,58	0,36	0,22	0,07	8	0,53	0,55	0,70	0,48	0,22	0,08	8%
	Volkorenbiscuit	6	1,04	1,02	1,33	0,67	0,66	0,21	8	0,70	0,80	1,30	0,65	0,65	0,22	-33%
	Totaal koek &banket	93	0,64	0,80	2,30	0,18	2,12	0,48	95	0,60	0,71	1,90	0,18	1,72	0,44	-6%
Sauzen	Curry	12	1,29	1,49	2,18	1,14	1,04	0,38	17	1,65	1,61	2,39	1,08	1,31	0,35	28%
	Franse mosterd	6	3,19	3,17	3,54	2,78	0,76	0,29	8	3,25	3,25	3,75	2,81	0,94	0,32	2%
	Fritessaus	11	1,15	1,18	1,62	0,75	0,87	0,27	12	1,35	1,39	1,73	1,18	0,55	0,19	17%
	Ketjap Manis	12	6,88	6,26	10,65	2,30	8,35	2,95	9	6,95	5,98	7,93	2,70	5,23	1,93	1%
	Mayonaise	11	0,64	0,74	1,18	0,58	0,60	0,18	14	0,74	0,74	1,20	0,53	0,67	0,16	16%
	Satésaus	11	1,41	1,40	1,72	1,07	0,65	0,18	15	1,25	1,35	2,39	0,93	1,46	0,38	-11%
	Slasaus naturel	10	1,41	1,42	1,57	1,18	0,39	0,13	9	1,38	1,41	1,66	1,21	0,45	0,13	-2%
	Tomatenketchup ²⁵	12	1,34	1,74	3,06	1,07	1,99	0,67	17	1,58	1,56	2,53	1,08	1,45	0,36	18%
	Whiskysaus	8	1,11	1,15	1,65	0,90	0,75	0,22	9	1,20	1,19	1,30	0,94	0,36	0,11	8%
Totaal sauzen	93	1,35	2,07	10,65	0,58	10,07	2,01	110	1,38	1,86	7,93	0,53	7,40	1,48	2%	
Soep	Champignonsoep blik	9	0,76	0,76	0,85	0,66	0,19	0,06	8	0,85	0,78	0,90	0,58	0,32	0,13	12%
	Champignonsoep pakje (poeder)	9	0,92	0,97	1,25	0,82	0,43	0,14	12	0,81	0,84	1,11	0,71	0,40	0,11	-12%
	Erwtensoep blik	13	0,82	0,84	1,09	0,75	0,34	0,09	11	0,78	0,78	0,86	0,61	0,25	0,07	-5%
	Goulashsoep blik	9	0,86	0,96	1,54	0,70	0,84	0,29	8	0,68	0,69	1,08	0,51	0,57	0,17	-21%
	Groentesoep blik	7	0,75	0,76	0,87	0,70	0,17	0,06	8	0,70	0,70	0,75	0,63	0,12	0,05	-7%

²⁵ Alleen gewone tomatenketchup is bemonsterd. Pittige varianten zoals tomatenketchup hot zijn niet bemonsterd.

Productgroep	Productsoort	2011							2016							%verschil van de mediaan 2016 ten opzichte van 2011
		N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	N	Med	Gem	Max	Min	Range	SD	
	Kippensoep blik	10	0,81	0,83	0,96	0,76	0,20	0,06	9	0,75	0,75	0,86	0,69	0,17	0,05	-7%
	Kippensoep pakje (poeder)	11	1,01	1,07	1,44	0,70	0,74	0,26	15	0,80	0,78	1,00	0,52	0,48	0,15	-21%
	Tomatensoep blik	13	0,69	0,71	1,05	0,47	0,58	0,15	11	0,68	0,71	1,13	0,54	0,59	0,15	-1%
	Tomatensoep pakje (poeder)	13	0,98	0,97	1,48	0,77	0,71	0,18	15	0,82	0,83	0,99	0,63	0,36	0,11	-16%
	Tomatensoep zak	7	0,98	0,91	1,25	0,56	0,69	0,23	9	0,61	0,62	0,75	0,48	0,27	0,08	-38%
	Totaal soep		101	0,83	0,88	1,54	0,47	1,07	0,20	106	0,75	0,76	1,13	0,48	0,65	0,13
Vleesproducten	Casselrib	6	2,48	2,41	3,39	1,42	1,97	0,79	8	2,26	2,19	3,11	0,50	2,61	0,80	-9%
	Gelderse rookworst	9	2,59	2,72	3,76	2,29	1,47	0,44	9	2,15	2,17	2,58	1,66	0,92	0,30	-17%
	Kalkoenfilet	5	2,53	2,50	2,71	2,24	0,47	0,17	9	2,43	2,39	2,75	1,93	0,82	0,34	-4%
	Knakworsten	13	1,86	1,89	2,19	1,51	0,68	0,16	12	1,84	1,74	1,95	1,39	0,56	0,21	-1%
	Leverkaas	6	2,76	2,82	3,20	2,58	0,62	0,23	10	2,33	2,33	2,53	2,15	0,38	0,14	-16%
	Leverworst	9	2,01	1,97	2,41	1,57	0,84	0,30	11	1,78	1,79	2,13	1,50	0,63	0,19	-11%
	Ontbijtspek	8	3,33	3,43	4,72	1,95	2,77	0,87	10	3,32	3,52	6,28	2,48	3,80	1,16	0%
	Roompaté	9	2,07	2,08	2,44	1,56	0,88	0,27	8	1,74	1,91	2,40	1,68	0,72	0,30	-16%
	Salami	9	3,28	3,42	3,97	2,95	1,02	0,32	12	3,51	3,52	4,28	2,58	1,70	0,54	7%
	Schouderham	5	2,46	2,61	3,12	2,34	0,78	0,32	9	2,20	2,31	2,83	1,90	0,93	0,29	-11%
Totaal vleeswaren		79	2,44	2,54	4,72	1,42	3,30	0,69	98	2,26	2,41	6,28	0,50	5,78	0,81	-7%
Alle data		875	1,20	1,43	10,65	0,13	10,52	0,99	960	1,08	1,28	7,93	0,03	7,90	0,88	-10%

* Binnen deze productsoorten zijn in 2011 minder dan vijf producten bemonsterd.

Bijlage 2*Tabel 7 Gemiddelde waarden van gedeclareerde en geanalyseerde zoutgehalten en het procentueel verschil hiertussen ten opzichte van analyse voor 2016, per productsoort, in gewichts% NaCl²⁶*

Productsoort	Aantal	Etiket	Analyse	%verschil analyse - etiket ten opzichte van analyse
Bami	11	1,12	1,16	3%
Bladerdeeg	9	1,13	1,11	-2%
Brie	10	1,54	1,24	-24%
Bruinbrood meergranen	10	0,95	1,01	6%
Bruinbrood tarwe	10	1,02	1,00	-2%
Bruinbrood volkoren	10	0,98	0,99	1%
Bruine bollen	10	1,00	1,01	1%
Bruine bonen	10	0,46	0,46	0%
Cake	11	1,03	1,03	0%
Casselerrib	8	2,28	2,19	-4%
Champignonsoep blik (in g/100ml)	8	0,84	0,79	-6%
Champignonsoep pakje, poeder (in g/100ml)	12	0,84	0,87	3%
Chilisaus sweet (in g/100g)	5	2,41	2,28	-6%
Chilisaus sweet (in g/100ml)	4	3,28	2,96	-11%
Chips naturel	11	1,22	0,94	-30%
Chips paprika	12	1,47	1,09	-35%
Curry (in g/100g)	4	1,75	1,61	-9%
Curry (in g/100ml)	13	1,91	1,81	-6%
Eierkoek	9	0,25	0,21	-19%
Erwten	11	0,39	0,33	-18%
Erwtensoep blik (in g/100ml)	11	0,86	0,80	-7%
Franse mosterd (in g/100g)	7	3,49	3,23	-8%
Franse mosterd (in g/100ml)	1	3,90	3,64	-7%
Frikandel	11	2,03	1,88	-8%
Fritessaus (in g/100g)	2	1,60	1,58	-1%
Fritessaus (in g/100ml)	10	1,43	1,38	-4%
Gelderse rookworst	9	2,31	2,17	-6%
Gevulde koek	10	0,37	0,34	-9%
Gezouten cashewnoten	10	0,97	1,04	7%

²⁶ In deze tabel is stampot (boerenkool en hutspot) niet meegenomen, omdat stampot wordt geanalyseerd zonder toevoegingen zoals worst en jus.

Productsoort	Aantal	Etiket	Analyse	%verschil analyse - etiket ten opzichte van analyse
Gezouten pinda's	10	0,85	0,63	-35%
Gezouten pistachenoten	9	1,61	1,80	11%
Goulashsoep blik (in g/100ml)	8	0,91	0,72	-26%
Groentesoep blik (in g/100ml)	8	0,84	0,71	-18%
Hamburger	8	2,18	2,04	-7%
Kaas 20+ en 30+ Jong belegen	8	1,77	1,53	-16%
Kaas 30+ Komijn	9	1,80	1,66	-8%
Kaas 48+ Belegen	12	2,12	1,84	-15%
Kaas 48+ Jong	9	1,91	1,49	-28%
Kaas 48+ Jong belegen	12	1,93	1,75	-10%
Kaas 48+ Jong Komijn	9	1,89	1,61	-17%
Kaas 48+ Oud	11	2,25	2,37	5%
Kaassouflés	8	1,76	1,74	-1%
Kalkoenfilet	9	2,39	2,39	0%
Ketjap Manis (in g/100g)	2	2,75	3,13	12%
Ketjap Manis (in g/100ml)	7	9,20	8,90	-3%
Kipnugget	8	1,34	1,43	6%
Kippenragout	7	1,12	1,02	-10%
Kippensoep blik (in g/100ml)	9	0,86	0,76	-13%
Kippensoep pakje, poeder (in g/100ml)	15	0,86	0,82	-5%
Knakworsten	12	2,05	1,74	-18%
Krentenbollen	9	0,88	0,85	-4%
Kroepoek	10	2,30	2,26	-2%
Krokante knabbel	8	2,37	2,31	-3%
Lasagne bolognese	9	0,89	0,74	-20%
Leverkaas	10	2,35	2,33	-1%
Leverworst	11	1,87	1,79	-4%
Loempia	12	1,35	1,35	0%
Macaroni bolognese	5	0,59	0,55	-7%
Mais	13	0,36	0,37	3%
Mayonaise (in g/100g)	6	0,83	0,71	-17%
Mayonaise (in g/100ml)	8	0,84	0,72	-17%
Nasi	10	0,97	1,00	3%
Noedelsoep kip (in g/100g)	8	1,60	0,92	-74%

Productsoort	Aantal	Etiket	Analyse	%verschil analyse - etiket ten opzichte van analyse
Noedelsoep kip (in g/100ml)	2	1,00	1,15	13%
Ontbijtkoek	11	0,63	0,51	-24%
Ontbijtspek	10	3,57	3,52	-1%
Pastasaus (in g/100ml)	14	1,09	0,87	-25%
Pizza Hawaii	9	1,08	0,97	-11%
Pizza Margarita	9	1,19	1,10	-8%
Pizza Salami	12	1,47	1,30	-13%
Pizza Tonno	9	1,10	1,04	-6%
Ribbel chips	9	1,25	0,92	-36%
Rode kool met appeltjes	11	0,61	0,55	-11%
Roggebrood	9	1,14	1,05	-9%
Roomkaas	10	1,21	1,13	-7%
Roompaté	8	1,97	1,91	-3%
Rundvleeskroket	12	1,43	1,31	-9%
Salami	12	3,45	3,52	2%
Satésaus (in g/100g)	13	1,42	1,33	-7%
Satésaus (in g/100ml)	2	1,58	1,71	8%
Saucijzenbroodje	9	1,63	1,77	8%
Schouderham	9	2,27	2,31	2%
Slasaus naturel (in g/100g)	1	1,42	1,28	-11%
Slasaus naturel (in g/100ml)	8	1,59	1,44	-10%
Smeerkaas 48+	8	2,59	2,50	-4%
Speculaas	10	0,88	0,79	-11%
Sperziebonen	13	0,45	0,40	-13%
Sprits	8	0,52	0,53	2%
Stokbrood wit	12	1,16	1,23	6%
Stroopwafel	11	0,71	0,61	-16%
Toast naturel	7	1,78	1,62	-10%
Tomatenketchup (in g/100g)	3	1,58	1,57	-1%
Tomatenketchup (in g/100ml)	14	1,90	1,73	-10%
Tomatensoep blik (in g/100ml)	11	0,83	0,74	-12%
Tomatensoep pakje, poeder (in g/100ml)	15	0,86	0,86	0%

Productsoort	Aantal	Etiket	Analyse	%verschil analyse - etiket ten opzichte van analyse
Tomatensoep zak (in g/100ml)	9	0,79	0,64	-23%
Tompouce	8	0,45	0,55	18%
Tonijn in water	8	0,94	0,68	-38%
Tortilla chips	9	1,23	0,93	-32%
Varkenssaté	10	1,34	1,50	11%
Vissticks	8	0,91	0,81	-12%
Volkorenbiscuit	8	1,02	0,80	-28%
Whiskysaus (in g/100g)	1	1,05	0,94	-12%
Whiskysaus (in g/100ml)	8	1,29	1,23	-5%
Witbrood Casino	9	1,02	1,01	-1%
Witbrood Tijger	10	1,03	1,04	1%
Witte kadetjes	10	0,89	1,02	13%
Wortelen	10	0,38	0,38	0%