



Rijksinstituut voor Volksgezondheid  
en Milieu  
*Ministerie van Volksgezondheid,  
Welzijn en Sport*

## **Zout-, suiker- en verzadigd vetgehaltes in levensmiddelen**

RIVM Herformuleringsmonitor 2018

RIVM Briefrapport 2019-0032  
S. ter Borg et al.





Rijksinstituut voor Volksgezondheid  
en Milieu  
*Ministerie van Volksgezondheid,  
Welzijn en Sport*

## **Zout-, suiker- en verzadigd vetgehaltes in levensmiddelen**

RIVM Herformuleringsmonitor 2018

RIVM Briefrapport 2019-0032  
S. ter Borg et al.

## Colofon

© RIVM 2019

Delen uit deze publicatie mogen worden overgenomen op voorwaarde van bronvermelding: Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM), de titel van de publicatie en het jaar van uitgave.

DOI 10.21945/RIVM-2019-0032

S. ter Borg (auteur), RIVM  
H. Brants (auteur), RIVM  
R.J. de Klein (auteur), RIVM  
I. Toxopeus (auteur), RIVM  
S. Westenbrink (auteur), RIVM  
I. Milder (auteur), RIVM

### Contact:

Ivon Milder  
Afdeling Voeding en Gezondheid  
Centrum Voeding, Preventie en Zorg  
Ivon.Milder@rivm.nl

Dit onderzoek werd verricht in opdracht van Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport, in het kader van 'de Herformuleringsmonitor' (V/050042/18/HS)

Dit is een uitgave van:

**Rijksinstituut voor Volksgezondheid  
en Milieu**

Postbus 1 | 3720 BA Bilthoven  
Nederland  
www.rivm.nl

## Publiekssamenvatting

### **Zout-, suiker- en verzadigd vetgehalten in voedingsmiddelen**

RIVM Herformuleringsmonitor 2018

Het Nederlandse voedingsbeleid is erop gericht om het voor consumenten gemakkelijk te maken voor gezonde producten te kiezen. Dat gebeurt onder andere door producenten te stimuleren om de hoeveelheid zout, suiker en verzadigd vet in voedingsmiddelen te verlagen. Het RIVM brengt daarom elke twee jaar in kaart hoeveel zout, suiker en verzadigd vet in het aanbod van voedingsmiddelen in supermarkten zit. Voor een aantal productgroepen hebben producenten afspraken gemaakt over maximale gehalten. Het RIVM inventariseert ook hoeveel producten aan deze afspraken voldoen. Het percentage producten dat in 2018 op of onder de afgesproken maximum gehalten uitkwam, varieert. Voor zout is dat bij 85 procent van de vleeswaren het geval, bij 58 procent van de vleesconserven, bij 68 procent van de soepen en bouillons en bij 71 procent van de sauzen. Voor verzadigd vet zit 94 procent van de vleeswaren en 72 procent van de cakes die bereid zijn met margarine op of onder het gestelde maximum.

De afspraken over de maximale gehalten vloeien voort uit het Akkoord Verbetering Productsamenstelling dat het ministerie van VWS in 2014 heeft gesloten met de brancheorganisaties van voedingsmiddelenindustrie, supermarkten, horeca en catering om de samenstelling van voedingsmiddelen te verbeteren. De afspraken gelden voor een klein deel van het productaanbod. Door voor meer producten afspraken te maken en/of bestaande afspraken aan te scherpen, kan meer resultaat worden behaald.

Om de productsamenstelling te volgen is in 2018 een nieuwe werkwijze ontwikkeld. Daardoor kan op basis van deze monitor niet worden gezegd of de gehalten door de jaren heen zijn gedaald en in welke mate.

De nieuwe werkwijze maakt gebruik van productgegevens in de Levensmiddelendatabank. Dit is een database met productgegevens die door supermarkten en fabrikanten worden aangeleverd. Door de nieuwe werkwijze zijn gegevens over veel meer producten beschikbaar (ruim 50.000 producten) dan voorheen. Bij eerdere 'monitors' zijn onder andere metingen van de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) gebruikt. Voor sommige productgroepen kan met gegevens van de Levensmiddelendatabank niet worden bepaald of producten aan het afgesproken maximum voldoen. Bijvoorbeeld omdat de afspraak gaat over toegevoegde suikers terwijl alleen informatie over het totale suikergehalte aanwezig is.

Kernwoorden: natrium, zout, verzadigd vet, mono- en disachariden, suiker, voedingsmiddelen, samenstelling



## Synopsis

### **Salt, sugar and saturated fatty acid content in foods**

RIVM Reformulation Monitor 2018

One of the aims of Dutch food policy is to make it easy for consumers to choose healthy products. This is carried out, amongst others, by stimulating producers to decrease the levels of salt, sugar and saturated fat in foods. Therefore, every two years, RIVM monitors the levels of salt, sugar and saturated fat in foods that are available in Dutch supermarkets. In recent years, food manufacturers have made agreements on the maximum levels of salt, sugar and saturated fat in a number of product groups. RIVM assesses how many products comply with the agreed maximum levels for these products. In 2018, there was variation in the percentage of products with nutrient levels at or below the agreed maximum level. With respect to salt content, 85 percent of meat cold cuts complied with the agreed maximum level, 58 percent of meat preserves, 68 percent of soups and broths and 71 percent of sauces. With respect to saturated fat content 94 percent of meat cold cuts and 72 percent of cakes prepared with margarine were at or below the agreed maximum level.

The agreements on maximum levels have been made within the context of the Agreement for Improvement of Food Composition, which was signed in 2014 by the Minister of Health, Welfare and Sports and representatives of the food, retail and hospitality sector in order to improve product composition. The agreements apply to a small part of the product supply. With agreements for more foods and/or sharpening of current agreements, more results can be achieved.

In order to track product composition, in 2018, a new procedure has been developed. Therefore, we were unable to assess whether levels have changed in recent years and to what extent.

The new procedure involves using product information from the 'Levensmiddelenbank'. This is a database with product information provided by supermarkets and food manufacturers. As a result of this new procedure information on many more products is available than before (over 50,000 products). In previous Monitors, amongst others, information from the Netherlands Food and Consumer Product Safety Authority (NVWA) has been used. For some product groups it was not possible to assess whether products were compliant with the maximum levels agreed, using data from the 'Levensmiddelenbank'. This was the case, for instance, where an agreement referred to added sugar, but only information on the total sugar level was available.

Keywords: sodium, salt, saturated fat, saturated fatty acids, mono- and disaccharides, sugar, food composition





## Inhoudsopgave

<b>1</b>	<b>Aanleiding en doel — 9</b>
1.1	Achtergrond — 9
1.2	Doelstellingen — 11
<b>2</b>	<b>Werkwijze — 13</b>
2.1	Opzet van de Herformuleringmonitor — 13
2.2	Samenstellingsgegevens 2018 — 14
<b>3</b>	<b>Resultaten — 17</b>
3.1	Natrium — 19
3.1.1	Brood(vervangers) — 19
3.1.2	Vleeswaren — 19
3.1.3	Vlees, gevogelte en vleesbereidingen — 20
3.1.4	Vleesconserven — 20
3.1.5	Vleesvervangers — 21
3.1.6	Melkproducten en zuivelvervangers — 21
3.1.7	Sauzen — 21
3.1.8	Soepen — 21
3.1.9	Hartige snacks — 22
3.1.10	Samengestelde gerechten — 22
3.1.11	Banket en zoetwaren — 23
3.1.12	Vis — 23
3.1.13	Sappen — 23
3.1.14	Groente en fruit bewerkt — 23
3.1.15	Oliën en vetten — 23
3.1.16	Aardappel- en knolgewassen — 23
3.1.17	Broodbeleg — 24
3.1.18	Peulvruchten — 24
3.2	Verzadigde vetzuren — 34
3.2.1	Melkproducten en zuivelvervangers — 34
3.2.2	Vleeswaren — 34
3.2.3	Vlees, gevogelte en vleesbereidingen — 34
3.2.4	Vleesconserven — 35
3.2.5	Vleesvervangers — 35
3.2.6	Oliën en vetten — 35
3.2.7	Banket en zoetwaren — 35
3.2.8	Brood(vervangers) — 35
3.2.9	Broodbeleg — 35
3.2.10	Hartige snacks — 36
3.2.11	Samengestelde gerechten — 36
3.2.12	Sauzen — 36
3.2.13	Soepen — 36
3.2.14	Vis — 36
3.2.15	Aardappel- en knolgewassen — 37
3.3	Mono- en disachariden en energie — 42
3.3.1	(Fris)dranken — 42
3.3.2	Melkproducten en zuivelvervangers — 43
3.3.3	Banket en zoetwaren — 43
3.3.4	Brood(vervangers) — 43
3.3.5	Broodbeleg — 44

- 3.3.6 Groente- en fruit bewerkt — 44
- 3.3.7 Sauzen — 44
- 3.3.8 Vlees, gevogelte, ei, vleesvervanger, vis — 44
- 3.3.9 Hartige snacks — 45
- 3.3.10 Samengestelde gerechten — 45
- 3.3.11 Peulvruchten — 45

#### **4 Beschouwing — 59**

- 4.1 Nutriëntgehalten — 59
- 4.2 Methodologische beschouwing — 61
- 4.3 Resultaten in relatie tot de ambities in het Akkoord Verbetering  
Productsamenstelling — 63

#### **Literatuur — 65**

#### **Bijlage 1 Overzicht van de HFM- en AVP-groepen waarover niet wordt gerapporteerd met bijbehorende redenen — 67**

# 1 Aanleiding en doel

## 1.1 Achtergrond

Een ongezond voedingspatroon is een belangrijke risicofactor voor chronische ziekten [1]. Een van de pijlers waar de Nederlandse overheid, met het oog op ziektepreventie, op inzet is het gezonder maken van de voedingsomgeving [2-4]. Samen met producenten, supermarkten, horeca en cateraars wordt er aan gewerkt om voedingsmiddelen te verbeteren, om zo een gezonde keuze een makkelijke keuze te maken.

Begin 2014 is het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afgesloten door de Minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport samen met de brancheorganisaties Centraal Bureau Levensmiddelenhandel (CBL), Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI), Koninklijke Horeca Nederland (KHN) en Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (Veneca). De ambitie van het AVP is om de hoeveelheid zout, verzadigd vet en calorieën (suiker en vet) in voedingsmiddelen te verminderen [5]. Het moet voor de consument makkelijker worden om maximaal 6 gram zout per dag te eten, maximaal 10% van de totale energie-inname uit verzadigd vet te halen en om minder energie te consumeren.

Om de ambities te halen maken de brancheorganisaties afspraken over de maximale gehalten aan zout, verzadigd vet en suiker en/of calorieën. Het doel is om stapsgewijs deze gehalten in voedingsmiddelen te verlagen.

Voorafgaand aan het AVP waren er al publiek-private initiatieven om de samenstelling van voedingsmiddelen te verbeteren. Zo was er vanaf 2003 de 'TaskForce Verantwoorde Vetzusamenstelling', gericht op het verlagen van gehalten aan verzadigd vet en transvet [6]. Vanaf 2007 werd vanuit de FNLI de Taskforce Zoutreductie opgericht. Het doel was het verlagen van zoutgehalten in diverse bewerkte producten met 12% voor 2010 [7].

Enkele van de afspraken die zijn voortgekomen uit deze initiatieven (voor brood, vleeswaren, Goudse kaas en groenteconserven [8-11]), worden meegenomen binnen de scope van het AVP.

In de loop van de jaren zijn er afspraken bijgekomen (tabel 1) voor diverse voedingsmiddelencategorieën.

Het AVP loopt tot en met 2020. In het Preventie-akkoord is opgenomen dat de inzet op verbetering van het productaanbod ook na 2020 doorgaat. Hiervoor zal een nieuw nationaal systeem voor productverbetering worden opgezet [4].

Ook op Europees niveau worden er afspraken gemaakt voor het verlagen van zout, suiker en verzadigd vet in voedingsmiddelen. Zo is er het 'EU Framework on National Initiatives and Selected Nutrients' [12], met als doel om nationale en Europese aanbevelingen op één lijn te brengen. In 2016 is onder Nederlands voorzitterschap de 'Roadmap for action on food product improvement' opgesteld [13]. Deze wordt

ondersteund door de meerderheid van de lidstaten, verschillende Europese brancheorganisaties en non-gouvernementele organisaties. De lidstaten worden opgeroepen om nationale actieplannen op te zetten, met als doel om een gezonde keuze gemakkelijker te maken voor consumenten in 2020 [14].

Tabel 1. Overzicht van startdata van de Akkoordafspraken

Jaar	Zout	Verzadigd vet	Suiker (calorieën)
<2015*	Brood Goudse kaas Vleeswaren Groenteconserven	Vleeswaren	
2015	Soepen en sauzen		(Fris)dranken Zuiveldranken en - toetjes
2016	Hartige droge snacks Vleesconserven	Koek en gebak	
2017	Vers vleesbereidingen en -producten Groenteconserven (incl. peulvruchten) Kant- en klaarmaaltijden	Kant- en klaarmaaltijden	Groenteconserven (incl. peulvruchten en fruitconserven)
2018	Vers vleesbereidingen en -producten Hartige broodjes Hartige diepvriessnacks Ontbijtgranen Smeerkaas Sauzen Salades (excl. Maaltijdsalades)		Ontbijtgranen Salades (excl. maaltijdsalades) Sauzen

\*Deze afspraken zijn voor 2014, dus voorafgaand aan het AVP gemaakt, maar deze inspanningen worden wel meegenomen binnen de scope van het AVP.

Alle afspraken zijn terug te vinden op:  
<https://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/>.

Sinds 2012 voert het RIVM, in opdracht van VWS, de Herformuleringsmonitor uit. Hierbij wordt gekeken naar de samenstelling van het productaanbod, zoals deze beschikbaar is in de supermarkten.

In voorgaande Herformuleringsmonitoren werd er gebruik gemaakt van de gegevens uit de Levensmiddelendatabank, maar ook van de chemische analyse gegevens van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Sinds 2011 is er Europese wetgeving van kracht die voorschrijft dat verplichte voedingsinformatie beschikbaar moeten zijn bij online verkoop [15]. Daarnaast is er vanuit het Voedingscentrum de Levensmiddelendatabank uitgebreid, voor de ontwikkeling van de *Kies Ik Gezond?* App. Door deze twee ontwikkelingen bevat de Levensmiddelendatabank meer samenstellingsgegevens en geeft het een representatiever beeld van wat er in de supermarkt beschikbaar is t.o.v. voorgaande jaren. Bovendien zijn de NVWA analyses per 2018 komen te vervallen. Naar aanleiding van deze ontwikkelingen is besloten voor de huidige

Herformuleringsmonitor alleen gebruik te maken van etiketgegevens die beschikbaar zijn in de Levensmiddelendatabank. De Levensmiddelendatabank wordt beheerd door het Voedingscentrum en het RIVM en gegevens worden vrijwillig aangeleverd door fabrikanten en supermarkten. De gegevens kunnen aangeleverd worden via het webportaal van de Levensmiddelendatabank, of via samenwerkingsverbanden zoals het Supply chain Information management (SIM) en GS1 (Global Standards One). Daarnaast hebben fabrikanten de mogelijkheid om rechtstreeks data aan te leveren.

In de rapportages van 2012 [16] en 2014 [17] werd de productsamenstelling vergeleken met de voorgaande jaren, om veranderingen in productsamenstelling vast te stellen. Vanwege de aangepaste werkwijze van de huidige herformuleringsmonitor zullen de gegevens van deze monitor niet met de gegevens van voorgaande jaren vergeleken worden. De gegevens van de huidige herformuleringsmonitor zal de komende jaren worden gebruikt om de productsamenstelling te volgen.

## **1.2 Doelstellingen**

De Herformuleringsmonitor is opgezet met als doel het in kaart brengen van de (veranderingen in) de gehalten van zout-, suiker- en verzadigd vet van voedingsmiddelen op de Nederlandse markt.

Dit rapport beschrijft de nutriëntgehalten binnen voedingsmiddelengroepen (HFM-groepen).

Daarnaast beschrijft deze rapportage de gehalten van de nutriënten binnen de productgroepen (AVP-groepen) waar vóór 1-1-2018 een AVP afspraak voor is gemaakt. Ook wordt het percentage van de producten dat voldoet aan het afgesproken maximum gehalte beschreven.



## 2 Werkwijze

### 2.1 Opzet van de Herformuleringmonitor

Voor de huidige Herformuleringmonitor zijn producten die op 25 april 2018 beschikbaar waren in de Levensmiddelendatabank en die meegenomen worden in de *Kies ik Gezond?-app*, ingedeeld in productgroepen (HFM- en AVP-groepen). Op 2 juli 2018 zijn de samenstellingsgegevens voor deze producten geactualiseerd naar de op dat moment in de Levensmiddelendatabank aanwezige gegevens.

In dit hoofdstuk wordt verder ingegaan op de nieuwe werkwijze. De selectie en kwaliteitsstappen voor de nutriëntgehalten worden beschreven. Daarnaast wordt de indeling in HFM-groepen en AVP-groepen beschreven en de analyse stappen van de herformuleringmonitoring.

#### Begrippen en toelichting

- HFM-groep is een productgroep van voedingsmiddelen waarvoor het nutriëntgehalte verlaagd kan worden. Een voorbeeld is gesneden aardappelchips.
- AVP-groep is een productgroep, binnen een HFM-groep, waar een afspraak voor is gemaakt voor het maximum nutriëntgehalte. Bijvoorbeeld voor aardappelchips naturel.
- EAN-codes (European Article Number) zijn de streepjescodes op de verpakking van voedingsmiddelen. In de Levensmiddelendatabank bevat elk record een EAN-code. Waar in deze rapportage wordt gesproken over producten, wordt bedoeld: producten met een unieke EAN-code.
- NEVO-codes zijn de codes uit het Nederlands voedingsstoffenbestand, die gebruikt worden voor het indelen van voedingsmiddelen. Onder één code vallen voedingsmiddelen met een vergelijkbare voedingsstoffensamenstelling.
- VC-codes zijn de codes die gebruikt zijn door het Voedingscentrum indien een NEVO-code (nog) niet beschikbaar was.
- In het AVP is afgesproken om de hoeveelheid zout, verzadigd vet en calorieën (suiker en vet) te verminderen. In dit rapport rapporteren we de gehalten aan natrium, mono- en disachariden en verzadigde vetzuren. Wanneer in deze rapportage wordt gesproken over mono- en disachariden dan is dit de som van sacharose, lactose, maltose, glucose, fructose en galactose.
- Gehalten betreffen zowel het van nature aanwezig als toegevoegd natrium, verzadigde vetzuren en mono- en disachariden.
- De gehalten betreffen de producten zoals ze worden verkocht; hierbij blijft de invloed van de bereiding bij de consument thuis dus buiten beschouwing.
- Met einddatum van een AVP afspraak wordt de datum bedoeld waarop de producten moeten voldoen aan het afgesproken maximum gehalte.

## 2.2 Samenstellingsgegevens 2018

### Levensmiddelendatabank - Voedingscentrum

De Herformuleringsmonitoring maakt gebruik van de gegevens uit de Levensmiddelendatabank. De gegevens in de Levensmiddelendatabank zijn afkomstig van databases GS1, SIM (huismerken van de Superunie supermarkten en Jumbo), Albert Heijn, Brandbank en PSinFoodservice en soms direct van de fabrikant of supermarkt.

#### *Kwaliteitsprocedures*

Er zijn binnen de Levensmiddelendatabank een aantal controles uitgevoerd op de kwaliteit van de gegevens:

- Producten met ontbrekende gegevens in verplichte velden (productnaam, merknaam, EAN-code of artikelnummer, naam van de fabrikant of supermarkt, mutatedatum) zijn uitgesloten.
- Producten met ontbrekende gegevens over de verplichte voedingsstoffen (kcal, kJ, eiwit, koolhydraten, mono- en disachariden, vet, verzadigde vetten/vetzuren en zout) zijn uitgesloten.
- De ingrediëntgegevens moeten ingevuld zijn, als dit volgens de wetgeving verplicht is (uitzondering zijn enkelvoudige producten zoals onbewerkte groenten).
- Uitgevoerde logische controles:
  - het gehalte van macronutriënten kan niet groter zijn dan 100 g per 100 g product (m.u.v. gegevens per 100 ml).
  - de hoeveelheid kcal kan niet groter zijn dan de hoeveelheid kJ. Een verschil  $\leq 2$  kcal of 8,4 kJ wordt als niet afwijkend beschouwd.
  - de berekende hoeveelheid energie mag niet meer dan 10% afwijken van de opgegeven hoeveelheid.
  - het gehalte aan macronutriënten kan niet meer dan 10% hoger zijn dan de totale hoeveelheid van de overkoepelende groep macronutriënten (bijvoorbeeld verzadigde vetzuren < totaal vet; suiker < koolhydraten). Bij een macronutriëntgehalte van  $\leq 1$  g wordt een overschrijding van maximaal 20% toegestaan.
  - Indien zowel natrium als zout vermeld zijn, mogen de gehalten na omrekenen maximaal 10% afwijken. In geval van kleinere gehalten (< 1 g zout of 400 mg natrium) mag de afwijking 20% zijn. Een verschil  $\leq 0,1$  g zout of 40 mg natrium wordt als niet afwijkend beschouwd.
  - Toegevoegd zout mag maximaal 110% van totaal zout zijn.
  - Toegevoegd suiker mag maximaal 110% van totaal suiker zijn.

#### *Kies ik Gezond?-app*

Als producten voldeden aan de bovenstaande controles, werden deze door het Voedingscentrum geaccordeerd en opgenomen in de *Kies ik Gezond?-app*. Foutmeldingen werden door het Voedingscentrum of GS1 naar de fabrikant of supermarkt gestuurd ter verbetering. Na correctie werden de gegevens opnieuw gecontroleerd en geaccordeerd. Als een product niet voldeed aan de controles, werd deze niet geaccordeerd.



Voor de *Kies ik Gezond?*-app zijn de geacordeerde producten uit de Levensmiddelendatabank gekoppeld aan een NEVO-code of een VC-code (indien geen NEVO-code beschikbaar was).

Voor de app is er een selectie gemaakt van producten. De gegevens moesten betrekking hebben op producten die beschikbaar zijn in de supermarkt; (grootverpakkingen) bestemd voor de horeca en catering zijn zoveel mogelijk uitgesloten.

### **Herformuleringsmonitor - RIVM**

#### *Beschikbare gegevens*

Met de fabrikanten en supermarkten die gegevens leveren aan de Levensmiddelendatabank, is overeengekomen dat deze gegevens door Voedingscentrum en RIVM voor diverse doeleinden, waaronder de Herformuleringsmonitor, kunnen worden gebruikt. Met GS1 is een opt-out regeling getroffen, zodat fabrikanten en supermarkten die bezwaar hebben tegen het gebruik van hun gegevens door Voedingscentrum of RIVM dit aan kunnen geven (op-out). In geval van een opt-out zijn de gegevens van het betreffende bedrijf niet in deze Herformuleringsmonitor gebruikt.

Alleen door het Voedingscentrum geacordeerde productgegevens, die gepubliceerd zijn in de *Kies Ik Gezond?*-app, zijn opgenomen in de herformuleringsmonitor, tenzij er een opt-out was voor het gebruik door het RIVM of het Voedingscentrum.

Gegevens voor de *Kies ik Gezond?*-app kunnen zowel betrekking hebben op de bereide als onbereide samenstelling van het product. Voor de Herformuleringsmonitor worden producten uitgesloten wanneer de voedingswaarde gegevens niet overeenstemmen met de betreffende HFM-groepen. Bijvoorbeeld bij de bereide/kant- en klare sauzen worden instant sauzen niet meegenomen als de samenstelling op het etiket betrekking heeft op de poedervorm en niet op de bereide saus. Bij onduidelijkheid of het om het een bereid of onbereid product ging, is het product uitgesloten.

Verder zijn producten uitgesloten als ze niet herformuleerbaar waren (bijvoorbeeld verse groenten), of niet pasten binnen de HFM-groepsindeling (bijvoorbeeld kofficreamers, maaltijdpotjes babyvoeding).

#### *HFM-productgroepindeling*

De voedingsmiddelen werden ingedeeld in de HFM-groepen op basis van:

- 1) De NEVO- en VC-codes
- 2) Kenmerken binnen de Levensmiddelendatabank zoals de productnaam en de ingrediënten; op basis hiervan zijn codeerregels opgesteld om de producten in te delen.

Er zijn een aantal wijzigingen aangebracht in de HFM-productgroepindeling t.o.v. 2016.

#### *AVP-productgroepindeling*

Voor alle gebruikte NEVO- en VC-codes is beoordeeld of en zo ja welke afspraak binnen het AVP geldt. Afspraken tot en met 1 januari 2018 zijn meegenomen in de huidige monitor. Voedingsmiddelen waarvoor de

afpraaktermijn inmiddels is bereikt, werden ook in akkoordgroepen ingedeeld (bijvoorbeeld Filet américain).

De voedingsmiddelen werden ingedeeld in de AVP-groepen op basis van de volgende stappen:

- 1) De NEVO- en VC-codes
- 2) Indien een product niet in te delen was o.b.v. de NEVO- of VC-code, werden er codeerregels gebruikt om de producten in te delen. Deze codeerregels werden opgesteld o.b.v. de kenmerken binnen de Levensmiddelendatabank zoals de productnaam en de ingrediënten. Een voorbeeld is het zoeken op het ingrediënt appel om onderscheidt te maken tussen rode kool mét of zonder appel.
- 3) Was het product niet in te delen volgens de bovenstaande stappen, dan werd het product ingedeeld op basis van de individuele productomschrijving per EAN-code.

Bepaalde producten konden niet worden ingedeeld, omdat er onvoldoende informatie beschikbaar was om een HFM- of AVP-groep toe te kennen (zie Bijlage 1). Een product wat niet in te delen was in een AVP-groep was bijvoorbeeld vla: onduidelijk was of deze onder 'Vla basis' of 'Vla specialties' viel.

### **Analyse**

Op de etiketten van voedingsmiddelen wordt het gehalte aan zout in grammen vermeld. Om een vergelijking te kunnen maken met de AVP afspraken, zijn de zoutgehalten omgerekend naar natriumgehalten door te delen door 2,5 en omgerekend van gram naar milligram.

Het aantal producten per HFM-groep werd vastgesteld. Daarnaast werd het aantal producten van AVP deelnemers en niet-deelnemers vastgesteld. Bij minder dan 10 nutriëntwaarden voor een HFM-groep of AVP-groep, worden de gegevens niet gerapporteerd.

Per productgroep is een gemiddeld gehalte met standaard deviatie berekend voor natrium, verzadigde vetzuren en mono- en disachariden. Daarnaast worden ook de mediaan, het minimum, 25<sup>e</sup> percentiel (1<sup>ste</sup> kwartiel), 75<sup>e</sup> percentiel (3<sup>de</sup> kwartiel) en het maximum bepaald.

Voor elke AVP afspraak werd het percentage producten berekend dat onder of op de norm van de afspraak valt en welk percentage er boven valt.

Omdat de AVP afspraak over mono- en disachariden gericht is op een reductie in de energie inname, is de analyse van het gehalte mono- en disachariden gehalte gecombineerd met een analyse van de energie-inhoud.

### 3 Resultaten

In dit hoofdstuk worden de nutriëntgehalten per HFM-groep en per AVP-groep beschreven. Daarnaast worden de nutriëntgehalten vergeleken met de maximumgehalten van de AVP afspraken.

In totaal waren er 88254 records beschikbaar vanuit de Levensmiddelendatabank, er zijn 52777 records opgenomen in de analyse (zie tabel 2). Het gaat om producten die verkocht worden in de supermarkt. De Levensmiddelendatabank bevat gegevens van Albert-Heijn, Jumbo en de Superunie-leden, die samen meer dan 80% van het marktaandeel hebben [18]. Producten van de Aldi en Lidl waren niet of nauwelijks aanwezig in het databestand van 2 juli 2018.

*Tabel 2. Dataselectie uit de gegevens van de Levensmiddelendatabank*

	<b>Aantal records</b>
Op 2 juli 2018 in Levensmiddelendatabank*	88254
Uitgesloten	
Opt-out RIVM	3935 -
Nog niet beschikbaar in april**	8808 -
Niet in te delen in productgroep ***	1237 -
Niet relevant voor herformulering ****	21497 -
Totaal ingedeeld in voor herformulering relevante groepen	52777

\*Selectie zoals beschikbaar in de *Kies ik Gezond?-app*. Deze is kleiner dan de totale Levensmiddelendatabank. \*\*Alle producten die in april beschikbaar waren zijn ingedeeld; de samenstellingsgegevens van deze producten zijn in juli geactualiseerd.

\*\*\*Bijvoorbeeld doordat productomschrijving onvoldoende duidelijk is (o.a. bij samengestelde gerechten) of omdat bereidingswijze niet duidelijk is of niet in overeenstemming met productgroep (bijv. verdunnen bij siropen, aardappelpureepoeder).

\*\*\*\*Dit betreft onbewerkte producten, zoals verse groenten en producten zonder toevoegingen, zoals diepvriesgroenten zonder toevoegingen en naturel yoghurt.

### Leeswijzer bij tabellen 2 t/m 8

In de Levensmiddelendatabank is informatie beschikbaar op het niveau van individuele producten met een unieke EAN-code. Waar in deze memo wordt gesproken over het aantal producten, gaat het steeds om producten met een unieke EAN-code.

De resultaten worden weergegeven voor HFM-groepen en AVP-groepen, waarbinnen voor ten minste 10 producten samenstellingsgegevens beschikbaar zijn. Een overzicht van HFM- en AVP-groepen waarover niet wordt gerapporteerd met bijbehorende redenen is weergegeven in Bijlage 1.

Tabel 3, 5 en 7 geven de resultaten weer voor natrium, verzadigde vetzuren, mono- en disachariden gehalten per HFM-groep.

Binnen het Akkoord Verbetering Productsamenstelling is voor een aantal productgroepen een afspraak gemaakt over het maximumgehalte zout, (toegevoegd) suiker en/of verzadigd vet. De resultaten voor de nutriënt gehalten, de afgesproken maximumgehalten en de einddatum waarop alle producten van deelnemers aan deze afspraak moeten voldoen zijn weergegeven in tabel 4 (natrium), 6 (verzadigde vetzuren), 8 (mono- en disachariden) en 9 (energie).

$N_{\text{nutriënt}}$ : aantal producten waarvoor de nutriëntwaarde beschikbaar is.

$N_{\text{akkoord}}$ : aantal producten met nutriëntwaarde die binnen een AVP afspraak vallen. Onder  $N_{\text{akkoord}}$  worden alle producten meegenomen die vallen binnen een AVP-groep.

$N_{\text{deeln}}$ : aantal producten met nutriëntwaarde die binnen een AVP afspraak vallen en waarvan de betreffende fabrikant/supermarkt deelneemt<sup>1</sup> aan de afspraak.

Gem: gemiddelde

SD: standaarddeviatie

Min: minimum

P25: 25<sup>e</sup> percentiel

Med: mediaan/50<sup>e</sup> percentiel

P75: 75<sup>e</sup> percentiel

Max: maximum

Voor de productgroepen is er vanuit gegaan dat de gehalten gedeclareerd waren per 100 g. Deze aanname is voor enkele productgroepen niet van toepassing. In de tabellen is daarom, voor deze groepen, een uitsplitsing gemaakt voor producten die gedeclareerd waren per 100 g per 100 ml.

<sup>1</sup> Deelnemerslijsten per AVP afspraak zijn te vinden op [www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl](http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl)

### 3.1 Natrium

De natriumgehalten per HFM-groep zijn weergegeven in tabel 3. De resultaten per AVP-groep staan in tabel 4, met de bijbehorende AVP afspraken, de einddata en het percentage producten dat onder het afgesproken maximum gehalte valt. In de onderstaande toelichting wordt het gemiddelde natriumgehalte voor de HFM-groep gegeven, en als er een AVP afspraak is gemaakt, beschreven hoeveel procent van de AVP-groep voldoet aan het afgesproken maximale gehalte.

In totaal zijn er 66 HFM-groepen relevant voor de herformulering met betrekking tot natrium. Voor 57 productgroepen kan de samenstelling worden gerapporteerd op basis van de data in de Levensmiddelendatabank. Voor 9 productgroepen is het niet mogelijk om de samenstelling te rapporteren. Redenen waarom dit niet mogelijk is zijn: dat er productgegevens beschikbaar waren voor minder dan 10 producten; dat de productomschrijving niet duidelijk genoeg was; of dat er onduidelijkheid was of de samenstelling een bereid of onbereid product betreft. Zie ook Bijlage 1.

#### 3.1.1 *Brood(vervangers)*

Onder de groep brood (vervangers) vallen de HFM-groepen brood, luxe brood naturel en zoet (bijvoorbeeld croissant of krentenbrood), luxe hartig brood (ham kaas croissant etc.), broodvervangers (zoals knäckebröd, beschuit), bodems (wrap, pannenkoek, bladerdeeg etc.) en ontbijtgranen.

Voor brood is het Warenwetbesluit Meel en Brood van kracht [8]. In 2017 is de omschrijving van de broodsoorten, die onder deze wet vallen, aangepast: alle broodsoorten die bestemd zijn voor dagelijks gebruik en waar geen zout bevattende ingrediënten aan zijn toegevoegd (bv. focaccia, spek-uienbrood).

Het gemiddelde natriumgehalte van het brood zoals valt onder het warenwetbesluit is 410 mg per 100g. Het maximum natriumgehalte is in 2017 niet aangepast, er mag maximaal 1,8% zout op de droge stof in het product zitten. Bij een gemiddeld vochtgehalte van 64%, komt dit neer op ongeveer 475 mg natrium per 100 g brood. Op basis van deze aanname voldoet 89% aan het maximum gehalte.

'Luxe brood naturel en zoet' heeft gemiddeld een lager natriumgehalte dan brood dat valt onder het warenwetbesluit (371 mg/100g), terwijl 'luxe brood hartig' gemiddeld een hoger natriumgehalte heeft (521 mg/100g). Het gemiddelde natriumgehalte van broodvervangers (521 mg/100g) is hoger dan dat van brood.

#### 3.1.2 *Vleeswaren*

Deze groep bevat de volgende vier HFM-groepen voor vleeswaren: enkelvoudig bereid (ham, kipfilet etc.), enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd (rauwe ham, ontbijtspek etc.), samengesteld bereid (leverworst etc.) en samengesteld rauw gerookt/gedroogd (salami, filet americain etc.).

Voor deze HFM-groepen is een AVP afspraak gemaakt, behalve voor de groep vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd. De afspraak is gemaakt voor vijf soorten vleeswaren: gegrild ontbijtspek, overige

gekookte enkelvoudige vleeswaren, samengestelde bereide vleeswaren, filet americain en overige rauwe samengestelde (snij)vleeswaren. Het gemiddelde natriumgehalte van de enkelvoudige bereide vleeswaren is 852 mg per 100 g. Het natriumgehalte van samengestelde bereide vleeswaren is 808 mg per 100 g en voor samengestelde rauwe vleeswaren is het natriumgehalte 1309 mg per 100 g. De einddatum van de AVP afspraak is bereikt (06-2015). Het percentage producten wat voldoet aan de afspraak is gemiddeld 85%. Van de producten van deelnemende fabrikanten en supermarkten voldoet gemiddeld 90% aan de afspraak.

### 3.1.3 *Vlees, gevogelte en vleesbereidingen*

Binnen deze groep vallen de HFM-groep vleesbereidingen en –producten onbereid en de HFM-groep vleesbereidingen en –producten bereid. Onder deze groepen vallen producten zoals gehakt, rollade en kipnuggets, bereid of onbereid.

Er is een AVP afspraak voor de onbereide producten, namelijk voor: rauwe gehaktballen/soepballen, rauwe braadworst/verse worst/saucijzen, rauwe gekruide vleesreepjes, rauwe slavink/rundervink/blindevink, gegaarde/gepaneerde kip, rauwe hamburgers en gegaarde hamburgers. Op basis van productgegevens is nagegaan of het om rauwe of bereide en al dan niet voorgegaarde producten ging, echter de productgegevens gaven niet altijd voldoende informatie hierover. Met name rauw is meestal niet duidelijk in het Levensmiddelendatabestand te herkennen. Omdat dit wel de meest voorkomende vorm is, is er aangenomen dat het om een rauw product ging (mits er niet vermeld was dat het een bereid of gegaard product was).

Het gemiddelde natriumgehalte van vleesbereidingen en –producten onbereid is 546 mg per 100 g.

De einddata van de AVP afspraak over vleesbereidingen is nog niet bereikt (einddatum 12-2018 en 07-2019). Het percentage producten dat voldoet aan de afspraak is gemiddeld 49%. Voor producten van fabrikanten en supermarkten die de afspraak hebben ondertekend is dit 50%.

### 3.1.4 *Vleesconserven*

Binnen deze groep vallen de HFM-groepen: Vleesproducten in opgiet (knakworst etc.), rookworst, ragoutachtigen en vleesgerechten met saus (zoals hachee, babi pangang).

Er is een AVP afspraak gemaakt voor drie groepen: vleesproducten in opgiet, rookworst en ragoutachtigen. De afspraak bevat niet de groep vleesgerechten met saus. De groep vleesproducten in opgiet zijn inclusief vacuüm verpakte producten, zonder opgiet.

Gemiddeld bevatten vleesproducten in opgiet 777 mg zout per 100 g. Rookworst bevat 870 mg per 100 g en de ragoutachtigen 421 mg per 100 g.

De einddatum van de AVP afspraak is bereikt (03-2018). Van de producten voldoet gemiddeld 58% aan de afspraak. Voor producten van fabrikanten en supermarkten die deelnemen aan de afspraken is dit gemiddeld 56%.

### 3.1.5 *Vleesvervangers*

Binnen deze groep valt de HFM-groep vleesvervangers, producten die hier binnen vallen zijn bijvoorbeeld tahoe of kant- en klare vleesvervangers. Het gemiddelde natriumgehalte van deze groep is 596 mg per 100 g.

Er is geen AVP afspraak gemaakt voor deze groep.

### 3.1.6 *Melkproducten en zuivelvervangers*

De HFM-groepen binnen de groep melkproducten en zuivelvervangers zijn: plantaardige zuivelvervangers, halfharde en harde kaas, zachte kaas, smeer- en smeltkaas en kaassubstituten. Kaassubstituten zijn niet opgenomen in de rapportage omdat er voor minder dan 10 producten gegevens beschikbaar waren.

Halfharde en harde kaas bevatten gemiddeld 734 mg natrium per 100 g. Goudse 48+ generieke kaas valt onder het AVP (einddatum 2015), maar er is geen norm vastgesteld. In verband met onvoldoende informatie in de productgegevens om kaas goed in te delen in de AVP-groep, is deze afspraak niet opgenomen in deze rapportage.

### 3.1.7 *Sauzen*

In deze groep vallen de volgende HFM-groepen: warme sauzen op tomaten/groentenbasis (pastasaus etc.), koude sauzen op tomaten/groentenbasis (ketchup etc.), sauzen op basis van emulsie (mayonaise, sladressing etc.), jus, pindasauzen, warme oosterse sauzen (bevatten vaak ketjap) en overige warme sauzen (zoals bechamelsaus) en smaakmakers met toevoegingen (ketjap, mosterd etc.). Jus is niet meegenomen omdat er minder dan 10 producten in deze groep vielen en er niet genoeg informatie was om na te gaan of het om vloeibare jus ging of een poeder of geconcentreerd product. Smaakmakers met toevoegingen zijn niet meegenomen omdat er niet genoeg informatie beschikbaar was om de producten goed in te delen, of omdat het onduidelijk was of het om een bereid of onbereid product ging.

De warme sauzen op tomaten/groentenbasis bevatten gemiddeld 253 mg natrium per 100 g. Koude sauzen op tomaten/groentenbasis bevatten 913 mg natrium per 100 g. Sauzen op basis van emulsie bevatten 594 mg natrium per 100 g. Het natriumgehalte van pindasaus is 638 mg per 100 g. Oosterse warme sauzen bevatten 1064 mg natrium per 100 g en overige warme sauzen 879 mg per 100g.

Er is een AVP afspraak gemaakt voor sauzen, voor jus is er geen AVP afspraak. De afspraak is gemaakt voor de volgende soorten: warme sauzen op

tomaten/groentenbasis (pastasauzen), ketchup, currysaus, pindasauzen, warme oosterse sauzen en overige warme sauzen. De samenstellingsgegevens van de pindasauzen zijn niet opgenomen in de rapportage, omdat er minder dan 10 producten beschikbaar waren voor deze AVP-groep. De einddata van deze afspraken zijn bereikt (06-2016 en 06-2017). Van de producten voldoet gemiddeld 71% aan de afspraak. Voor producten van fabrikanten en supermarkten die de afspraak hebben ondertekend is dit gemiddeld 74%.

### 3.1.8 *Soepen*

Binnen deze groep valt de HFM-groep soepen, hierin worden alleen soepen (in blik, sta-zak of instant) en bouillons meegenomen waarvan duidelijk is dat het gaat om het bereide product of waarvan de

samenstelling van het bereide product is gedeclareerd. Bouillon in droge vorm (poeders en blokjes) maakt deel uit van de HFM-groep smaakmakers met toevoegingen.

Het natriumgehalte van deze productgroep is gemiddeld 327 mg natrium per 100 g.

Er is een AVP afspraak gemaakt voor soepen. De einddatum van deze afspraak is bereikt (12-2016). Van de producten voldoet 68% aan de afspraak. Van de producten van deelnemende fabrikanten en supermarkten voldoet 73% aan de afspraak.

### 3.1.9 *Hartige snacks*

Binnen de groep hartige snacks vallen de HFM-groepen: gepaneerde ragout (kroket etc.), loempia, vleessnacks (zoals saucijzenbroodjes, saté etc.), gefrituurde snack of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis, bijvoorbeeld kaassoufflé), gesneden aardappelchips, gevormde chips (stapelchips, tortillachips, Japanse mix etc.), zoute koekjes (kaasstengels etc.), gecoate noten (borrelnoten, suikerpinda's etc.), noten en zaden en overige hartige snacks.

Er is een AVP afspraak gemaakt voor hartige droge snacks:

voorgesneden aardappelchips, gevormde chips, gecoate noten en noten en notenmixen. Voor de gesneden aardappelchips wordt er onderscheid gemaakt tussen naturel en paprika chips. Ambachtelijke chips vallen niet onder de AVP afspraak, maar zijn op basis van de productgegevens niet te identificeren. Omdat ze herformuleerbaar zijn, zijn ze wel meegenomen in de rapportage. Binnen gevormde chips vallen alleen de naturel gestapelde chips onder de afspraak. De samenstelling van gestapelde chips is echter niet opgenomen in deze rapportage, omdat er voor minder dan 10 producten gegevens beschikbaar waren.

Het gemiddelde natriumgehalte van naturel gesneden aardappelchips is 483 mg per 100 g, van paprika chips 572 mg per 100 g. Het natriumgehalte van gecoate noten is 646 mg per 100 g en van noten en notenmixen 161 mg per 100 g.

De einddatum (12-2018) van deze afspraken was nog niet bereikt op 2 juli 2018. Binnen de hartige snacks voldoen gemiddeld 74% van de producten aan de afspraak. Van de producten van deelnemende fabrikanten en supermarkten voldoet gemiddeld 76% aan de afspraak.

### 3.1.10 *Samengestelde gerechten*

Deze groep bevat de HFM-groepen: Italiaanse pastamaaltijden, Oosterse maaltijden (nasi etc.), pizza's, gemengde salades met toevoegingen (groentesalades met dressing, maaltijdsalades etc.), brood met beleg (tosti's, sandwiches etc.) en overige kant-en-klare maaltijden (stampot, stoommaaltijden etc.). In deze rapportage is alleen de groep pizza's opgenomen, voor de overige HFM-groepen waren er onvoldoende productgegevens beschikbaar om ze in te kunnen delen. Pizza bevat gemiddeld 470 mg natrium per 100g.

Er is een AVP afspraak gemaakt voor kant- en klare maaltijden. Deze afspraak heeft betrekking tot Italiaanse en Oosterse maaltijden. Deze AVP-groepen zijn niet meegenomen in de rapportage, omdat er onvoldoende informatie was om de producten goed in te kunnen delen. De einddatum van deze AVP afspraak is 12-2018.



### 3.1.11 *Banket en zoetwaren*

Hierbinnen vallen de HFM-groepen cakes (bijvoorbeeld ook mergpijpjes), biscuit, zanddeeg koekjes, wafel (stroopwafel, Luikse wafel etc.), ontbijtkoek, graan-, muesli-, fruit- en energierepen, taart en gebak en overige koek (bijvoorbeeld eierkoek en bokkenpootjes). Voor deze rapportage worden de HFM-groepen biscuit, zanddeeg koekjes, wafel en overige koek gezamenlijk gerapporteerd.

Cakes bevatten gemiddeld 263 mg natrium per 100 g. Biscuit, koek en zanddeeg, wafel en overige koek bevatten gemiddeld 235 mg per 100 g. Ontbijtkoek bevat 227 mg natrium per 100 g. Het natriumgehalte van graan-, muesli-, fruit- en energierepen is 129 mg en dat van taart en gebak 182 mg per 100 g.

Er is geen AVP afspraak voor het natriumgehalte van producten in deze groep.

### 3.1.12 *Vis*

Hierbinnen valt de HFM-groep vis bewerkt (bijvoorbeeld ingeblikte zalm en vissticks). Het natriumgehalte voor deze groep is gemiddeld 592 mg per 100 g.

Voor bewerkte vis is geen AVP afspraak gemaakt.

### 3.1.13 *Sappen*

Onder sappen valt de HFM-groep groentesappen. Groentesappen hadden een gemiddeld natriumgehalte van 208 mg per 100 g.

Er is geen AVP afspraak voor groentesappen.

### 3.1.14 *Groente en fruit bewerkt*

Onder groente en fruit bewerkt vallen de HFM-groepen groenteconserven en pickles en olijven. Binnen de AVP afspraak voor groenteconserven zijn er voor de volgende 12 soorten maximum zoutgehalten vastgelegd: doperwten, wortelen, doperwten en wortelen, sperziebonen/snijbonen/haricots verts, jonge kapucijners, tuinbonen, champignons, mais blik/pot, rode kool zonder appel, rode kool met appel, rode biet en spinazie. De samenstelling van spinazie conserven is niet opgenomen in deze rapportage, omdat er voor minder dan 10 producten gegevens beschikbaar waren.

Groentenconserven hebben een gemiddeld natriumgehalte van 264 mg per 100 g (tabel 2).

De einddatum van de AVP-afpraak is nog niet bereikt. Gemiddeld voldoet 72% van de producten aan de afspraak. Voor de producten van fabrikanten en supermarkten die de afspraak hebben ondertekend is dit gemiddeld 75%.

### 3.1.15 *Oliën en vetten*

In deze groep valt de HFM-groep smeersels voor op brood en bereidingsvetten, exclusief olie. Boter, margarine en frituurvet zijn producten die hieronder vallen. Deze HFM-groep bevat gemiddeld 231 mg natrium per 100 g.

Voor deze groep is er geen AVP afspraak gemaakt.

### 3.1.16 *Aardappel- en knolgewassen*

Binnen aardappel- en knolgewassen vallen de HFM-groepen aardappel- en knolgewassen bewerkt (krieltjes en patat etc.) en aardappelproducten gedroogd (zoals poeder voor het bereiden van

aardappelpuree). Gedroogde aardappelproducten zijn niet opgenomen in deze rapportage omdat er voor minder dan 10 producten gegevens beschikbaar waren. Aardappel- en knolgewassen bewerkt hadden een gemiddeld natriumgehalte van 164 mg per 100 g. Er is geen AVP afspraak gemaakt voor deze groep.

### 3.1.17 *Broodbeleg*

Binnen deze groep vallen de HFM-groepen broodbeleg salade (zalmzalade etc.), noten (pindakaas, sesampasta etc.) en overig hartig broodbeleg (hummus, groentespread etc.). Broodbeleg salade bevat gemiddeld 492 mg natrium per 100 g. Broodbeleg op basis van noten bevat 176 mg per 100 g en overige hartig broodbeleg bevat 321 mg per 100 g.

Voor deze HFM-groepen is er geen AVP afspraak.

### 3.1.18 *Peulvruchten*

Onder de groep peulvruchten valt de HFM-groep peulvruchten bewerkt. Deze groep had een gemiddeld natriumgehalte van 187 mg per 100 g. Er is een AVP afspraak gemaakt voor 3 soorten bewerkte peulvruchten, namelijk voor enkelvoudige peulvruchten (zonder saus) en de peulvruchten recepturen: witte bonen in tomatensaus, bruine bonen en overige (bijvoorbeeld chilibonen in saus). Bruine bonen recepturen zijn uitgesloten van de huidige rapportage, omdat er voor minder dan 10 producten gegevens beschikbaar waren.

De einddatum van de AVP afspraak (november 2018) over peulvruchten was nog niet bereikt op 2 juli 2018. In deze groep voldoet gemiddeld 49% aan de afspraak. Voor de producten van deelnemende fabrikanten en supermarkten is dit gemiddeld 55%.

Tabel 3. Natriumgehalten in voedingsmiddelengroepen

HFM-productgroep		Natriumgehalte (mg/100 g)								
		N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max
<b>Brood(vervangers)</b>										
1.5.1.1.1	Brood	2365	2365	410	77	0	376	400	432	1268
1.5.1.1.2	Brood- luxe- naturel en zoet	508	-	371	125	28	310	357	412	900
1.5.1.1.3	Brood- luxe- hartig	175	-	544	202	0	440	510	564	1440
1.5.1.2	Broodvervangers	846	-	521	396	0	312	500	720	6400
1.5.1.3	Bodems	231	-	479	262	50	360	420	522	2800
1.5.2	Ontbijtgranen	498	-	110	164	0	12	38	140	1000
<b>Vleeswaren</b>										
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	491	491	852	198	0	776	900	1000	1480
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid	912	912	808	136	17	720	810	920	1440
1.7.2.3	Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd	381	-	1531	450	160	1200	1520	2000	2760
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd	823	823	1309	370	0	1080	1280	1600	2721
<b>Vlees, gevogelte en vleesbereidingen</b>										
1.7.1.2.1	Vleesbereidingen en -producten - onbereid	1375	726	546	280	0	360	520	720	3470
1.7.1.2.2	Vleesbereidingen en -producten - bereid	107	-	966	623	240	760	827	956	3800
<b>Vleesconserven</b>										
1.7.3.1	Vleesproducten in opgiet	208	208	777	105	540	703	796	860	1100
1.7.3.2	Rookworst	137	137	870	84	560	840	880	920	1090
1.7.3.3	Ragoutachtigen	54	54	421	69	300	400	400	430	712
1.7.3.4	Vleesgerechten met saus	157	-	555	182	130	440	560	720	1000
<b>Vleesvervangers</b>										
1.7.6	Vleesvervangers	255	-	596	234	0	480	600	708	2120

HFM-productgroep			Natriumgehalte (mg/100 g)								
			N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max
<b>Melkproducten en zuivelvervangers</b>											
1.6.1.2	Plantaardige zuivelvervangers <sup>1</sup>	per 100 g	45	-	66	36	4	40	56	96	160
		per 100 ml	117	-	46	16	0	40	44	56	100
1.6.2.1	Kaas halfharde en harde-		3660	-	734	142	0	640	728	820	2000
1.6.2.2	Kaas zachte-		924	-	628	285	0	400	600	760	1450
1.6.2.3	Kaas smeer- en smelt-		99	-	920	215	200	800	920	1120	1400
<b>Sauzen<sup>2</sup></b>											
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten/groentenbasis		253	253	379	145	80	300	360	440	1040
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaten/groentenbasis		596	134	913	758	0	560	720	1000	7320
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie		850	-	594	435	0	388	560	704	9285
2.2.4	Sauzen, pinda		117	9	638	336	80	464	560	720	2680
2.2.5	Warme sauzen, oosters		219	42	1064	918	0	392	800	1640	6320
2.2.6	Warme sauzen overige		159	43	879	1221	100	380	440	640	9900
<b>Soepen<sup>2</sup></b>											
2.1	Soepen <sup>3</sup>		463	342	327	79	56	296	330	360	1297
<b>Hartige snacks</b>											
2.4.1.1.1	Snack hartig - gepaneerde ragout		217	-	520	257	100	440	480	520	2420
2.4.1.1.2	Snack hartig - loempia		71	-	546	161	118	450	520	580	1040
2.4.1.1.3	Snack hartig - vlees		288	-	551	150	61	440	560	640	880
2.4.1.1.4	Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)		123	-	598	202	200	480	600	680	2044
2.4.1.2	Chips gesneden aardappel		290	162	523	111	0	480	520	567	880
2.4.1.3	Chips gevormd		544	2	750	277	0	560	720	919	1640

HFM-productgroep		Natriumgehalte (mg/100 g)								
		N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max
2.4.1.4	Zoute koekjes	299	-	957	352	264	776	880	1110	2700
2.4.1.5	Noten gecoat	201	137	503	310	0	280	600	680	1492
2.4.1.6	Noten en zaden	1141	801	142	254	0	0	12	280	3930
2.4.1.7	Snacks hartig overige	185	-	641	433	0	320	584	840	2400
<b>Samengestelde gerechten</b>										
3.1.2	Pizza's	314	-	470	107	260	400	440	520	960
<b>Banket en zoetwaren</b>										
2.4.2.1.1	Cakes	692	-	263	147	0	153	280	360	1920
2.4.2.1.2	Biscuit,	2999	-	235	152	0	130	228	304	3040
2.4.2.1.5	koek zanddeeg-,									
2.4.2.1.7	wafel,									
2.4.2.1.8	koek overige <sup>4</sup>									
2.4.2.1.3	Ontbijtkoek	284	-	227	76	12	185	234	287	400
2.4.2.1.4	Graan-, muesli-, fruit- en energierepen	145	-	129	91	0	50	120	192	476
2.4.2.1.6	Taart en gebak <sup>5</sup>	1544	-	182	159	0	76	160	251	2152
<b>Vis</b>										
1.7.5.2	Vis bewerkt	1406	-	592	688	24	356	440	710	7100
<b>Sappen</b>										
1.2.2	Groentesappen	38	-	208	118	0	183	210	272	480
<b>Groente en fruit bewerkt</b>										
1.1.2.1.1	Groentenconserven (geen pickles)	1161	505	264	308	0	120	160	292	4800
1.1.2.1.2	Pickles en olijven	702	-	818	556	0	280	720	1280	2700
<b>Oliën en vetten</b>										
1.8.1	Smeersels voor op brood en bereidingsvetten (exclusief olie)	528	-	231	233	0	4	200	390	1000
<b>Aardappel- en knolgewassen</b>										

HFM-productgroep		Natriumgehalte (mg/100 g)								
		N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max
1.4.1.2	Aardappel- en knolgewassen bewerkt	439	-	164	151	0	30	120	280	640
<b>Broodbeleg</b>										
2.6.1	Broodbeleg salade	768	-	492	147	0	410	493	560	1124
2.6.3	Broodbeleg noten	190	-	176	132	0	44	200	246	760
2.6.5	Broodbeleg hartig overige	294	-	622	321	71	410	520	800	1600
<b>Peulvruchten</b>										
1.3.2	Peulvruchten bewerkt	247	247	187	107	4	120	160	240	960

<sup>1</sup> Producten zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; <sup>2</sup> Het nutriëntgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; <sup>3</sup> Bereide soep en bouillon; en onbereide soep en bouillon indien bereide samenstelling is gedeclareerd; <sup>4</sup> Groepen samengenomen, verdere opsplitsing was niet mogelijk o.b.v. NEVO- of VC-code of programmeerregels; <sup>5</sup> Eén onrealistische waarde uitgesloten.

Tabel 4. Natriumgehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en vergelijking met de AVP norm.

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Natriumgehalte (mg/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum	
					Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (Na mg/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
<b>Groente en fruit bewerk</b>																
1.1.2.1.1	Groenten-conserven (geen pickles)	Doperwten	58	57	126	18	104	120	124	124	212	128	5/6-2017	9-2018	91	93
		Wortelen	38	38	126	30	80	120	124	128	220	128	5/6-2017	9-2018	87	87
		Doperwten en wortelen	54	53	128	17	120	124	124	128	240	128	5/6-2017	9-2018	87	89
		Sperziebonen, snijbonen, haricots verts	90	86	156	116	120	136	136	136	1160	136	5/6-2017	9-2018	81	85
		Jonge kapucijners	12	12	146	20	120	136	137	160	188	136	5/6-2017	9-2018	50	50
		Tuinbonen	19	19	115	13	80	120	120	120	120	120	5/6-2017	9-2018	100	100
		Champignons	25	21	185	78	94	120	120	252	300	120	11-2017	11-2018	56	67
		Mais blik/pot	54	46	137	137	80	90	112	140	1080	112	5/6-2017	9-2018	61	70
		Rode kool zonder appel	13	12	187	77	160	160	160	164	440	160	11-2017	11-2018	62	67
		Rode kool met appel	77	69	210	61	132	160	200	240	560	160	11-2017	11-2018	40	45
		Rode biet (alle varianten)	58	50	150	76	16	120	120	152	400	120	11-2017	11-2018	72	76
<b>Peulvruchten</b>																
1.3.2	Peulvruchten bewerkt	Enkelvoudige peulvruchten	189	156	152	69	4	120	132	184	600	120	11-2017	11-2018	48	52

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak			Natriumgehalte (mg/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum	
			N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (Na mg/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
		Peulvruchten recepturen: Witte bonen in tomatensaus	39	38	273	76	80	240	240	280	420	280	11-2017	11-2018	77	76
		Peulvruchten recepturen: Peulvruchten overige recepturen (excl. maaltijdoplossingen)	19	11	355	192	200	240	248	520	960	220	11-2017	11-2018	21	36
<b>Brood(vervangers)</b>																
1.5.1.1.1	Brood	Brood <sup>1</sup>	2365	2365	410	77	0	376	400	432	1268	1,8% zout op droge stof	01-10-2017	01-10-2018	-	-
<b>Vleeswaren</b>																
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	Gegrild ontbijtspek (Zeeuws spek, katenspek, Zeeuws spek grill)	46	41	948	113	560	920	1000	1000	1160	1120, -10 %	06-2013	06-2015	89	100
		Overige gekookte enkelvoudige vleeswaren	445	411	842	202	0	760	890	1000	1480	1015, -10 %	06-2013	06-2015	94	96
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid	Vleeswaren samengesteld bereid	912	743	808	136	17	720	810	920	1440	945, -10 %	06-2013	06-2015	90	90



HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Natriumgehalte (mg/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum	
					Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (Na mg/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd	Filet americain	103	94	727	141	40	665	760	800	900	900, -10%	06-2013	06-2015	100	100
		Overige rauwe samengestelde (snij)vleeswaren	720	463	1393	313	0	1160	1280	1640	2721	1280, -10%	06-2013	06-2015	52	62
<b>Vlees, gevogelte en vleesbereidingen</b>																
1.7.1.2.1	Vleesbereidingen en -producten - onbereid	Gehaktballen/soepballetjes rauw <sup>2</sup>	55	47	740	184	280	680	740	880	1270	700	01-01-2017	31-12-2018	31	26
		Braadworst/verse worst/saucijzen rauw <sup>2</sup>	198	138	651	210	238	520	582	800	1900	620	01-01-2017	31-12-2018	54	57
		Gekruide vleesreepjes rauw <sup>2</sup>	162	147	454	262	70	350	400	500	2080	440	01-01-2017	31-12-2018	62	65
		Slavink/rundervink/blinde vink rauw <sup>2</sup>	33	24	518	124	320	428	510	600	810	510	01-01-2017	31-12-2018	52	54
		Gegaarde/gepaneerde kip <sup>3</sup>	136	89	569	205	80	440	560	680	1120	515	01-01-2017	31-12-2018	35	47
		Hamburgers rauw <sup>2</sup>	112	80	598	337	88	440	560	689	3470	570	01-01-2018	01-07-2019	52	46
		Hamburgers gegaard <sup>3</sup>	30	9	786	207	400	720	800	920	1360	875	01-01-2018	01-07-2019	60	56

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Natriumgehalte (mg/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum	
					Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (Na mg/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
<b>Vleesconserven</b>																
1.7.3.1	Vleesproducten in opgiet	Knakworst, Frankfurters, Hotdogs <sup>4</sup>	208	172	777	105	540	703	796	860	1100	760	03-2016	03-2018	47	47
1.7.3.2	Rookworst	Rookworst	137	113	870	84	560	840	880	920	1090	892	03-2016	03-2018	66	69
1.7.3.3	Ragoutachtigen	Ragout	54	36	421	69	300	400	400	430	712	400	03-2016	03-2018	61	53
<b>Sauzen<sup>5</sup></b>																
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten/groentenbasis	Maaltijdsauzen: pastasauzen	253	153	379	145	80	300	360	440	1040	510; -5 %	01-01-2015	30-06-2016	85	86
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaten/groenten-basis	Rode sauzen: ketchup	81	61	721	212	240	640	680	800	1520	860 mg/100 ml, -10%	01-01-2015	30-06-2017	78	80
		Rode sauzen: currysaus	53	34	758	175	440	640	800	880	1210	790 mg/100 ml; -10 %	01-01-2015	30-06-2017	45	44
2.2.5	Warme sauzen, oosters	Warme sauzen, oosters	42	6	455	230	172	280	440	520	1120	510	01-01-2015	30-06-2016	67	67
2.2.6	Warme sauzen overige	Warme sauzen overige	43	28	454	220	160	380	400	480	1360	510	01-01-2015	30-06-2016	84	96
<b>Soepen<sup>5</sup></b>																
2.1	Soepen <sup>6</sup>	Soepen	463	342	327	79	56	296	330	360	1297	350	01-01-2015	31-12-2016	68	73

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak			Natriumgehalte (mg/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum	
			N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (Na mg/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
<b>Hartige snacks</b>																
2.4.1.2	Chips gesneden aardappel	Aardappelchips naturel <sup>6</sup>	93	59	483	116	0	470	480	520	720	480	01-03-2016	31-12-2018	57	73
		Aardappelchips paprika <sup>6</sup>	69	49	572	76	320	560	560	567	880	560	01-03-2016	31-12-2018	58	47
2.4.1.5	Noten gecoat	Noten gecoat	137	102	646	207	67	560	650	720	1492	840	01-03-2016	31-12-2018	90	93
2.4.1.6	Noten en zaden	Noten en notenmixen	801	692	161	214	0	0	10	312	1574	420	01-03-2016	31-12-2018	89	90

<sup>1</sup> Het maximum natriumgehalte geldt sinds het warenwetbesluit van 2012. In het warenwetbesluit van 1-10-2017 is de omschrijving van broodsoorten die er aan moeten voldoen gewijzigd t.o.v. het warenwetbesluit uit 2012. Er is een voergangstermijn van 1 jaar voor implementatie. Binnen deze HFM-groep is ook afbakbrood geïnccludeerd (onbereide samenstelling); <sup>2</sup> Bereide producten zijn zo veel mogelijk verwijderd (o.b.v. productnaam, wettelijke benaming en/of bereidingsinstructie). Als er geen informatie vermeld stond over de bereiding, is aangenomen dat het om een rauw product ging; <sup>3</sup> Niet gegaarde producten zo veel mogelijk verwijderd (o.b.v. productnaam, wettelijke benaming en/of bereidingsinstructie) maar niet helemaal mogelijk; <sup>4</sup> Inclusief vacuüm verpakte producten, maar niet in opgiets; <sup>5</sup> Het nutriëntgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; <sup>6</sup> Bereide soep en bouillon; en onbereide soep en bouillon indien bereide samenstelling is gedeclareerd; <sup>7</sup> Inclusief ambachtelijke chips (vallen niet onder AVP afspraak; maar zijn niet te identificeren).

## 3.2 Verzadigde vetzuren

De verzadigde vetzuren gehalten per HFM-groep zijn weergegeven in tabel 5. De resultaten per AVP-groep staan in tabel 6, met de bijbehorende AVP afspraken, de einddata en het percentage van producten wat onder het afgesproken maximum gehalte valt. In de onderstaande toelichting wordt het gemiddelde verzadigde vetzurengehalte voor de HFM-groep gegeven, en wanneer er een AVP afspraak is gemaakt, beschreven hoeveel procent van de AVP-groep voldoet aan het afgesproken maximale gehalte.

Er zijn in totaal 57 HFM-groepen die relevant zijn voor de herformulering, met betrekking tot verzadigde vetzuren. Voor 48 productgroepen kan de samenstelling worden gerapporteerd op basis van de data in de Levensmiddelendatabank. Voor 9 productgroepen is het niet mogelijk om de samenstelling te rapporteren. Redenen waarom dit niet mogelijk is zijn: er waren voor minder dan 10 producten productgegevens beschikbaar; de productomschrijving was niet duidelijk genoeg; of er was onduidelijkheid of de samenstelling een bereid of onbereid product betreft. Zie ook Bijlage 1.

### 3.2.1 *Melkproducten en zuivelvervangers*

In deze groep vallen de volgende HFM-groepen: plantaardige zuivelvervangers, halfharde en harde kaas, zachte kaas, smeer- en smeltkaas en kaassubstituten.

Kaassubstituten zijn niet opgenomen in de rapportage omdat er voor minder dan 10 producten gegevens beschikbaar waren.

Plantaardige zuivelvervangers bevatten gemiddeld 1 g verzadigde vetzuren per 100 g. Halfharde en harde kaas bevat 20 g, zachte kaas 18 g en smeer- en smeltkaas 13 g per 100 g.

Er zijn geen AVP afspraken voor deze groepen.

### 3.2.2 *Vleeswaren*

Deze groep bevat de HFM-groepen enkelvoudig bereid (ham, kipfilet etc.), enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd (rauwe ham, ontbijtspek etc.), samengesteld bereid (leverworst etc.) en samengesteld rauw gerookt/gedroogd (salami, filet americain etc.).

De enkelvoudige bereide vleeswaren bevatten gemiddeld 3 g verzadigde vetzuren per 100 g. Enkelvoudige rauwe gerookte/gedroogde vleeswaren bevatten gemiddeld 7 g per 100 g. De samengestelde bereide vleeswaren bevatten 9 g per 100 g. Samengestelde rauwe gerookte/gedroogde vleeswaren bevatten 12 g per 100 g.

Voor de groep vleeswaren is er een AVP afspraak voor de volgende verschillende soorten: gebraden gehakt, grillworst, leverkaas/Berliner, paté, boterhamworst, gekookte worst, leverworst/hausmacher, smeerleverworst.

De einddatum van de vleeswaren AVP afspraak is bereikt (06-2015).

Van de producten voldoet gemiddeld 94% aan de afspraak. Van producten van fabrikanten en supermarkten die deelnemen aan de afspraak is dit gemiddeld 96%.

### 3.2.3 *Vlees, gevogelte en vleesbereidingen*

Hierin vallen twee HFM-groepen: vleesbereidingen en – producten onbereid en bereid (gehakt, rollade etc.). De groep van onbereide

vleesbereidingen en –producten bevat 5 g verzadigde vetzuren per 100 g, de bereide groep 7 g per 100 g.

Voor deze groep is er geen AVP afspraak.

#### 3.2.4 *Vleesconserven*

Binnen vleesconserven vallen de HFM-groepen: vleesproducten in opgiet (knakworst etc.), rookworst, ragoutachtigen en vleesgerechten met saus (hachee, babi pangang etc.). Vleesproducten in opgiet bevatten gemiddeld 7 g per 100 g verzadigde vetzuren. Rookworst bevat 10 g, ragoutachtigen 1 g en vleesgerechten met saus 3 g per 100 g.

Voor deze groep is er geen AVP afspraak.

#### 3.2.5 *Vleesvervangers*

De HFM-groep vleesvervangers bevat producten zoals tahoe en kant- en klare vleesvervangers. Vleesvervangers bevatten gemiddeld 2 g verzadigde vetzuren per 100 g.

Er is geen AVP afspraak voor deze groep.

#### 3.2.6 *Oliën en vetten*

Binnen deze groep valt de HFM-groep smeersels voor op brood en bereidingsvetten (exclusief olie). In deze groep vallen producten zoals boter, margarine en frituurvet. Deze groep bevat gemiddeld 33 g verzadigde vetzuren per 100 g.

Er is geen AVP afspraak gemaakt voor deze groep.

#### 3.2.7 *Banket en zoetwaren*

Deze groep bevat de volgende HFM-groepen: cakes (zoals roomboter- en margarine cake, mergpijpjes), biscuit, zanddeeg koekjes, wafel (zoals stroopwafel), ontbijtkoek, graan-, muesli-, fruit- en energierepen, taart en gebak, overige koek (zoals eierkoek en bokkenpootjes) en ijs (roomijs, waterijs, milkshakes etc.).

Voor koek en banket is er een AVP afspraak gericht op margarine cakes, de overige groepen maken geen deel uit van deze afspraak. Margarine cakes bevatten gemiddeld 9 g verzadigde vetzuren per 100 g. De einddatum van de AVP afspraak is bereikt (12-2017). Van de producten in deze groep voldoet 72% aan de afspraak. Van de producten van deelnemende fabrikanten en supermarkten is dit 77%.

#### 3.2.8 *Brood(vervangers)*

Onder de brood(vervangers) vallen de HFM-groepen naturel en zoet luxe brood, hartig luxe brood, bodems en ontbijtgranen. Zowel naturel en zoet luxe brood als hartig luxe brood bevatten gemiddeld 4 g verzadigd vet per 100 g. Bodems hebben een gehalte van 5 g en ontbijtgranen van 3 g per 100 g.

Voor deze groep is er geen AVP afspraak voor verzadigde vetzuren.

#### 3.2.9 *Broodbeleg*

Hierbinnen vallen de HFM-groepen: broodbelegsalade (zalsalade etc.), chocoladebeleg (hagelslag, chocopaste etc.), notenbeleg (pindakaas, sesampasta etc.) en overig hartig beleg (hummus, groentespread etc.). Salade en hartig broodbeleg bevat gemiddeld 3 g verzadigde vetzuren per 100 g en chocolade en noten broodbeleg 9 g per 100 g.

Voor deze groep is er geen AVP afspraak.

### 3.2.10 *Hartige snacks*

De groep hartige snacks bevat de HFM-groepen: gepaneerde ragout (kroket etc.), loempia, vleessnacks (saucijzenbroodjes, saté etc.), gefrituurde snack of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis, bijvoorbeeld kaassoufflé), gesneden aardappelchips, gevormde chips (stapelchips, Japanse mix etc.), zoute koekjes (kaasstengels etc.) en overige hartige snacks. Gepaneerde ragout bevat gemiddeld 4 g verzadigde vetzuren per 100 g. Loempia bevat 2 g en hartige vleessnacks 6 g per 100 g. Gefrituurde snacks en bladerdeegbroodjes (geen vleesbasis) bevatten 8 g per 100 g. Chips (zowel gesneden als gevormde chips) bevatten 3 g per 100 g. Zoute koekjes en overige snacks bevatten 15 en 10 g verzadigde vetzuren per 100 g. Voor hartige snacks is er geen AVP afspraak voor verzadigde vetzuren.

### 3.2.11 *Samengestelde gerechten*

Deze groep bevat de volgende HFM-groepen: Italiaanse pastamaaltijden, Oosterse maaltijden (nasi etc.), pizza's, gemengde salades met toevoegingen (groentesalades met dressing, maaltijdsalades etc.), brood met beleg (tosti's, sandwiches etc.) en overige kant-en-klare maaltijden (stampot, stoommaaltijden etc.). Alleen pizza is opgenomen in deze rapportage, voor de overige HFM-groepen was er onvoldoende informatie om de producten goed in te kunnen delen. Pizza bevat gemiddeld 4 g verzadigde vetzuren per 100 g. Er is een AVP afspraak gemaakt voor kant- en klare maaltijden, voor Italiaanse en Oosterse maaltijden. Deze AVP-groepen zijn niet opgenomen in de rapportage, omdat er onvoldoende informatie was om de producten goed in te kunnen delen. De einddatum van deze AVP afspraak is 12-2018.

### 3.2.12 *Sauzen*

In de groep sauzen vallen de volgende HFM-groepen: sauzen op basis van emulsie (mayonaise, sladressing etc.), jus, pindasauzen, warme oosterse sauzen, overige warme sauzen (bechamelsaus etc.) en smaakmakers met toevoegingen (zoals ketjap, mosterd etc.). Jus en smaakmakers met toevoegingen zijn niet meegenomen in deze rapportage omdat er voor minder dan 10 producten productgegevens beschikbaar waren of er onvoldoende informatie was om ze in te delen (bereid of onbereid).

Sauzen op basis van emulsie bevatten 4 g verzadigde vetzuren per 100 g. Pindasauzen bevatten 3 g per 100 g. Oosterse sauzen bevatten 1 g en overige sauzen bevatten 5 g per 100 g.

Er is geen verzadigde vetzuur AVP afspraak voor deze groep.

### 3.2.13 *Soepen*

De HFM-groep soepen bevat zowel bereide (blik, sta-zak, instant bereid) als onbereide (geconcentreerd blik) soepen. Soep bevat gemiddeld 1 g verzadigde vetzuren per 100 g.

Voor deze groep is er geen AVP afspraak.

### 3.2.14 *Vis*

Hierin valt de HFM-groep vis bewerkt. Deze groep bevat gemiddeld 2 g verzadigde vetzuren.

Voor deze groep is er geen AVP afspraak.

3.2.15 *Aardappel- en knolgewassen*

Binnen deze groep vallen de volgende HFM-groepen: aardappel- en knolgewassen bewerkt en aardappelproducten gedroogd (bijvoorbeeld poeder voor het bereiden van aardappelpuree). In deze rapportage zijn de gedroogde aardappelproducten niet gerapporteerd, omdat er voor minder dan 10 producten gegevens beschikbaar waren. Het gemiddelde verzadigde vetzuurgehalte voor bewerkte aardappel- en knolgewassen is 1 g per 100 g.

Voor deze groep is er geen AVP afspraak.

Tabel 5. Verzadigd vetzuurgehalten in voedingsmiddelengroepen.

HFM-productgroep			Verzadigd vetzuurgehalte (g/100 g)								
			N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max
<b>Melkproducten en zuivelvervangers</b>											
1.6.1.2	Plantaardige zuivelvervangers <sup>1</sup>	per 100 g	45	-	4	6	0	0	0	4	22
		per 100 ml	117	-	0	0	0	0	0	0	3
1.6.2.1	Kaas halfharde en harde-		3660	-	20	4	7	18	21	22	31
1.6.2.2	Kaas zachte-		924	-	18	5	2	16	18	21	28
1.6.2.3	Kaas smeer- en smelt-		99	-	13	5	5	10	15	18	20
<b>Vleeswaren</b>											
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid		491	-	3	3	0	1	2	3	13
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid		912	753	9	2	0	8	9	10	18
1.7.2.3	Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd		381	-	7	6	0	3	5	10	37
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd		823	-	12	5	0	9	13	15	37
<b>Vlees, gevogelte en vleesbereidingen</b>											
1.7.1.2.1	Vleesbereidingen en -producten - onbereid		1375	-	5	3	0	3	5	7	37
1.7.1.2.2	Vleesbereidingen en -producten - bereid		107	-	7	4	0	5	7	9	16
<b>Vleesconserven</b>											
1.7.3.1	Vleesproducten in opgiet		208	-	7	3	2	5	7	9	13
1.7.3.2	Rookworst		137	-	10	3	3	7	10	12	22
1.7.3.3	Ragoutachtigen		54	-	1	1	0	1	1	2	5
1.7.3.4	Vleesgerechten met saus		157	-	3	2	0	1	2	5	8
<b>Vleesvervangers</b>											
1.7.6	Vleesvervangers		255	-	2	3	0	1	1	3	18
<b>Oliën en vetten</b>											



HFM-productgroep				Verzadigd vetzuurgehalte (g/100 g)							
		N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	
1.8.1	Smeersels voor op brood en bereidingsvetten (exclusief olie)	528	-	33	19	4	12	37	49	70	
<b>Banket en zoetwaren</b>											
2.4.2.1.1	Cakes	692	39	10	4	0	7	10	13	21	
2.4.2.1.2	Biscuit,	2998	-	11	5	11	0	37	7	14	
2.4.2.1.5	Koek, zanddeeg,										
2.4.2.1.7	wafel,										
2.4.2.1.8	koek overige <sup>2</sup>										
2.4.2.1.4	Graan-, muesli-, fruit- en energierepen	145	-	4	4	0	2	4	5	22	
2.4.2.1.6	Taart en gebak	1545	-	9	5	0	5	9	12	30	
2.4.2.2.3	IJs <sup>1,3</sup>	per 100 g	937	-	6	4	0	4	6	9	19
		per 100 ml	314	-	5	4	0	2	5	8	14
<b>Brood(vervangers)</b>											
1.5.1.1.2	Brood- luxe- naturel en zoet	508	-	4	5	0	1	2	4	19	
1.5.1.1.3	Brood- luxe- hartig	175	-	4	4	0	1	2	6	14	
1.5.1.3	Bodems	231	-	5	7	0	1	2	5	26	
1.5.2	Ontbijtgranen	498	-	3	3	0	1	2	4	26	
<b>Broodbeleg</b>											
2.6.1	Broodbeleg salade	768	-	3	1	0	2	3	3	12	
2.6.2	Broodbeleg chocolade	377	-	9	2	2	9	9	10	21	
2.6.3	Broodbeleg noten	190	-	9	3	2	8	9	10	21	
2.6.5	Broodbeleg hartig overige	294	-	3	2	0	2	3	4	14	
<b>Hartige snacks</b>											
2.4.1.1.1	Snack hartig - gepaneerde ragout	217	-	4	1	1	3	4	4	10	
2.4.1.1.2	Snack hartig - loempia	71	-	2	2	0	1	2	3	10	
2.4.1.1.3	Snack hartig - vlees	288	-	6	5	0	2	4	10	18	

HFM-productgroep		Verzadigd vetzuurgehalte (g/100 g)								
		N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max
2.4.1.1.4	Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)	123	-	8	6	0	2	9	12	18
2.4.1.2	Chips gesneden aardappel	290	-	3	1	0	3	3	3	18
2.4.1.3	Chips gevormd	544	-	3	3	0	2	3	4	25
2.4.1.4	Zoute koekjes	299	-	15	10	0	6	17	23	46
2.4.1.7	Snacks hartig overige	185	-	10	5	0	7	9	13	29
<b>Samengestelde gerechten</b>										
3.1.2	Pizza's	314	-	4	1	0	3	4	5	9
<b>Sauzen<sup>4</sup></b>										
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie	850	-	4	3	0	2	3	5	21
2.2.4	Sauzen, pinda	117	-	3	2	0	2	2	3	13
2.2.5	Warme sauzen, oosters	219	-	1	2	0	0	0	1	12
2.2.6	Warme sauzen overige	159	-	5	5	0	2	3	7	21
<b>Soepen<sup>2</sup></b>										
2.1	Soepen <sup>5</sup>	463	-	1	1	0	0	0	1	55
<b>Vis</b>										
1.7.5.2	Vis bewerkt	1406	-	2	2	0	1	1	3	19
<b>Aardappel- en knolgewassen</b>										
1.4.1.2	Aardappel- en knolgewassen bewerkt	439	-	1	1	0	0	1	1	10

<sup>1</sup> Producten zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; <sup>2</sup> Groepen samengenomen, verdere opsplitsing was niet mogelijk o.b.v. NEVO- of VC-code of programmeerregels; <sup>3</sup> Van negen producten ontbreken gegevens over de eenheid (per 100 ml of 100 g); <sup>4</sup> Het nutriëntgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; <sup>5</sup> Bereide soep en bouillon en onbereide soep en bouillon indien bereide samenstelling is gedeclareerd.

Tabel 6. Verzadigd vetzuurgehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en vergelijking met de AVP norm.

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Verzadigd vetzuurgehalten (g/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum	
					Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (g/100 g)	Startdatum	Einddatum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
<b>Vleeswaren</b>																
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid	Gebraden gehakt	69	60	8	2	4	8	9	10	12	9,75	06-2013	06-2015	99	100
		Grillworst	95	83	8	2	2	7	9	9	13	9,7	06-2013	06-2015	92	90
		Leverkaas/ Berliner	32	31	9	2	7	7	9	11	11	11,1	06-2013	06-2015	100	100
		Paté	147	126	10	2	2	9	10	11	16	11,85	06-2013	06-2015	90	91
		Boterhamworst	103	87	8	2	2	7	9	10	11	10,2	06-2013	06-2015	99	100
		Gekookte worst	94	84	9	1	2	9	10	10	15	10,8	06-2013	06-2015	96	98
		Leverworst/ hausmacher	168	129	8	2	3	7	9	9	15	9	06-2013	06-2015	85	94
		Smeerleverworst	45	37	9	2	2	8	10	10	11	10,35	06-2013	06-2015	93	97
<b>Banket en zoetwaren</b>																
2.4.2.1.1	Cakes	Margarine cakes (inclusief mengvariant roomboter en margarine)	39	31	9	2	6	8	9	10	18	9	01-01-2016	31-12-2017	72	77

### 3.3 Mono- en disachariden en energie

De mono- en disachariden gehalten per HFM-groep zijn weergegeven in tabel 7. Voor (fris)dranken richt het AVP zich op een reductie van energie, door middel van een verlaging in mono- en disachariden. In tabel 7 zijn daarom ook de energie gehalten opgenomen. De mono- en disachariden en energie gehalten per AVP-groep staan in tabellen 8 en 9, inclusief de bijbehorende AVP afspraken, de einddata en het percentage van producten dat voldoet aan het afgesproken maximum gehalte. In de onderstaande toelichting worden de gemiddelde mono- en disachariden- en energiegehalte voor de HFM-groep gegeven, en als er een AVP afspraak is gemaakt, beschreven hoeveel procent van de AVP-groep voldoet aan het afgesproken maximale gehalte.

In totaal zijn er 49 HFM-groepen relevant voor herformulering met betrekking tot mono- en disachariden. De samenstelling van 41 productgroepen kan gerapporteerd worden op basis van de Levensmiddelendatabank data. Voor 8 productgroepen is dit niet mogelijk, vanwege de beschikbaarheid van productgegevens voor minder dan 10 producten, een onduidelijke productomschrijving, onduidelijkheid over of het product bereid of onbereid was of gegevens van te weinig producten. Zie ook Bijlage 1.

#### 3.3.1 *(Fris)dranken*

Onder (fris)dranken vallen de HFM-groepen: siropen, vruchtendranken, frisdranken (ready to drink), alcoholvrije dranken, sportdranken (ready to drink), sportdranken (poedervorm) en energiedranken.

Siroop is niet opgenomen in deze rapportage omdat er onvoldoende informatie beschikbaar was om te beoordelen of het een bereid of onbereid product was. Vruchtendranken zijn dranken die minimaal 25-50% sap en/of vruchtenmoes bevatten, water en eventueel toevoegingen (suiker, zoetstof, vitamines). Een vruchtenfrisdrank bevat minder vruchtensap en/of vruchtenmoes dan vruchtendrank en zijn zoveel mogelijk ondergebracht in de groep frisdranken (ready to drink), op basis van de beschikbare productgegevens. Vruchtenfrisdranken zijn zo goed mogelijk geïdentificeerd op basis van hun naam (sinas, cassis etc.). De sportdranken (ready to drink) bevatten ook producten in poedervorm, mits de bereide samenstelling gegeven is. Overige sportdranken in poedervorm zijn niet opgenomen in de rapportage, omdat de samenstelling hiervoor afhankelijk is voor de bereidingswijze, en omdat er voor minder dan 10 producten in deze groep gegevens beschikbaar waren.

De producten in deze HFM-groepen bevatten gemiddeld 5-8 g mono- en disachariden per 100 g, het energie gehalte is gemiddeld 90-156 kJ per 100 g.

Deze HFM-groepen zijn onder te verdelen in producten die gezoet zijn met suiker (en zoetstof) en producten die gezoet zijn met zoetstof of niet gezoet zijn. (Fris)dranken met suiker (en zoetstof) bevatten gemiddeld 7-10 g mono- en disachariden en 126-175 kJ per 100 gram. (Fris)dranken met alleen zoetstof of niet gezoet bevatten gemiddeld 0 g mono- en disachariden en 4-12 kJ per 100 gram.

Voor frisdranken zijn er energie AVP afspraak gemaakt, gericht op afname van het gewogen gemiddelde energiegehalte per 100 ml. Deze

afspraken zijn gemaakt voor de soorten: siropen (onverdund), frisdranken (ready to drink), sportdranken (ready to drink en poedervorm) en energiedranken. Voor de frisdranken, sportdranken en energiedranken wordt er onderscheid gemaakt tussen varianten die gezoet zijn met suiker (en zoetstof) of gezoet met alleen zoetstof/ongezoet. Er kan geen vergelijking worden gemaakt met de AVP afspraak, omdat de frisdrankenafpraak gaat over het gewogen gemiddelde aantal kcal per 100ml. Activiteiten vanuit deze afspraken zijn niet alleen gericht op herformulering, maar ook op het verhogen van het marktaandeel calorie-arme dranken en water. Ook wordt ingezet op het verkleinen van portiegrootte.

### 3.3.2 *Melkproducten en zuivelvervangers*

Binnen deze groep vallen de HFM-groepen melkproducten met toevoegingen (zuiveldranken, vla etc.) en plantaardige zuivelvervangers (amandeldrink, sojayoghurt etc.). Melkproducten met toevoegingen bevatten gemiddeld 12 g mono- en disachariden per 100 g. Plantaardige zuivelvervangers bevatten 4 g per 100 g.

Voor zuiveldranken en toetjes is er een AVP afspraak gemaakt met betrekking tot het maximum aan toegevoegd suiker. Deze afspraak geldt voor de soorten: yoghurt en kwark, basis vla, vla specialties, pudding/mousse/toetjes en zuiveldranken. Voor elk van deze groepen wordt onderscheid gemaakt tussen de varianten gezoet met suiker (en zoetstof) of gezoet met alleen zoetstof/ongezoet. Omdat de afspraak gebaseerd is op toegevoegd suiker, en dit niet te achterhalen is uit de Levensmiddelendatabank, is er in deze rapportage geen vergelijking gemaakt met het gehalte van mono- en disachariden.

### 3.3.3 *Banket en zoetwaren*

In deze groep vallen de volgende HFM-groepen: cakes (bijvoorbeeld ook mergpijpjes), biscuit, zanddeeg koekjes, wafel (stroopwafel, Luikse wafel etc.), ontbijtkoek, overige koek (bijvoorbeeld eierkoek en bokkenpootjes), graan-, muesli-, fruit- en energierepen, taart en gebak, chocolade, snoep, ijs en zoete sauzen (zoals chocolade- of karamelsaus). De HFM-groepen biscuit, zanddeeg koekjes, wafel en overige koek zijn gezamenlijk gerapporteerd. Cakes bevatten gemiddeld 35 g mono- en disachariden per 100 g. Biscuit, koek en zanddeeg, wafel en overige koek bevatten gemiddeld 34 g per 100 g. Ontbijtkoek bevat 38 g per 100 g. Graan-, muesli-, fruit- en energierepen bevatten 28 g en taart en gebak 27 g mono- en disachariden per 100 g. Chocolade en snoep bevatten 50 en 55 g per 100 g respectievelijk. IJs bevat gemiddeld 23 g per 100 g en de zoete sauzen 53 g per 100 g. Er is geen AVP afspraak voor deze groep.

### 3.3.4 *Brood(vervangers)*

Binnen brood(vervangers) vallen de HFM-groepen luxe brood (naturel en zoet, bijvoorbeeld croissant of krentenbrood), bodems (pannenkoek, bladerdeeg etc.) en ontbijtgranen. Luxe brood bevat gemiddeld 22 g, bodems 4 g en ontbijtgranen 15 g mono- en disachariden per 100 g. Er is geen AVP afspraak voor mono- en disachariden voor deze groepen.

### 3.3.5 *Broodbeleg*

Binnen de groep broodbeleg vallen de HFM-groepen: broodbelegsalade (zalmzalade etc.), notenbeleg (pindakaas, sesampasta etc.), zoet beleg (jam, stroop etc.) en overige hartig beleg (hummus, groentespread etc.). Broodbeleg salade bevat gemiddeld 6 g mono- en disachariden per 100 g, chocolade bevat 59 g per 100 g. Noten broodbeleg bevat 6 g en zoet beleg 55 g mono- en disachariden per 100 g. Overige hartig broodbeleg bevat 4 g per 100 g.

Er is geen AVP afspraak voor mono- en disachariden voor broodbeleg.

### 3.3.6 *Groente- en fruit bewerkt*

Binnen de groep groente- en fruit bewerkt vallen de HFM-groepen groenteconserven (geen pickles), pickles en olijven, gedroogd fruit (zoals rozijnen) en fruit conserven.

Groenteconserven bevatten gemiddeld 4 g mono- en disachariden per 100 g. Pickles en olijven bevatten 3 g per 100 g. Gedroogd fruit bevat 51 g en fruit conserven 19 g per 100 g.

Voor groenteconserven (incl. fruitconserven) is er een AVP afspraak gemaakt voor de volgende groepen: jonge kapucijners, doperwten, wortelen en doperwten en wortelen (afspraak gericht op toegevoegd suiker), rode kool (zonder appel), rode kool met appel, rode biet (alle varianten) en appelmoes.

De einddatum ( november 2018) van deze afspraak was nog niet bereikt op 2 juli 2018. Voor jonge kapucijners, doperwten, wortelen, doperwten wortelen is er afgesproken geen suiker meer toe te voegen aan deze groep, maar in de Levensmiddelenbank gegevens wordt geen onderscheid gemaakt in het type suiker (i.e. van nature aanwezig of toegevoegd). Voor rode kool (zonder appel), rode kool met appel, rode biet (alle varianten) en appelmoes is er een meer algemene afspraak, over de totale hoeveelheid suiker in het product. Van deze groepen voldoet gemiddeld 66% van de producten aan de afspraak. Van de producten van deelnemende fabrikanten en supermarkten is dit 70%.

### 3.3.7 *Sauzen*

Sauzen bevat de HFM-groepen: warme sauzen op tomaten/groentebasis (pastasaus etc.), koude sauzen op tomaten/groentenbasis (ketchup etc.), sauzen op basis van emulsie (mayonaise, sladressing etc.), pindasauzen, warme oosterse sauzen, overige warme sauzen (bechamelsaus etc.) en smaakmakers met toevoegingen (zoals ketjap, mosterd etc.). Smaakmakers met toevoegingen zijn niet opgenomen in deze rapportage omdat er niet genoeg informatie beschikbaar was om de producten in te delen, of omdat het onduidelijk was of het om een bereid of onbereid product ging. Voor zoete sauzen zie banket en zoetwaren.

De verschillende sauzen bevatten gemiddeld 4-19 g mono- en disachariden per 100 g. Er was geen AVP afspraak voor sauzen op het moment van de dataextractie uit de Levensmiddelenbank.

### 3.3.8 *Vlees, gevogelte, ei, vleesvervanger, vis*

Deze groep bevat de HFM-groep vleesvervangers (zoals tahoe en kant-en klare vleesvervangers). Deze groep bevat gemiddeld 3 g mono- en disachariden per 100 g.

Er is geen AVP afspraak voor mono- en disachariden voor deze groep.

### 3.3.9 *Hartige snacks*

Binnen deze groep valt de HFM-groep gecoate noten (borrelnoten, gesuikerde pinda's etc.). Deze groep bevat gemiddeld 16 g mono-en disachariden per 100 g.

Er is geen AVP afspraak voor deze groep.

### 3.3.10 *Samengestelde gerechten*

In deze groep vallen de HFM-groepen Italiaanse pastamaaltijden, Oosterse maaltijden (nasi etc.), pizza's, gemengde salades met toevoegingen (groentesalades met dressing, maaltijdsalades etc.), brood met beleg (tosti's, sandwiches etc.) en overige kant-en-klare maaltijden (stamppot, stoommaaltijden etc.).

In deze rapportage is alleen de groep pizza's opgenomen, voor de overige HFM-groepen waren er onvoldoende productgegevens beschikbaar om ze in te kunnen delen.

Voor samengestelde gerechten is er geen AVP afspraak.

### 3.3.11 *Peulvruchten*

Binnen deze groep valt de HMF groep peulvruchten bewerkt, voorbeelden zijn bruine bonen in blik of witte bonen in tomatensaus.

Deze groep bevat gemiddeld 2 g mono- en disachariden per 100 g. Peulvruchten vallen binnen de groenteconserven AVP afspraak. Hierin zijn de volgende soorten opgenomen: enkelvoudige peulvruchten, de peulvruchten recepturen witte bonen in tomatensaus, bruine bonen recepturen en overige peulvruchten recepturen. Voor enkelvoudige recepturen heeft de afspraak betrekking op toegevoegd suiker.

De einddatum (november 2018) van de AVP afspraak was nog niet bereikt op 2 juli 2018. Voor enkelvoudige peulvruchten is er geen vergelijking met de AVP afspraak gemaakt, omdat deze betrekking heeft op toegevoegd suiker. Voor de overige groepen voldoet gemiddeld 85% al aan de AVP afspraak. Van de producten van deelnemende fabrikanten en supermarkten voldoet gemiddeld 80%.

Tabel 7. Mono- en disacharidengehalten en energiegehalten in voedingsmiddelengroepen

HFM-productgroep		Mono- en disachariden gehalte (g/100 g)									Energiegehalten (kJ/100 g)								
		N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max
<b>(Fris)dranken<sup>1</sup></b>																			
2.5.1.2	Vruchtendranken <sup>2,3</sup>	445	-	8	3	0	6	8	11	15	445	-	156	54	32	115	151	200	392
2.5.1.3.1	Frisdranken (ready to drink) <sup>4</sup>	1923	1923	5	4	0	1	5	8	14	1922	1922	90	67	0	15	87	142	252
2.5.1.4	Alcoholvrije dranken	163	-	5	4	0	3	5	6	31	163	-	123	54	51	98	110	139	557
2.5.2.1.1	Sportdranken (ready to drink) <sup>5</sup>	86	86	6	4	0	4	7	8	15	86	86	121	68	0	96	113	138	254
2.5.2.2	Energiedrank	98	98	7	5	0	0	10	11	14	98	98	132	83	0	25	187	197	251
<b>Melkproducten en zuivelvervangers</b>																			
1.6.1.1.2	Melkproducten met toevoegingen <sup>6,7</sup>																		
	per 100 g	950	349	14	7	0	11	13	17	73	950	349	559	292	89	379	456	687	1845
	per 100 ml	646	515	9	3	3	8	10	11	15	646	515	285	101	89	223	275	362	1101
1.6.1.2	Plantaardige zuivelvervangers <sup>6</sup>																		
	per 100 g	45	-	5	4	0	2	4	9	12	45	-	394	210	150	240	328	418	1142
	per 100 ml	117	-	4	2	0	2	3	6	9	117	-	177	79	53	114	169	226	600
<b>Banket en zoetwaren</b>																			
2.4.2.1.1	Cakes	692	-	35	10	0	29	33	39	68	691	-	1740	181	987	1598	1777	1862	2279
2.4.2.1.2	Biscuit,																		
2.4.2.1.5	Koek en zanddeeg,	2999	-	34	10	0	28	34	38	97	2999	-	1934	227	448	1822	1962	2094	3542
2.4.2.1.7	wafel,																		
2.4.2.1.8	koek overige																		
2.4.2.1.3	Ontbijtkoek	284	-	38	7	3	36	39	42	50	284	-	1278	153	865	1202	1260	1318	2033
2.4.2.1.4	Graan-, muesli-, fruit- en energierepen	145	-	28	11	9	19	27	36	49	145	-	1652	223	603	1551	1640	1794	2342
2.4.2.1.6	Taart en gebak	1545	-	27	17	0	18	24	32	97	1545	-	1455	389	301	1154	1433	1763	2400
2.4.2.2.1	Chocolade	2311	-	50	11	0	47	52	56	89	2311	-	2215	185	1115	2153	2255	2325	2688
2.4.2.2.2	Snoep	3048	-	55	27	0	48	61	72	100	3047	-	1436	307	276	1390	1473	1634	2543
2.4.2.2.3	IJs <sup>7,9</sup>																		
	per 100 g	937	-	24	5	0	21	24	27	44	937	-	853	300	69	700	860	1000	1833



HFM-productgroep			Mono- en disachariden gehalte (g/100 g)									Energiegehalte (kJ/100 g)								
			N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max
		per 100 ml	314	-	19	5	0	15	19	22	35	314	-	689	323	26	410	581	960	1453
2.4.2.2.4	Zoete sauzen		28	-	53	14	11	46	54	63	77	28	-	1153	308	187	1079	1166	1265	1859
<b>Brood(vervangers)</b>																				
1.5.1.1.2	Brood- luxe- naturel en zoet		508	-	22	10	1	14	25	30	45	508	-	1317	204	734	1159	1279	1447	1862
1.5.1.3	Bodems		231	-	4	4	0	1	2	6	20	231	-	1347	434	731	1022	1246	1385	2438
1.5.2	Ontbijtgranen		498	-	15	9	0	8	16	21	46	498	-	1653	271	246	1565	1633	1810	2602
<b>Broodbeleg</b>																				
2.6.1	Broodbeleg salade		768	-	6	3	0	3	5	7	18	768	-	1139	264	289	978	1184	1307	1895
2.6.2	Broodbeleg chocolade		377	-	59	10	5	54	61	65	79	377	-	2100	256	379	1885	1968	2358	2567
2.6.3	Broodbeleg noten		190	-	6	4	0	4	5	8	27	190	-	2617	278	750	2561	2665	2731	3122
2.6.4	Broodbeleg zoet		726	-	55	17	3	45	56	65	100	726	-	1084	360	302	959	1064	1235	2828
2.6.5	Broodbeleg hartig overige		294	-	4	5	0	1	3	6	25	294	-	1120	364	162	915	1114	1342	2287
<b>Groenten en fruit bewerkt</b>																				
1.1.2.1.1	Groentenconserven (geen pickles)		1161	310	4	5	0	1	3	6	56	1161	310	304	410	47	108	189	309	2675
1.1.2.1.2	Pickles en olijven		702	-	3	3	0	0	1	6	29	701	-	447	380	44	130	219	718	2004
1.1.2.2.1	Fruit gedroogd		281	-	51	18	1	39	56	63	87	281	-	1323	398	110	1151	1307	1444	3037
1.1.2.2.2	Fruit conserven (bewerkt fruit)		596	111	19	12	0	14	15	18	68	596	111	366	220	91	263	293	352	1210
<b>Sauzen<sup>2</sup></b>																				
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten/groentenbasis		253	-	5	2	0	5	5	7	22	253	-	283	125	120	206	263	307	1367
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaten/groentenbasis		596	-	16	15	0	4	11	26	67	596	-	893	734	46	380	600	1211	3404
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie		850	-	8	9	0	3	6	10	58	850	-	1610	843	15	999	1346	2500	3194
2.2.4	Sauzen, pinda		117	-	19	7	2	14	18	25	37	117	-	1171	408	383	930	1070	1220	2409
2.2.5	Warme sauzen, oosters		219	-	18	14	0	8	14	25	69	219	-	539	235	142	353	484	708	1496
2.2.6	Warme sauzen overige		159	-	4	4	0	1	2	4	22	159	-	788	534	125	399	582	1010	2828

HFM-productgroep		Mono- en disachariden gehalte (g/100 g)									Energiegehalte (kJ/100 g)								
		N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>akkoord</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max
<b>Vlees, gevogelte, ei, vleesvervanger, vis</b>																			
1.7.6	Vleesvervangers	255	-	3	2	0	1	2	3	14	255	-	798	239	327	641	779	923	1604
<b>Hartige snacks</b>																			
2.4.1.5	Noten gecoat	201	-	16	12	3	7	10	22	47	201	-	2159	173	1785	2135	2184	2255	2629
<b>Samengestelde gerechten</b>																			
3.1.2	Pizza's	314	-	3	1	0	2	3	4	7	314	-	971	103	642	905	963	1040	1318
<b>Peulvruchten</b>																			
1.3.2	Peulvruchten bewerkt	247	247	2	1	0	1	1	2	7	247	247	435	109	210	383	435	465	1650

<sup>1</sup> Inclusief light varianten; <sup>2</sup> Producten zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g. Het nutriëntgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; <sup>3</sup> Inclusief deel van de vruchtenfrisdranken, onderscheid niet volledig te maken op basis van beschikbare productinformatie; <sup>4</sup> Een deel van de vruchtenfrisdranken ontbreekt, vruchtenfrisdranken die op naam zijn te identificeren zoals cassis, sinas, bitter lemon etc. zitten er wel bij in; <sup>5</sup> Inclusief poeder indien bereide samenstelling is gedeclareerd; <sup>6</sup> Producten zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; <sup>7</sup> Van twee producten ontbreken gegevens over de eenheid (per 100 ml of 100 g); <sup>9</sup> Van negen producten ontbreken gegevens over de eenheid (per 100 ml of 100g).

Tabel 8. Mono- en disacharidengehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en vergelijking met de AVP afspraak.

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Mono- en disachariden gehalte (g/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum	
					Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (g/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
<b>(Fris)dranken</b>																
2.5.1.3.1	Frisdranken (ready to drink) <sup>1</sup>	gezoet met suiker of suiker en zoetstof	1323	508	7	3	0	5	7	10	14	-	-	-	-	-
		gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	600	317	0	1	0	0	0	0	7	-	-	-	-	-
2.5.2.1.1	Sportdranken (ready to drink)	gezoet met suiker of suiker en zoetstof	75	26	7	3	3	5	7	8	15	-	-	-	-	-
		gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	11	8	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-
2.5.2.2	Energiedranken	gezoet met suiker of suiker en zoetstof	72	38	10	3	1	9	11	11	14	-	-	-	-	-
		gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	26	15	0	0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-
<b>Melkproducten en zuivelvervangers</b>																
1.6.1.1.2	Melkproducten met toevoegingen <sup>2</sup>	Yoghurt en kwark (niet naturel): gezoet met suiker of suiker en zoetstof	404	171	12	3	0	11	13	14	23	11,6 toegevoegd; -5%	01-01-2015	31-12-2017	-	-
			67	56	11	1	7	10	11	12	14					

HFM-productgroep			Mono- en disachariden gehalte (g/100 g)									Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum	
	Product met een AVP afspraak		N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (g/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
	Yoghurt en kwark (niet naturel): gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	per 100 g	37	31	5	2	3	4	4	5	11	11,6 toegevoegd; -5%	01-01-2015	31-12-2017	-	-
	Vla, basis: gezoet met suiker of suiker en zoetstof	per 100 g	69	5	12	1	6	12	13	13	16	6,3 toegevoegd; -5%	01-01-2015	31-12-2017	-	-
		per 100 ml	109	99	10	1	9	10	10	11	15					
	Vla, basis: gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	per 100 g	10	0	6	0	6	6	6	6	6	6,3 toegevoegd; -5%	01-01-2015	31-12-2017	-	-
	Vla, specialties: gezoet met suiker of suiker en zoetstof <sup>3</sup>	per 100 g	19	7	14	2	10	13	14	15	16	9,4 toegevoegd; -5%	01-01-2015	31-12-2017	-	-
		per 100 ml	28	27	11	2	7	10	12	13	14					
	Pudding/mousse/toetjes: gezoet met suiker of suiker en zoetstof <sup>3</sup>	per 100 g	258	111	21	4	11	18	20	22	38	18,2 toegevoegd; -5%	01-07-2015	01-07-2018	-	-

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak		N <sub>nutriënt</sub> N <sub>deeln</sub>		Mono- en disachariden gehalte (g/100 g)						Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum		
						Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (g/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
		Pudding/mousse/toetjes: gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	per 100 g	14	0	6	1	5	5	6	6	7	18,2 toegevoegd; -5%	01-07-2015	01-07-2018	-	-
		Zuiveldranken: gezoet met suiker of suiker en zoetstof	per 100 g	30	19	11	2	3	10	12	12	13	8 toegevoegd; -5%	01-01-2015	31-12-2017	-	-
			per 100 ml	290	234	10	2	5	8	11	12	15					
		Zuiveldranken: gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	per 100 g	11	5	4	1	3	4	4	5	5	8 toegevoegd; -5%	01-01-2015	31-12-2017	-	-
			per 100 ml	89	84	4	1	3	4	4	5	6					
<b>Groenten en fruit bewerkt</b>																	
1.1.2.1.1	Groenten-conserven (geen pickles)	Jonge kapucijners, doperwten, wortelen, doperwten met wortelen		162	160	2	1	1	1	2	2	5	geen toevoeging van suiker meer	5/6-2017	9-2018	-	-
		Rode kool (zonder appel)		13	12	8	3	5	6	6	8	12	6,5	11-2017	11-2018	62	67
		Rode kool met appel		77	69	10	3	6	8	9	11	19	9,7	11-2017	11-2018	61	64
		Rode biet (alle varianten)		58	50	6	2	4	5	6	7	17	5,8	11-2017	11-2018	69	78

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Mono- en disachariden gehalte (g/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum	
					Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (g/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
1.1.2.2.2	Fruit conserven (bewerkt fruit)	Appelmoes	111	96	15	3	9	14	14	17	22	15	11-2017	11-2018	72	79
<b>Peulvruchten</b>																
1.3.2	Peulvruchten bewerkt	Enkelvoudige peulvruchten	189	156	1	1	0	1	1	1	3	geen toevoeging van suiker meer	11-2017	11-2018	-	-
		Peulvruchten recepturen: Witte bonen in tomatensaus	39	38	4	1	3	3	4	5	5	4,6	11-2017	11-2018	85	87
		Peulvruchten recepturen: Peulvruchten overige recepturen (excl. maaltijdoplossingen)	19	11	3	2	0	2	3	3	7	3,9	11-2017	11-2018	84	73

<sup>1</sup> Exclusief huismerken van de supermarkten; <sup>2</sup> Producten zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; <sup>3</sup> van één product ontbreekt de gegevens over de eenheid (per 100 ml of 100 g).

Tabel 9. Energiegehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en vergelijking met de AVP afspraak

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Energiegehalte (kJ/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum	
					Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (kJ/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
<b>(Fris)dranken</b>																
2.5.1.3.1	Frisdranken (ready to drink) <sub>1</sub>	gezoet met suiker of suiker en zoetstof	1323	508	126	46	10	83	122	167	252	15% reductie gewogen gem hh kcal per 100 ml	2015	31-12-2020	-	-
		gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	599	320	10	20	0	1	2	7	132	15% reductie gewogen gem hh kcal per 100 ml	2015	31-12-2020	-	-
2.5.2.1.1	Sportdranken (ready to drink)	gezoet met suiker of suiker en zoetstof	75	26	138	54	66	102	121	138	254	15% reductie gewogen gem hh kcal per 100 ml	2015	31-12-2020	-	-
		gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	11	8	4	4	0	0	4	6	14	15% reductie gewogen gem hh kcal per 100 ml	2015	31-12-2020	-	-
2.5.2.2	Energiedranken	gezoet met suiker of suiker en zoetstof	72	38	175	48	40	164	194	200	251	15% reductie gewogen	2015	31-12-2020	-	-

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Energiegehalte (kJ/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum		
					Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (kJ/100 g)	Startdatum	Einddatum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)	
													gem hh kcal per 100 ml				
		gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	26	15	12	7	0	8	11	13	36		15% reductie gewogen gem hh kcal per 100 ml	2015	31-12-2020	-	-
<b>Melkproducten en zuivelvervangers</b>																	
1.6.1.1.2	Melkproducten met toevoegingen <sup>2</sup>	Yoghurt en kwark (niet naturel): gezoet met suiker en zoetstof	per 100 g	404	0	442	114	120	367	421	511	971	-	-	-	-	-
			per 100 ml	67	0	292	33	206	260	303	318	350	-	-	-	-	-
		Yoghurt en kwark (niet naturel): gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	per 100 g	37	0	242	76	176	202	219	237	465	-	-	-	-	-
		Vla, basis: gezoet met	per 100 g	69	0	415	45	290	381	428	440	572	-	-	-	-	-



HFM-productgroep	Product met een AVP afspraak		N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Energiegehalte (kJ/100 g)							Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum		
					Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (kJ/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)	
		suiker of suiker en zoetstof															
			per 100 ml	109	0	391	20	344	380	388	405	477	-	-	-	-	-
		Vla, basis: gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	per 100 g	10	0	269	11	258	260	261	279	285	-	-	-	-	-
		Vla, specialties: gezoet met suiker of suiker en zoetstof <sup>3</sup>	per 100 g	19	0	459	82	302	414	449	513	613	-	-	-	-	-
			per 100 ml	28	0	410	52	341	373	418	440	533	-	-	-	-	-
		Pudding/mousse/toetjes: gezoet met suiker of suiker en zoetstof <sup>3</sup>	per 100 g	258	0	901	284	317	756	866	1049	1845	-	-	-	-	-
		Pudding/mousse/toetjes: gezoet met	per 100 g	14	0	779	143	335	740	799	858	929	-	-	-	-	-

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak		N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Energiegehalte (kJ/100 g)						Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum		
						Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (kJ/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
		alleen zoetstof of niet gezoet															
		Zuiveldranken: gezoet met suiker of suiker en zoetstof	per 100 g	30	0	288	60	154	240	302	325	390	-	-	-	-	-
			per 100 ml	290	0	278	78	150	230	260	327	859	-	-	-	-	-
		Zuiveldranken: gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet	per 100 g	11	0	189	52	89	176	215	222	228	-	-	-	-	-
			per 100 ml	89	0	146	40	89	126	138	140	247	-	-	-	-	-
<b>Groenten en fruit bewerkt</b>																	
1.1.2.1.1	Groentenconserven (geen pickles)	jonge kapucijners, doperwtten, wortelen, doperwtten met wortelen		162	160	212	78	95	182	192	270	407	-	-	-	-	-
		Rode kool (zonder appel)		13	12	183	45	129	160	165	167	281	-	-	-	-	-
		Rode kool met appel		77	69	253	70	175	212	239	280	612	-	-	-	-	-
		Rode biet (alle varianten)		58	50	154	44	109	131	134	165	338	-	-	-	-	-

HFM-productgroep		Product met een AVP afspraak	N <sub>nutriënt</sub>	N <sub>deeln</sub>	Energiegehalte (kJ/100 g)						Afspraak			Producten onder of gelijk aan afgesproken maximum		
					Gem	SD	Min	P25	Med	P75	Max	Afgesproken maximum (kJ/100 g)	Start-datum	Eind-datum	Gehele AVP afspraak-groep (%)	Akkoord-deelnemers (%)
1.1.2.2.2	Fruit conserven (bewerkt fruit)	Appelmoes	111	96	291	44	196	266	295	324	391	-	-	-	-	-
<b>Peulvruchten</b>																
1.3.2	Peulvruchten bewerkt	Enkelvoudige peulvruchten	189	156	440	67	210	419	442	468	721	-	-	-	-	-
		Peulvruchten recepturen: Witte bonen in tomatensaus	39	38	381	30	329	360	365	401	444	-	-	-	-	-
		Peulvruchten recepturen: Peulvruchten overige recepturen (excl. maaltijdoplossingen)	19	11	495	320	275	342	377	525	1650	-	-	-	-	-

<sup>1</sup> Exclusief huismerken van de supermarkten; <sup>2</sup> Producten zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; <sup>3</sup> van één product ontbreekt de gegevens over de eenheid (per 100 ml of 100 g).



## 4 Beschouwing

Dit hoofdstuk beschrijft de belangrijkste bevindingen uit de rapportage. Vervolgens worden methodologische aspecten besproken, die samenhangen met de nieuwe werkwijze op basis van de productsamenstellingsgegevens uit de Levensmiddelendatabank.

### 4.1 Nutriëntgehalten

#### *Vergelijking met AVP afspraken*

Voor deze rapportage zijn afspraken meegenomen die gemaakt zijn tot en met 31-12-2017. Op 2 juli 2018, het moment van de data-extractie uit de Levensmiddelendatabank, was de einddatum voor verschillende afspraken verstreken, namelijk voor het zoutgehalte in vleeswaren, vleesconserven, sauzen en soepen; en het verzadigd vetgehalte in vleeswaren en margarinecakes.

Voor deze afspraken samen, zit gemiddeld 73% van de producten op of onder het maximum natriumgehalte en 92% op of onder het verzadigde vetzuurgehalte. Voor de producten van deelnemers zijn deze percentages net iets hoger dan voor de totale groep, hiervan zit gemiddeld 76% op of onder het afgesproken natriumgehalte en 94% op of onder het verzadigde vetzuurgehalte.

Per afspraak is het gemiddelde percentage producten dat voldoet aan het maximum voor zout 85% voor vleeswaren, 58% voor vleesconserven, 68% voor soepen en bouillons en 71% voor sauzen. Voor verzadigd vet zit 94% van de vleeswaren en 72% van de cakes bereid met margarine op of onder het maximum.

Voor de meeste AVP groepen is het percentage producten dat onder het maximum zit hoger voor deelnemers dan voor de gehele productgroep, maar dit verschil is niet groot.

Op het niveau van afzonderlijke producten binnen de afspraken zijn er enkele producten (tuinbonen, filet americain, leverkaas/Berliner) waarvoor de gehalten van alle producten onder het afgesproken maximum vallen. Voor de meeste producten zijn er echter producten met waarden boven het afgesproken maximum. Dit is ook het geval voor producten van deelnemende fabrikanten en supermarkten.

Productgroepen waarvan de einddatum van de afspraak nog niet verstreken was op 2 juli 2018 zijn: vleesbereidingen en –producten, hartige snacks, groenteconserven (incl. peulvruchten conserven) voor natrium; en frisdranken, zuiveldranken en –toetjes, groenteconserven (incl. peulvruchten- en fruitconserven) voor mono- en disachariden/energie. Hiervan is het percentage producten dat voldoet gemiddeld iets lager dan voor de afspraken waarvoor de einddatum al is verstreken. Gemiddeld voldoet 63% van de producten aan het afgesproken natriumgehalte en 72% aan het mono- en disacharidengehalte.

Voor brood is het Warenwetbesluit Meel en Brood van kracht [8]. Het gemiddelde natriumgehalte van het brood, zoals valt onder het warenwetbesluit, is 410 mg per 100g.

Dit gemiddelde is iets hoger dan door de NVB (Nederlandse vereniging voor de Bakkerij) gerapporteerde gemiddelde natriumgehalte voor industrieel bereid brood (399 mg/100g) en iets lager dan dat gerapporteerd voor ambachtelijk brood (462 mg/100g) op basis van de tiende landelijke zoutmonitoring [19]. Dit onderzoek heeft plaatsgevonden van mei tot en met augustus 2018.

De wettelijke norm voor zout in brood is 1,8% op droge stof. Als we uitgaan van een gemiddeld vochtgehalte van 64%, is het maximum natriumgehalte ongeveer 475 mg natrium per 100 g brood. Op basis van deze aanname voldoet 89% aan het maximum gehalte in het warenwetbesluit.

Dit percentage is vergelijkbaar met het percentage dat is gerapporteerd door de NVB voor industrieel brood. In de landelijke zoutmonitoring, voldeed 91% van de industriële broden en 60% van de ambachtelijke broden aan de wettelijke zoutnorm.

Voor zuiveldranken en –toetjes en frisdranken kunnen we op basis van gegevens in de Levensmiddelendatabank niet bepalen of producten aan de maximale gehalten in de afspraak voldoen. Wel volgen we binnen deze productgroepen het (totale) suikergehalte.

Naast nog lopende afspraken zijn er na 1 januari 2018 nieuwe afspraken bijgekomen, namelijk voor natrium voor de productgroepen: hartige broodjes, hartige diepvriessnacks, ontbijtgranen, smeerkaas, salades (exclusief maaltijdsalades) en knoflooksaus. Voor mono/en disachariden zijn er afspraken bijgekomen voor ontbijtgranen, salades en ketchup. Deze nieuwe afspraken zijn geen onderdeel van de huidige Herformuleringsmonitor. Een overzicht van alle afspraken is terug te vinden op [www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl](http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl).

Een hoog percentage producten dat voldoet aan het afgesproken maximum geeft aan dat de afspraak goed nageleefd wordt. Het hoeft echter niet te betekenen dat het (gemiddelde) gehalte zout, suiker en/of vet in de betreffende productgroepen ook sterk gedaald is. Dit hangt ook af van het ambitieniveau van de afspraak. Als een groot aantal producten binnen de groep is aangepast, en de mate van reductie in deze producten groot is, dan heeft dit meer impact op de inname van zout, suiker- of vet groter dan wanneer dit niet het geval is.

Voor de meeste productgroepen is er een aanzienlijke spreiding in de nutriëntgehalten. Dit duidt er op dat er ruimte is voor verdere herformulering van producten.

De aankomende jaren wordt gevolgd in hoeverre de gemiddelde gehalten zout, suiker en verzadigd vet binnen de productgroepen dalen.

Een laag deelnemersaantal en/of een laag percentage dat voldoet aan de afgesproken maxima, kan er op wijzen dat het aanpassen van producten in die productgroep een uitdaging is.

Er is veel variatie in het bereik van de afspraken. Voor sommige productgroepen, zoals groenteconserven is het bereik (vrijwel) volledig en voor sommige producten binnen deze groep, zoals wortelen, jonge kapucijners en tuinbonen is 100% van de producten afkomstig van

deelnemende fabrikanten of supermarkten. Voor andere producten is dit percentage producten laag, bijvoorbeeld voor oosterse sauzen (14%) en gegaarde hamburgers (30%).

## 4.2 Methodologische beschouwing

Voor de herformuleringsmonitor is gebruik gemaakt van een nieuwe werkwijze op basis van de nutriëntgegevens uit de Levensmiddelendatabank. Voor het overgrote deel van de productgroepen is het mogelijk om de samenstelling (natrium, mono- en disachariden en verzadigde vetzuren) te rapporteren, op basis van deze gegevens. De gerapporteerde nutriëntgehalten worden gebruikt om de aankomende jaren veranderingen in de gehalten te monitoren. Voor een aantal groepen was het niet mogelijk om de samenstelling te rapporteren, of een vergelijking te maken met het afgesproken maximale gehalte. In deze paragraaf wordt dit verder toegelicht.

### *Productgegevens*

Voor de indeling van de HFM-groepen is gebruik gemaakt van de indelingen uit voorgaande monitors [20, 21]. Over een aantal productgroepen kan helaas niet worden gerapporteerd. De gegevens (zoals de productomschrijving, wettelijke benaming) zijn onvoldoende om de producten aan de juiste productgroep toe te wijzen. Een voorbeeld hiervan zijn kant- en klaar maaltijden. Ook is in een aantal gevallen de bereidingswijze onduidelijk, zoals voor vlees (bereidingen) (gegaard/ongegaard en bereid/onbereid) of siroop (onverdund/verdund).

In de Levensmiddelendatabank is voor sommige producten de samenstelling per 100 g opgenomen i.p.v. per 100 ml. In verband met de dichtheid van het product kan dit invloed hebben op het nutriëntgehalte. In de AVP afspraak over sauzen is aangenomen dat 100 ml gelijk staat aan 100 g, daarom is voor de rapportage aangenomen dat het nutriëntgehalte per 100 g gelijk is aan dat per 100 ml. Voor de productgroepen melkproducten met toevoegingen en ijs worden producten zowel per 100 g als per 100 ml gedeclareerd. Vanwege de dichtheid van deze productgroepen kan niet aangenomen worden dat 100 ml gelijk staat aan 100 gram en wordt het nutriëntgehalte apart weergegeven zoals ze gedeclareerd zijn (per 100 g of per 100 ml).

In de analyse is nagegaan of producten van ondertekenaars van de AVP afspraken aan het gestelde maximumgehalte voldoen. De deelnemende fabrikanten, supermarkten en merken zijn vermeld op de website [www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl](http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl). De deelnemers zijn in de Levensmiddelendatabank geïdentificeerd op fabrikant en/of productnaam, hierbij zijn zoveel mogelijk verschillende schrijfwijzen meegenomen. Echter een deel van de deelnemers is mogelijk niet geïdentificeerd door verschillen in schrijfwijze of naamsveranderingen. Identificatie van deelnemers op basis van EAN-codes is gewenst voor toekomstige monitors.

### *Vergelijking met de AVP afspraak*

Voor een aantal AVP-groepen kan niet worden vastgesteld of aan de AVP afspraak wordt voldaan, omdat het type afspraak niet gemonitord kan

worden op basis van de samenstellingsgegevens in de Levensmiddelendatabank.

Dit is o.a. het geval bij afspraken over toegevoegd suiker zoals zuiveldranken en toetjes (omdat er alleen gegevens bekend zijn over het totale suikergehalte) en afspraken waarin een procentuele reductie is vastgelegd maar geen maximumgehalte (zoals bij kaas). Voor de afspraak over kant- en klaarmaaltijden is dit niet mogelijk omdat de verschillen typen maaltijden waarvoor afspraken gelden (Oosterse en Italiaanse maaltijden) niet geïdentificeerd kunnen worden. Voor brood kan niet exact worden vastgesteld of aan het Warenwetbesluit Meel en Brood wordt voldaan, omdat het maximum natriumgehalte is vastgelegd op basis van droge stof en het droge stofgehalte niet bekend is.

Ook kan de afspraak voor frisdranken niet gemonitord worden op basis van alleen de data in de Levensmiddelendatabank. Dit is een ander type afspraak dan de overige afspraken, waarin geen maximum suiker en/of energiepercentage per 100 g is vastgelegd; maar wordt ingezet op een verlaging van 15% van het gewogen gemiddelde aantal calorieën per 100 ml. Dit kan naast herformulering bereikt worden door het verhogen van het marktaandeel van producten met minder suiker. Ook wordt ingezet op kleinere portiegrootte.

Monitoring van het marktaandeel van producten met minder suiker en portiegrootte vallen buiten de scope van de huidige rapportage.

#### *Representativiteit*

Om in de toekomst veranderingen in nutriëntgehalten vast te kunnen stellen, dient de representativiteit, actualiteit en kwaliteit van de gegevens voldoende te zijn. De hoeveelheid gegevens in de Levensmiddelendatabank is de afgelopen jaren sterk gestegen. In de Herformuleringsmonitor in 2006 waren voor ongeveer 3500 producten gegevens beschikbaar in de Levensmiddelendatabank, voor de huidige monitor is dit voor ruim 55.000 producten het geval.

De Levensmiddelendatabank geeft een goed overzicht van producten die beschikbaar zijn voor thuisgebruik door de consument. De Levensmiddelendatabank bevat gegevens van huismerken van Albert-Heijn, Jumbo en Superunie-leden (o.a. Plus, Dirk van den Broek en COOP). Deze supermarkten hebben samen een marktaandeel van meer dan 80% [18]. Gegevens van Aldi en Lidl waren op 2-7-2018 nog niet/nauwelijks aanwezig in de Levensmiddelendatabank. Zij hebben een gezamenlijk marktaandeel van ongeveer 16% [18]. Voor merkproducten zijn gegevens aanwezig uit databases als GS1 en Brandbank.

#### *Actualiteit van de productgegevens*

De gehalten die gebruikt zijn voor de monitor zijn recent: de nutriëntgehalten waren beschikbaar in de Levensmiddelendatabank op 2 juli 2018. Echter het is mogelijk dat er een vertraging optreedt bij het updaten van gegevens in de Levensmiddelendatabank. Dit kan ervoor zorgen dat producten die aangepast zijn, nog niet als zodanig zichtbaar waren in de monitor. Indien geherformuleerde producten met een nieuw etiket en een nieuwe EANcode op de markt en in de Levensmiddelendatabank worden opgenomen, blijven gegevens van het oude product mogelijk nog aanwezig tot het oude product is uitgefaseerd.



*Kwaliteit van de productgegevens*

De gegevens uit de bronbestanden van de Levensmiddelenbank worden veelal gebruikt bij online verkoop en worden aangeleverd door de fabrikant of supermarkt. Deze gegevens horen gelijk te zijn aan de gegevens op het etiket van het product. Er is echter niet nagegaan of ze daadwerkelijk overeen komen.

Ook is het niet bekend in hoeverre de gegevens op het etiket en in de Levensmiddelenbank overeenkomen met de daadwerkelijke samenstelling van het product. Etiketgegevens dienen te voldoen aan wettelijke eisen, waarbij zij mogen afwijken via geldende tolerantiegrenzen [15]. De NVWA ziet toe op handhaving van de warenwet.

Eerder vond de NVWA meestal hogere natriumgehalten op basis van het etiket t.o.v. een chemische analyse [22]. Dit kan mogelijk verklaard worden door een vertraging in het aanpassen van etiketten bij de herformulering van een product.

Voor opname in de Levensmiddelenbank zijn een aantal kwaliteitschecks van de gegevens gedaan (zie paragraaf 2.2 Samenstellingsgegevens 2018).

Om een indruk te krijgen in hoeverre extreme waarden de resultaten beïnvloeden is een sensitiviteitsanalyse uitgevoerd. Daarvoor zijn waarden geïdentificeerd, die groter waren dan het gemiddelde  $\pm 1,5$  keer de interkwartielafstand. De interkwartielafstand is de afstand tussen het 25<sup>e</sup> percentiel en het 75<sup>e</sup> percentiel. De analyses zijn vervolgens uitgevoerd inclusief en exclusief deze waarden om te bepalen in hoeverre ze het gemiddelde en het percentage producten binnen AVP groepen dat voldoet aan de norm beïnvloedden. Voor natrium viel 4% van de nutriëntgehalten buiten de 1,5 interkwartielafstand. Voor verzadigde vetzuren was dit 6% en voor mono- en disachariden 3%. Om te bekijken of deze producten de resultaten sterk beïnvloeden is het percentage producten dat onder het maximum gehalte van de afspraak viel ook bepaald na uitsluiting van deze extreme gehalten en dit bleek nauwelijks te veranderen (1-2%). Ook is voor deze waarnemingen bekeken of het implausibele waarden betrof, op basis hiervan is er één waarde uitgesloten.

Meestal ging het echter om verklaarbare uitschieters. Zo bleken uitschieters binnen de peulvruchten te behoren tot bonendips. Een ander voorbeeld is rode kool met appel: producten met toegevoegd suiker, rozijnen of vruchtengelei, die daarom hoog zijn in mono- en disachariden.

#### **4.3 Resultaten in relatie tot de ambities in het Akkoord Verbetering Productsamenstelling**

In het Akkoord Verbetering Productsamenstelling zijn de ambities opgenomen dat de consument die eet volgens de Richtlijnen Goede Voeding uiterlijk in 2020 kan voldoen aan het maximum van 6 gram zout per dag, dat het voor consumenten makkelijker wordt om maximaal 10 energieprocent verzadigde vetten te consumeren en om het voor consumenten makkelijker te maken om minder energie te consumeren [6].

Dit zijn ambities op het niveau van dagelijkse inname, evaluatie op dit niveau valt buiten de scope van deze rapportage.

In 2017, heeft het RIVM scenarioanalyses uitgevoerd om te schatten wat het effect van de afspraken over productsamenstelling op de dagelijkse inname zou kunnen zijn, bij een gelijkblijvend consumptiepatroon [23, 24]. In de scenarioanalyses waren afspraken tot eind 2016 meegenomen. Volgens deze analyses zou, wanneer alle fabrikanten en supermarkten de gemaakte afspraken over suiker en zoutreductie nakomen, de gemiddelde suikerinname dalen van 114 g naar 112 g per dag. De gemiddelde zoutinname zou dalen van 8,7 naar 8,3 g per dag.

Ook is in deze scenario-analyses gekeken wat het effect zou zijn van aanscherping (10% extra verlaging) en verbreding van de afspraken naar zoveel mogelijk producten (met 10% verlaging). Bij aanscherping zou de gemiddelde suikerinname met 5 gram extra per dag dalen en bij verbreding met 4 gram extra per dag. Voor zout zou zowel aanscherping als verbreding leiden tot een extra reductie van gemiddeld 0,3 gram per dag.

In 2017 en 2018 zijn er een aantal nieuwe afspraken bijgekomen, maar dit is nog niet het geval voor alle producten die in de verbredingsscenario's zijn meegenomen. Het verwachte effect van de huidige afspraken op de inname van suiker en zout ligt hierdoor tussen de bovenstaande schattingen.

Voor verzadigd vet zijn er geen scenario-analyses gedaan, omdat er in 2016 alleen voor vleeswaren en cakes bereid met margarine afspraken over verzadigd vet waren. In 2017 is er één afspraak over verzadigd vet bijgekomen: voor kant- en klaarmaaltijden. Omdat er voor belangrijke bronnen van verzadigd vet zoals zuivelproducten en vleesbereidingen geen afspraken zijn gemaakt, is het te verwachten effect van de huidige afspraken op de gemiddelde inname van verzadigd vet niet groot.

Met de huidige afspraken wordt een klein deel van het productaanbod aangepast. Door afspraken voor meer productgroepen, en ook voor meer producten binnen productgroepen, en/of aanscherping van bestaande afspraken kan het effect op de inname worden vergroot.

Naast het aanpassen van de productsamenstelling is aanpassing van consumptiegedrag belangrijk om de gewenste effecten op de inname van nutriënten en energie te bereiken.

Monitoring op het niveau van de inname gebeurt door middel van de Voedselconsumptiepeiling [25] en voedingsstatusonderzoek [26]. Zo kan nagegaan worden wat het gecombineerde effect is van productherformulering en veranderingen in voedselconsumptie.

## Literatuur

1. RIVM. *Volksgezondheid Toekomst Verkenning 2018. Synthese leefstijl en omgeving*. 2018; <https://www.vtv2018.nl/leefstijl-en-omgeving>.
2. Ministerie van Volksgezondheid Welzijn en Sport, *Preventie houdt je gezonder, Verslag van rondetafelgesprekken ter voorbereiding op het Nationaal Preventieakkoord*. 2018.
3. Ministerie van Volksgezondheid Welzijn en Sport. *Rijksoverheid bevordert productie gezonde voeding*. <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/gezonde-voeding>.
4. *Nationaal Preventieakkoord. Naar een gezonder Nederland*. <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/convenanten/2018/11/23/nationaal-preventieakkoord>.
5. *Akkoord Verbetering Productsamenstelling*. <http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/>.
6. TFVV, VErantTwoord. *Betere vetzuursamenstelling in producten met plantaardige oliën en vetten. Eindrapportage Task Force Verantwoorde Vetzuursamenstelling 2003-2010*. 2010: Rijswijk.
7. FNLI. *Rapportage Actieplan Zout in Levensmiddelen Fase 1*. 2010.
8. *Warenwetbesluit Meel en brood*. Ministerie van Volksgezondheid Welzijn en Sport; <https://wetten.overheid.nl/BWBR0009669/2017-10-01>.
9. VNV-CBL. *Convenant herformulering vleeswaren 2013-2015. [Convenant reformulation meat cold cuts 2013-2015.]*. 2013; [www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl](http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl).
10. CBL-VIGEF-FNLI, *Commitment zoutreductie in groenteconserven*. 2011.
11. NZO. *Resultaten van de zoutreductie in kaas. [Results of salt reduction in cheese]*. 2013; [http://www.nzo.nl/sites/default/files/pointofview/attachment/rapportage\\_zoutreductie.pdf](http://www.nzo.nl/sites/default/files/pointofview/attachment/rapportage_zoutreductie.pdf).
12. European Commision. *EU Framework for National Initiatives On Selected Nutrients*. 2011; [https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition\\_physical\\_activity/docs/euframework\\_national\\_nutrients\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/euframework_national_nutrients_en.pdf).
13. Ministerie van Volsgezondheid Welzijn en Sport. *Roadmap for Action on Food Product Improvement*. 2016; <https://www.rijksoverheid.nl/documenten/formulieren/2016/02/22/roadmap-for-action-on-food-product-improvement>.
14. Council of the European Union. *Council conclusions on food product improvement*. 2016; <https://www.consilium.europa.eu/en/press/press-releases/2016/06/17/epsco-conclusions-food-product-improvement/>.
15. EU, *Verordening Nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten*. 2011.
16. Temme EHM, et al., *Natrium en verzadigd vet in beeld. RIVM briefrapport 350022002*. 2013: Bilthoven.

17. Temme EHM, et al., *Monitoring productsamenstelling voor zout, verzadigd vet en suiker. RIVM Herformuleringsmonitor 2014. RIVM Briefrapport 2015-0034*. 2015: Bilthoven.
18. DistriFood. *IRI: Jumbo wint, AH verliest marktaandeel*. 2018; <https://www.distriFood.nl/formules/nieuws/2018/01/iri-jumbo-wint-ah-verliest-marktaandeel-101115146>.
19. NVB. *Resultaten tiende landelijke zoutmonitoring. Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB)*. 2018; [https://www.nedverbak.nl/nieuwsbericht.htm?nieuwsItem\\_WebID=774&nieuws\\_WebID=9](https://www.nedverbak.nl/nieuwsbericht.htm?nieuwsItem_WebID=774&nieuws_WebID=9).
20. Temme EHM, et al., *Natrium en verzadigd vet in beeld. RIVM briefrapport 350022002*. 2013: Bilthoven.
21. Milder IEJ, et al., *Vergelijking van zout-, verzadigd vet- en suikergehalten in voedingsmiddelen tussen 2011 en 2016. RIVM Herformuleringsmonitor 2016. RIVM Rapport 2017-0011*. 2017, RIVM: Bilthoven.
22. NVWA, *Monitoring van het keukenzoutgehalte in diverse levensmiddelen 2016*. 2017.
23. RIVM. *Geschat effect van lagere suikergehalten in voedingsmiddelen op de dagelijkse suikerinname in Nederland*. 2018; <https://www.rivm.nl/geschat-effect-van-lagere-suikergehalten-in-voedingsmiddelen-op-dagelijkse-suikerinname-in>.
24. RIVM. *Geschat effect van lagere zoutgehalten in voedingsmiddelen op de dagelijkse zoutinname in Nederland*. 2018; <https://www.rivm.nl/geschat-effect-van-lagere-zoutgehalten-in-voedingsmiddelen-op-dagelijkse-zoutinname-in-nederland>.
25. RIVM. *Voedselconsumptiepeiling. Wat eet en drinkt Nederland? Resultaten van de voedselconsumptiepeiling 2012-2016*. 2018; <https://www.wateetnederland.nl/>.
26. Hendriksen, M.A., et al., *Monitoring salt and iodine intakes in Dutch adults between 2006 and 2010 using 24 h urinary sodium and iodine excretions*. *Public Health Nutr*, 2014. **17**(7): p. 1431-8.

Bijlage 1 Overzicht van de HFM- en AVP-groepen waarover niet wordt gerapporteerd met bijbehorende redenen

Nutriënt en productgroep		Reden
<b>Natrium</b>		
<b>HFM-groep</b>		
1.4.1.3	Aardappelproducten gedroogd	<10 gehalten beschikbaar
1.6.2.4	Kaassubstituut	<10 gehalten beschikbaar
2.2.3	Jus	<10 gehalten beschikbaar, niet genoeg informatie om groep toe te kennen
2.3.2	Smaakmakers met toevoegingen	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen. Bereid/onbereid lastig te scheiden
3.1.1.1	Italiaanse pastamaaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.1.1.2	Oosterse maaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.1.1.3	Overige kant-en-klare maaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.2.1	Gemengde salades met toevoegingen	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.3	Brood met beleg	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
<b>AVP afspraak</b>		
Groentenconserven	Spinazie	<10 gehalten beschikbaar
Peulvruchten	Peulvruchten recepturen: Bruine bonen recepturen	<10 gehalten beschikbaar
Kaas	Goudse kaas 48+	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
Sauzen	Sauzen, pinda	<10 gehalten beschikbaar
Hartige snacks	Stapelchips naturel	<10 gehalten beschikbaar
Samengestelde gerechten	Italiaanse pastamaaltijden, Oosterse maaltijden, gemengde salades met toevoegingen, brood met beleg en overige kant-en-klare maaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen

Nutriënt en productgroep		Reden
<b>Verzadigde vetzuren</b>		
<b>HFM-groep</b>		
1.4.1.3	Aardappelproducten gedroogd	<10 gehalten beschikbaar
1.6.2.4	Kaassubstituut	<10 gehalten beschikbaar
2.2.3	Jus	<10 gehalten beschikbaar, niet genoeg informatie om groep toe te kennen
2.3.2	Smaakmaker met toevoegingen	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen. Bereid/onbereid lastig te scheiden
3.1.1.1	Italiaanse pastamaaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.1.1.2	Oosterse maaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.1.1.3	Overige kant-en-klare maaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.2.1	Gemengde salades met toevoegingen	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.3	Brood met beleg	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
<b>AVP afspraak</b>		
Samengestelde gerechten	Italiaanse pastamaaltijden, Oosterse maaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
<b>Mono- en disachariden</b>		
<b>HFM-groep</b>		
2.3.2	Smaakmakers met toevoegingen	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen. Bereid/onbereid lastig te scheiden
2.5.1.1	Siropen (onverdund)	Samenstelling bereid/onbereid niet duidelijk
2.5.2.1.2	Sportdranken (poedervorm)	<10 gehalten beschikbaar, onbereide samenstelling niet vergelijkbaar
3.1.1.1	Italiaanse pastamaaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.1.1.2	Oosterse maaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.1.1.3	Overige kant-en-klare maaltijden	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.2.1	Gemengde salades met toevoegingen	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen
3.3	Brood met beleg	Niet genoeg informatie om groep toe te kennen



**RIVM**

*De zorg voor morgen begint vandaag*