



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

Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten in bewerkte voedingsmiddelen

RIVM Herformuleringsmonitor 2020

RIVM-briefrapport 2021-0138
E. Steenbergen et al.



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

**Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten
in bewerkte voedingsmiddelen**
RIVM Herformuleringsmonitor 2020

RIVM-briefrapport 2021-0138
E. Steenbergen et al.

Colofon

© RIVM 2021

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.

Het RIVM hecht veel waarde aan toegankelijkheid van haar producten. Op dit moment is het echter nog niet mogelijk om dit document volledig toegankelijk aan te bieden. Als een onderdeel niet toegankelijk is, wordt dit vermeld. Zie ook www.rivm.nl/toegankelijkheid.

DOI 10.21945/RIVM-2021-0138

E. Steenbergen (auteur), RIVM
E.C. Wilson-van den Hooven (auteur), RIVM
S. ter Borg (auteur), RIVM
H.A.M. Brants (auteur), RIVM
E.M. Niekerk (auteur), RIVM
A. Lindeboom (auteur), RIVM
R.J. de Klein (auteur), RIVM
I.E.J. Milder (auteur), RIVM

Contact:

Ivon Milder
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/050042/21/HF)

Dit is een uitgave van:
**Rijksinstituut voor Volksgezondheid
en Milieu**
Postbus 1 | 3720 BA Bilthoven
Nederland
www.rivm.nl

Publiekssamenvatting

Zout-, verzadigd vet- en suikergehalten in bewerkte voedingsmiddelen

RIVM Herformuleringsmonitor 2020

De Nederlandse overheid wil dat consumenten gemakkelijk voor gezonde voedingsmiddelen kunnen kiezen. Daarom stimuleert de overheid onder andere producenten om minder zout, verzadigd vet en suiker in hun voedingsmiddelen te doen. De voedingsindustrie heeft met het ministerie van VWS afspraken gemaakt over de maximale gehalten zout, verzadigd vet en suiker. Deze afspraken komen voort uit het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP), dat liep van 2014 tot en met 2020.

Sinds 2012 brengt het RIVM elke twee jaar in kaart hoeveel zout, verzadigd vet en suiker in bewerkte voedingsmiddelen in supermarkten zit (Herformuleringsmonitor). Deze monitor wordt sinds 2014 gebruikt om de samenstelling te volgen van voedingsmiddelen(groepen) waarvoor vanuit het AVP afspraken zijn gemaakt. Deze afspraken gaan vaak over specifieke producten binnen een groep voedingsmiddelen. Dit is de laatste monitor van deze afspraken.

In de meeste voedingsmiddelengroepen zijn de gehalten zout, verzadigd vet en suiker in gelijk gebleven of gedaald ten opzichte van 2018. In 2018 is de werkwijze van de Herformuleringsmonitor veranderd. Hierdoor kan niet worden gezegd of de gehalten zijn veranderd ten opzichte van de monitors voor 2018.

De lagere gehalten zijn vooral te zien bij de productgroepen waarvoor vanuit het AVP afspraken zijn gemaakt. Het gehalte van zout is vooral lager geworden in sommige bewerkte vleesproducten (zoals knakworst in blik en filet americain), currysaus, naturel aardappelchips en peulvruchten in blik. Er zit minder verzadigd vet in enkele vleeswaren (gebraden gehakt, leverworst). Voor suiker zijn de grootste afnames te zien in (fris)dranken.

Gemiddeld zat 72 procent van de AVP-producten op of onder het maximale zoutgehalte, voor het verzadigd vetgehalte is dat 86 procent en voor suikergehalte 71 procent. Sommige afspraken konden niet worden gemonitord, omdat ze nog doorlopen of omdat niet genoeg gegevens beschikbaar zijn.

Het AVP krijgt een vervolg in een nieuwe aanpak voor een breder productassortiment. Naast een verbeterde productsamenstelling blijft een gezond voedingspatroon belangrijk om minder ongezonde voedingsstoffen binnen te krijgen.

Kernwoorden: natrium, zout, verzadigd vet, mono- en disachariden, suiker, herformuleren voedingsmiddelen, productsamenstelling, AVP

Synopsis

Salt, saturated fat and sugar levels in processed foods

RIVM Reformulation Monitor 2020

The Dutch Government is committed to helping consumers make healthy food choices. It is using various strategies to this end, including encouraging manufacturers to put less salt, saturated fat and sugar in their food products. The food industry and the Ministry of Health, Welfare and Sport (VWS) have jointly set maximum limits for the salt, saturated fat and sugar in these products. These limits arose from the Agreement to Improve Food Composition (AVP), which ran from 2014 up to and including 2020.

RIVM has been monitoring the levels of salt, saturated fat and sugar in processed foods in supermarkets every two years since 2012 (the Reformulation Monitor). Since 2014, this monitor has been used to follow the composition of groups of foods for which AVP agreements were made. These agreements often concern specific products within a food group. This is the last time that these agreements are to be monitored.

In general, the levels of salt, saturated fat and sugar have remained the same or have decreased compared with 2018. The method used for the Reformulation Monitor was changed in 2018 and, as a result, it is not possible to say whether levels have changed compared with monitors prior to 2018.

Lower levels are mainly seen in product groups for which agreements were made under the AVP. The level of salt has been reduced in some processed meat products (such as tinned Frankfurters and filet americain [raw beef spread]), curry sauce, plain potato crisps and tinned pulses. There is less saturated fat in some cold meats (meat loaf and liver sausage). The largest reductions in sugar are found in soft drinks.

On average, the salt level in 72% of the AVP products was lower than or equal to the maximum limit, the saturated fat level in 86% of the AVP products was lower than or equal to the maximum limit and the sugar level in 71% of the AVP products was lower than or equal to the maximum limit. Some agreements could not be monitored because they are still ongoing or because insufficient data is as yet available.

A follow-up to the AVP will entail a new approach and a broader range of products. In addition to an improved product composition, a healthy eating pattern continues to be one of the best ways to reduce the intake of less healthy nutrients.

Keywords: sodium, salt, saturated fat, mono and disaccharides, sugar, food reformulation, food composition, Agreement to Improve Food Composition (AVP)

Inhoudsopgave

1 Inleiding — 9

- 1.1 Achtergrond — 9
- 1.2 Doelstellingen — 11

2 Werkwijze — 13

- 2.1 Opzet van de Herformuleringmonitor — 13
- 2.2 Samenstellingsgegevens Levensmiddelendatabank — 14
- 2.3 Voor de Herformuleringsmonitor beschikbare gegevens — 15
- 2.4 Analyses — 16

3 Resultaten — 19

- 3.1 Natrium — 20
- 3.2 Verzadigde vetzuren — 39
- 3.3 Mono- en disachariden en energie — 46

4 Beschouwing — 59

- 4.1 Voedingsstofgehalten — 59
 - 4.1.1 Voedingsstofgehalten in HFM-groepen — 59
 - 4.1.2 Voedingsstofgehalten in AVP-groepen — 59
 - 4.1.3 Voldoen aan afspraken — 60
- 4.2 Methodologische aspecten — 62
 - 4.2.1 Voedingsmiddelengroepen en AVP-afspraken — 62
 - 4.2.2 Voedingsmiddelengegevens — 63
- 4.3 Geschat effect van veranderingen in samenstelling op de dagelijkse inname — 64
- 4.4 Vervolg verbetering voedingsmiddelenaanbod — 66

5 Conclusie — 67

Literatuur — 69

Bijlage 1 Overzicht van de HFM- en AVP-groepen waarover niet wordt gerapporteerd, met bijbehorende redenen — 73

Bijlage 2 Overzicht van de bijdrage aan de inname — 76

Bijlage 3 Voedingsmiddelensamenstelling in 2020, per HFM-groep — 81

Bijlage 4 Voedingsmiddelensamenstelling in 2020, per AVP-afpraak en het percentage dat voldoet — 87

1 Inleiding

1.1 Achtergrond

Ongezonde voeding is één van de risicofactoren voor overgewicht en het ontstaan van chronische ziekten, zoals hart- en vaatziekten en diabetes type 2 [1]. Om de gezondheid van Nederlanders te bevorderen, stimuleert de Nederlandse overheid het gebruik van gezonde voeding en de productie en aanbod van gezonder voedsel [2]. Dit laatste wordt onder andere gedaan door het maken van afspraken met bedrijven om de samenstelling van voedingsmiddelen te verbeteren.

In 2014 is het Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afgesloten door de toenmalige minister van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) 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 was om de hoeveelheid zout, verzadigd vet en calorieën (suiker en vet) in voedingsmiddelen te verminderen [3]. Dit zou het uiterlijk in 2020, voor de consument makkelijker maken om maximaal 6 g zout per dag te eten, om maximaal 10% van de totale energie-inname uit verzadigd vet te halen en om minder energie te consumeren. Om dit te bereiken hebben de brancheorganisaties afspraken gemaakt over de maximumgehalten zout, verzadigd vet en suiker en/of calorieën in voedingsmiddelen(groepen) (zie Tabel 1). Meer informatie over het AVP en de afspraken is te vinden op www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl/.

Tabel 1 Overzicht van de startdata van de Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraken

| Jaar | Zout | Verzadigd vet | Suiker (calorieën) |
|--------|---|--------------------------------------|--|
| <2014* | Brood Goudse kaas Vleeswaren Groenteconserven | Vleeswaren | (Fris)dranken |
| 2015 | Soepen Rode sauzen | | Zuiveldranken en -toetjes |
| 2016 | Hartige droge snacks Vleesconserven | Margarine cake | |
| 2017 | Vleesbereidingen en -producten Groenteconserven (incl. peulvruchten) Italiaanse en oosterse maaltijden | Italiaanse en oosterse maaltijden | Groenteconserven (incl. peulvruchten) en appelmoes |
| 2018 | Vers vleesbereidingen en -producten Hartige broodjes Hartige diepvriessnacks | | Ontbijtgranen |

| Jaar | Zout | Verzadigd vet | Suiker (calorieën) |
|------|--|----------------------|--|
| | Ontbijtgranen Smeerkaas | | |
| 2019 | Salades (excl. maaltijdsalades) Knoflooksaus Vleesvervangers Groenteconserven | | Salades (excl. maaltijdsalades) Ketchup Jam Appel- en rabarbercompote |
| 2020 | Vleesbereidingen Hollandse maaltijden | Hollandse maaltijden | Zoetwaren** IJs** |

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

** Dit is geen herformuleringsafpraak maar een volume afspraak en/of portiegrootte afspraak

Ook op Europees niveau wordt gewerkt aan een gezamenlijke aanpak voor het verlagen van zout, verzadigd vet en suiker in voedingsmiddelen. Sinds 2011 is er het 'EU Framework on National Initiatives and Selected Nutrients' [4] en in 2016 is onder Nederlands voorzitterschap de 'Roadmap for action on food product improvement' opgesteld [5], waarin lidstaten werden opgeroepen om nationale actieplannen op te zetten, met als doel om een gezonde keuze gemakkelijker te maken.

Voor de komst van het AVP in 2014 waren er vanuit het bedrijfsleven verschillende initiatieven om de samenstelling van voedingsmiddelen te verbeteren. Van 2003-2010 was de 'Taskforce Verantwoorde Vetzusamenstelling' actief, voor het verlagen van verzadigd vet en transvet in voeding [6]. In 2007 werd de 'Taskforce zoutreductie' opgericht, met als doel het zoutgehalte voor 2010 met 12% te verlagen [7]. Er zijn voor zout destijds verschillende afspraken gemaakt, zoals voor brood, vleeswaren, Goudse kaas en groenteconserven. Voor brood is het maximum zoutgehalte wettelijk vastgelegd in het Warenwetbesluit 'Meel en Brood' en op verzoek van de industrie is het maximum zoutgehalte stapsgewijs verlaagd [8-10].

Sinds 2012 voert het RIVM elke twee jaar de Herformuleringsmonitor uit, in opdracht van het ministerie van VWS [11-14]. In deze monitor wordt gekeken naar de samenstelling van voedingsmiddelen in supermarkten. Sinds 2018 wordt hiervoor uitsluitend gebruik gemaakt van voedingsmiddelengegevens die door fabrikanten zijn aangeleverd in de Levensmiddelenbank. Voor 2018 waren de monitors vooral gebaseerd op metingen van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) en bracheorganisaties. Vanwege dit verschil in methode, worden de resultaten van de huidige monitor, de Herformuleringsmonitor 2020, alleen vergeleken met 2018, en niet met eerdere monitors.

Om de voortgang van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling in kaart te brengen, wordt sinds 2014 ook de samenstelling in kaart gebracht van voedingsmiddelen(groepen) waarvoor afspraken zijn gemaakt vanuit het AVP. Vanwege het aflopen van het AVP in 2020 is het de laatste keer dat deze afspraken worden gemonitord.

1.2 Doelstellingen

De Herformuleringsmonitor 2020 heeft als doel om in kaart te brengen:

- 1) de zout-, verzadigd vet- en suikergehalten van voedingsmiddelen in de Nederlandse supermarkt.
- 2) in hoeverre deze veranderd zijn ten opzichte van de vorige monitor in 2018.
- 3) hoeveel voedingsmiddelen voldoen aan de afgesproken maximum voedingsstofgehalten uit het AVP.
- 4) in hoeverre het aantal voedingsmiddelen dat aan de afspraken uit het AVP voldoet, is toegenomen ten opzichte van 2018.

2 Werkwijze

2.1 Opzet van de Herformuleringmonitor

Voor de huidige Herformuleringmonitor zijn gegevens van voedingsmiddelen beschikbaar in de Levensmiddelendatabank. Herformuleerbare voedingsmiddelen zijn ingedeeld in voedingsmiddelengroepen (HFM- en AVP-groepen; zie Begrippen en toelichting). Voor deze groepen is de samenstelling van de voedingsmiddelen in kaart gebracht. Ook is de samenstelling van de voedingsmiddelen in deze groepen in de huidige Herformuleringmonitor vergeleken met de samenstelling in de Herformuleringmonitor 2018.

In dit hoofdstuk wordt verder ingegaan op de werkwijze. De selectie- en kwaliteitsstappen voor de voedingsstofgehalten worden beschreven. Daarnaast wordt de indeling in HFM-groepen en AVP-groepen beschreven en de data-extractie, koppeling en analysestappen.

Begrippen en toelichting

- HFM-groep is een groep van voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte (gehalte aan natrium, verzadigd vetzuren en/of mono- en disachariden) verlaagd kan worden. Een voorbeeld is gesneden aardappelchips.
- AVP-groep is een voedingsmiddelengroep, waarvoor een afspraak is gemaakt over het maximum voedingsstofgehalte. Deze groepen zijn vaak kleiner dan HFM-groepen. Een voorbeeld is naturel chips binnen de HFM-groep gesneden aardappelchips.
- 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 voedingsmiddelen, wordt bedoeld: voedingsmiddelen met een unieke EAN-code.
- 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, verzadigde vetzuren en mono- en disachariden. Wanneer in deze rapportage wordt gesproken over mono- en disachariden, dan is dit de som van sacharose, lactose, maltose, glucose, fructose en galactose. Energiegehalten zijn gerapporteerd van groepen waar herformulering plaatsvindt via reductie van energie.
- Gehalten betreffen zowel het van nature aanwezig als toegevoegd natrium, verzadigde vetzuren en mono- en disachariden.
- Gehalten betreffen de voedingsmiddelen zoals ze worden verkocht, tenzij anders vermeld. Hierbij blijft de invloed van de bereiding bij de consument thuis buiten beschouwing.
- Met einddatum van een AVP-afpraak wordt de datum bedoeld waarop de voedingsmiddelen moeten voldoen aan het afgesproken maximumgehalte.

2.2 Samenstellingsgegevens Levensmiddelendatabank

De Herformuleringsmonitoring maakt gebruik van de gegevens uit de Levensmiddelendatabank. De gegevens in de Levensmiddelendatabank omvatten ongeveer 75% van het voedingsmiddelenaanbod in de supermarkt [15] en zijn afkomstig van databases GS1, SIM (huismerken van de Superunie supermarkten en Jumbo), Albert Heijn, Brandbank en PS in Foodservice.

Kwaliteitsprocedures

Voorafgaand aan opname in de Levensmiddelendatabank is een aantal controles uitgevoerd op de kwaliteit van de gegevens:

- Voedingsmiddelen met ontbrekende gegevens in verplichte velden (productnaam, merknaam, EAN-code of artikelnummer, naam van de fabrikant of supermarkt) zijn uitgesloten.
- Voedingsmiddelen met ontbrekende gegevens over de verplichte voedingsstoffen (kcal, kJ, eiwit, koolhydraten, mono- en disachariden, vet, verzadigde vetten/vetzuren en zout) zijn uitgesloten.
- Voedingswaardegegevens en ingrediëntgegevens moeten ingevuld zijn, voor voedingsmiddelen waarbij deze volgens wetgeving verplicht vermeld worden op de verpakking (uitzonderingen zijn bijvoorbeeld enkelvoudige voedingsmiddelen zoals onbewerkte groenten).
- Uitgevoerde logische controles:
 - de hoeveelheid kcal kan niet groter zijn dan de hoeveelheid kJ.
 - de ter controle berekende hoeveelheid energie mag niet meer dan 10% afwijken van de opgegeven hoeveelheid. Een verschil ≤ 2 kcal of 8,4 kJ wordt als niet-afwijkend beschouwd.
 - energie (kcal en kJ), eiwit, koolhydraten, mono- en disachariden, vet, verzadigde vetzuren en zout moeten zijn ingevuld. Dit geldt niet voor de voedingsmiddelengroepen niet-alcoholische dranken (water, thee, koffie), alcoholische dranken, fruit incl. diepvries, groente incl. diepvries.
 - het gehalte aan macrovoedingsstoffen kan niet meer dan 10% afwijken van de totale hoeveelheid van de overkoepelende groep macrovoedingsstoffen (bijv. verzadigde vetzuren mogen niet meer dan 10% afwijken van totaal vet; mono- en disachariden mogen niet meer dan 10% afwijken van koolhydraten). Bij een macrovoedingsstofgehalte van ≤ 1 g wordt een verschil 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. Bij gehalten $\leq 0,1$ g zout of 40 mg natrium worden verschillen als niet-afwijkend beschouwd.
 - toegevoegd zout mag maximaal 110% van totaal zout zijn.
 - toegevoegd suiker mag maximaal 110% van totaal suiker zijn.

Als voedingsmiddelen voldeden aan de bovenstaande controles, werden deze door het Voedingscentrum geaccordeerd.

Voedingsmiddelengegevens die niet voldeden aan alle controles werden

door het Voedingscentrum tijdelijk geblokkeerd en bij verbetering van de resultaten door de merkeigenaar alsnog geaccordeerd. Geaccordeerde voedingsmiddelen worden door het Voedingscentrum gepubliceerd via de apps *Kies Ik Gezond?* en *Eetmeter*.

De Herformuleringsmonitor richt zich op de samenstelling van voedingsmiddelen in de supermarkt. Voor de Herformuleringsmonitor zijn daarom (groot)verpakkingen bestemd voor de horeca en catering zo veel mogelijk uitgesloten op basis van bedrijven waarvan bekend is dat deze (voornamelijk) (groot)verpakkingen aanbieden.

2.3 Voor de Herformuleringsmonitor beschikbare gegevens

Gegevens Levensmiddelendatabank

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-outregeling getroffen, zodat fabrikanten en supermarkten die bezwaar hebben tegen het gebruik van hun gegevens door Voedingscentrum en RIVM dit aan kunnen geven (opt-out). In geval van een opt-out zijn de gegevens van het betreffende bedrijf niet in deze Herformuleringsmonitor gebruikt.

Gegevens in de Levensmiddelendatabank kunnen zowel betrekking hebben op de bereide als onbereide samenstelling van het voedingsmiddel. Voor de Herformuleringsmonitor werd alleen de onbereide samenstelling meegenomen, oftewel de samenstelling van het voedingsmiddel zoals verkocht, behalve voor een aantal voedingsmiddelen die verdund wordt met water, zoals limonadesiroop, soepen en sauzen. Daarvoor werd de bereide samenstelling meegenomen, conform de definities van deze HFM-groepen. Hetzelfde geldt voor de AVP-groep gebraden gehaktbal. Voedingsmiddelen waarvoor de voedingswaardegegevens niet overeenstemden met de betreffende HFM-groepen zijn uitgesloten van de analyses. Bijvoorbeeld bij de bereide/kant-en-klare sauzen werden instantsauzen niet meegenomen als de samenstelling op het etiket betrekking had op de saus in poedervorm en niet op de bereide saus. Ook bij onduidelijkheid of het om een bereid of onbereid voedingsmiddel ging, werd het voedingsmiddel uitgesloten.

Indelen in HFM- en AVP-groepen

Voor de indeling in HFM-groepen is gebruik gemaakt van de indeling die voor de Herformuleringsmonitor is ontwikkeld en van de indeling in voorgaande monitors [12, 14, 16-18].

Voor de indeling in AVP-groepen is gebruik gemaakt van de beschrijving van de voedingsmiddelengroep en de voedingsmiddelen in de AVP-afspraken [19].

Voedingsmiddelen zijn ingedeeld in deze groepen op basis van:

- 1) de in de Herformuleringsmonitor 2018 toegekende voedingsmiddelengroep (voor voedingsmiddelen die destijds ook zijn ingedeeld),

- 2) de door het Voedingscentrum toegekende voedingsmiddelengroep,
- 3) de door het RIVM toegekende voedingsmiddelengroep middels Foodmatching. Bij Foodmatching worden voedingsmiddelen op basis van kenmerken in de Levensmiddelendatabank door artificial intelligence (AI) technieken toegekend aan een voedingsmiddelengroep.
- 4) indeling door onderzoeksdietisten wanneer het voedingsmiddel niet in te delen was volgens de bovenstaande stappen. Het indelen gebeurde op basis van de individuele omschrijving per EAN-code en de voedingsstoffensamenstelling.

Nadat voedingsmiddelen zijn ingedeeld in HFM- en AVP-groepen – die op bovenstaande wijze zijn verkregen – zijn alle individuele voedingsmiddelen door onderzoeksdietisten gecontroleerd en indien nodig gecorrigeerd.

Bepaalde voedingsmiddelen konden niet worden ingedeeld, omdat de beschikbare informatie onvoldoende was om een HFM- of AVP-groep toe te kennen (zie Bijlage 1). In die gevallen werd het voedingsmiddel uitgesloten van de analyses.

2.4 Analyses

Er wordt gerapporteerd over de samenstelling van voedingsmiddelengroepen die meer dan 3% bijdragen aan de gemiddelde inname van natrium, verzadigde vetzuren en/of mono- en disachariden in de Nederlandse bevolking (o.b.v. Voedselconsumptiepeiling 2012-2016 [20], zie Bijlage 2) en waarvoor gegevens van ten minste tien voedingsmiddelen beschikbaar zijn. Ook wordt gerapporteerd over de samenstelling van voedingsmiddelengroepen die minder dan 3% bijdragen, maar waarbinnen AVP-afspraken zijn gemaakt. Een overzicht van HFM- en AVP-groepen waarover niet wordt gerapporteerd met bijbehorende redenen is weergegeven in Bijlage 1.

De natrium-, verzadigde vetzuren- en mono- en disacharidengehalten zijn berekend per HFM-groep en per AVP-groep. Per voedingsmiddelengroep is het minimum, 5^e percentiel, 25^e percentiel (eerste kwartiel), mediaan, 75^e percentiel (derde kwartiel), 95^e percentiel en het maximum bepaald. Ook zijn het gemiddelde gehalte en de standaard deviatie berekend. Het percentage verschil is berekend tussen het mediane gehalte van 2020 en dat van 2018.

Voor elke AVP-afpraak werd het percentage voedingsmiddelen berekend dat voldoet aan het afgesproken maximumgehalte. Dit percentage werd vergeleken met dat van 2018.

Sensitiviteitsanalyse

Om te controleren of de samenstelling in een voedingsmiddelengroep sterk werd beïnvloed door enkele voedingsmiddelen met een erg laag of hoog gehalte zijn de analyses herhaald met uitsluiting van deze extreme waarden. De interkwartielafstand is berekend door het 25^e percentiel

van het 75^e percentiel af te trekken. Als een gehalte meer dan 1,5 keer van de interkwartielafstand afweek, is dit gehalte uitgesloten.

Ook is er gekeken of nieuwe voedingsmiddelen, of voedingsmiddelen met een nieuwe streepjescode, invloed hadden op de resultaten. Daarvoor zijn de analyses herhaald met alleen die voedingsmiddelen die zowel in 2018 als in 2020 in het databestand voorkwamen.

3 Resultaten

In dit hoofdstuk worden de voedingsstofgehalten per HFM-groep beschreven en vergeleken met de gehalten van 2018 [14]. De voedingsstofgehalten zijn weergegeven voor voedingsmiddelengroepen waar een AVP-afspraken voor is. Ook wordt beschreven hoeveel procent van de voedingsmiddelen aan de AVP-afspraken voldoet in 2020 en hoe dit is veranderd vergeleken met 2018.

De data-extractie vanuit de Levensmiddelendatabank voor de huidige monitor vond plaats op 19 januari 2021. In totaal waren er 111.481 records beschikbaar, waarvan 50.146 records zijn opgenomen in de analyse (zie Tabel 2).

Tabel 2 Dataselectie uit de gegevens van de Levensmiddelendatabank.

| | Aantal records |
|--|-----------------------|
| Op 19 januari 2021 in Levensmiddelendatabank* | 111.481 |
| Uitgesloten | |
| Opt-out | 809 - |
| Niet herformuleerbaar of om een andere reden uitgesloten** | 60.526 - |
| Totaal | 50.146 |

*Selectie zoals beschikbaar in de apps *Kies ik Gezond?* en *Eetmeter*. Deze is kleiner dan de totale Levensmiddelendatabank. **Bijlage 1 geeft een overzicht van redenen voor uitsluiting.

Leeswijzer bij de resultaten

Een overzicht van HFM- en AVP-groepen waarover niet wordt gerapporteerd met bijbehorende redenen is weergegeven in Bijlage 1. De groepen waarover gerapporteerd wordt, zijn beschreven op volgorde van gemiddelde bijdrage aan inname van de voedingsstof (beginnend met de hoogste gemiddelde bijdrage). Over groepen die niet meer dan 3% bijdragen aan de gemiddelde voedingsstofinname is ook gerapporteerd als er een AVP-afspraken voor bestaat.

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

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

Een verschil van minstens 5% tussen mediane gehalten van 2018 en 2020 wordt als verschil benoemd in de toelichting.

N: aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is.

Mediaan= 50^e percentiel
 IQR= interkwartielafstand: 25^e percentiel en 75^e percentiel
 %punt: procentpunt. Het absolute verschil tussen de percentages.

De in de tekst gerapporteerde gehalten betreffen de mediaan.

Gehalten zijn weergegeven per 100 g. Indien gehalten zijn gedeclareerd per 100 ml is de aanname gedaan dat 100 ml gelijk is aan 100 g. Deze aanname is voor enkele voedingsmiddelengroepen niet van toepassing. Voor deze groepen is in de tabellen een uitsplitsing gemaakt voor voedingsmiddelen die gedeclareerd waren per 100 g en per 100 ml.

Figuren 1 t/m 6 geven de resultaten van AVP-groepen weer in de vorm van boxplots. Hiermee is de spreiding en het verschil tussen de resultaten uit 2018 en 2020 inzichtelijk gemaakt. De kruis (X) geeft het gemiddelde aan, de blauwe horizontale lijn geeft het maximumgehalte van de AVP-afpraak aan. Boven en onder de box geven de verticale lijnen het 5^e percentiel en het 95^e percentiel aan. Het hoogste gedeelte van de box geeft het derde kwartiel weer, die door de mediaan wordt onderscheiden van het laagste gedeelte van de box, het eerste kwartiel.

Voor meer details over de 2020 voedingsmiddelensamenstelling zie Bijlage 3 (per HFM-groep) en Bijlage 4 (per AVP-afpraak).

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 voedingsmiddelen dat onder het afgesproken maximumgehalte valt. In de onderstaande toelichting wordt steeds het mediane gehalte voor de HFM-groep gegeven. Als er een AVP-afpraak is gemaakt, wordt tevens beschreven hoeveel procent van de AVP-groep voldoet aan het afgesproken maximale gehalte.

De samenstelling is in totaal voor 47 HFM-groepen gerapporteerd. Voor een aantal voedingsmiddelengroepen is het niet mogelijk om de samenstelling te rapporteren (zie Bijlage 1).

Brood(vervangers)

Brood en broodvervangers dragen voor 25,8% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen brood (alle broodsoorten die bestemd zijn voor dagelijks gebruik en waar geen zoete en zoute ingrediënten aan zijn toegevoegd, inclusief brood met kruiden en specerijen), luxe brood naturel en zoet (croissant, krentenbrood etc.), luxe brood hartig (ham-kaascroissant etc.), broodvervangers (knäckebröd, beschuit etc.) en bodems (wrap, pannenkoek, bladerdeeg etc.).

Brood bevat 400 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Volgens het Warenwetbesluit Meel en Brood mag er maximaal 1,8% zout op de droge stof in het voedingsmiddel zitten [21]. De Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) monitort jaarlijks middels een steekproef of de wettelijke norm voor het maximale zoutgehalte door de bakkerijsector wordt behaald. Bij de

Twaalfde Landelijke Steekproef Zoutgehalte in Brood 2020 is gerapporteerd dat in totaal (industrie en ambacht) het gewogen gemiddelde 408 mg natrium per 100 g brood was [22].

Op basis van de aanname van een gemiddeld vochtgehalte van 64%, voldoet 85% van het brood aan het gestelde maximum natriumgehalte van het Warenwetbesluit Meel en Brood.

Luxe brood naturel en zoet bevat 336 mg natrium per 100 g. Dit is 6% minder vergeleken met 2018. Luxe brood hartig bevat 494 mg natrium per 100 g. Dit is ongeveer gelijk gebleven vergeleken met 2018. Broodvervangers bevatten 500 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Bodems bevatten 400 mg natrium per 100 g. Dit is 5% minder vergeleken met 2018.

Kaas- en kaasproducten

Kaas- en kaasproducten dragen voor 9,7% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen halfharde en harde kaas, zachte kaas (bijv. schimmelkazen), smeer- en smeltkaas en kaassubstituut (kaasvervangers). Omdat het onderscheid tussen halfharde kaas en harde kaas vanuit de Levensmiddelendatabank niet duidelijk te maken is, wordt over deze kazen als een groep gerapporteerd.

Halfharde en harde kaas bevatten 743 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Zachte kaas bevat 550 mg natrium per 100 g. Dit is 8% lager dan in 2018. Smeer- en smeltkaas bevatten 840 mg natrium per 100 g. Dit is 9% lager dan in 2018. Kaassubstituut bevat 800 mg natrium per 100 g. Dit kon niet vergeleken worden met 2018, omdat deze groep in 2018 te weinig voedingsmiddelen bevatte.

Al voor de start van het AVP was een afspraak gemaakt voor zoutreductie in Goudse kaas 48+. De einddatum van de afspraak voor Goudse kaas 48+ naturel is bereikt (12-2015). Omdat het niet goed mogelijk was om deze Goudse kaas te identificeren o.b.v. de beschikbare gegevens, is deze afspraak niet opgenomen in deze rapportage.

De Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO) monitort de voedingsstofgehalten in zuivelproducten. Zo blijkt van 2006-2016 door herformulering van jong belegen Goudse kaas de hoeveelheid zout in Goudse jonge kaas met gemiddeld 22% te zijn teruggebracht [23]. In Goudse jonge kaas wordt het zoutgehalte gemonitord, waarbij de afgesproken norm 687 mg natrium per 100 g is. Dit is gebaseerd op de mediaan en is de nieuwe standaard voor de hoeveelheid natrium in Goudse jonge kaas.

De nieuwe standaard vanuit de NZO kan niet één op één vergeleken worden met het gerapporteerde natriumgehalte van de HFM-groep Halfharde en harde kazen, omdat deze groep ook verschillende andere soorten kazen bevat dan Goudse jonge kaas.

In 2018 is een AVP-afspraken gestart voor smeerkaas (een smeerbare substantie verkregen door kaas met zogenoemde smeltzouten te smelten). Andere smeltkazen (op andere manier verkregen dan door smeltzouten te smelten) of zachte kaas vallen buiten deze afspraak. Voor deze rapportage is ervan uitgegaan dat light smeerkaas 20+ is en

reguliere smeerkaas 30+ of meer is en dat de afspraken ook gelden voor smeerkaas met smaakjes. De einddatum van de afspraak is nog niet verstreken (08-2021).

Van de reguliere smeerkaas voldoet 55% aan de afspraak en van de light/20+ smeerkaas voldoet 67%. Omdat er in 2018 nog geen afspraak was voor smeerkaas, konden deze gegevens niet vergeleken worden.

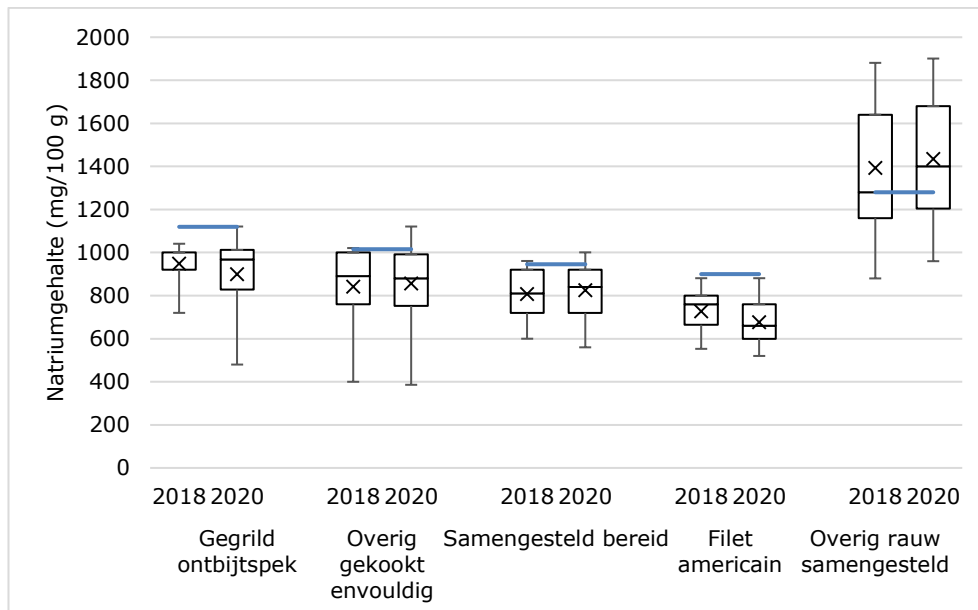
Vleeswaren

Vleeswaren dragen voor 9,5% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep 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 en gedroogd (salami, filet americain etc.).

Enkelvoudige bereide vleeswaren bevatten 880 mg natrium per 100 g. Enkelvoudige rauwe gerookte/gedroogde vleeswaren bevatten 1520 mg natrium per 100 g. De samengestelde bereide vleeswaren bevatten 840 mg natrium per 100 g en de samengestelde rauwe gerookte/gedroogde vleeswaren bevatten 1280 mg natrium per 100 g. Het gehalte is in deze HFM-groepen gelijk gebleven vergeleken met 2018.

Al voor de start van het AVP was een afspraak gemaakt voor zoutreductie bij vijf soorten vleeswaren: gegrild ontbijtspek, overige gekookte enkelvoudige vleeswaren, samengestelde bereide vleeswaren, filet americain en overige rauwe samengestelde (snij)vleeswaren. Voor enkelvoudig rauw gerookt/gedroogde vleeswaren is geen AVP-afspraak gemaakt. Stuksartikelen en borrelvarianten zijn in de afspraak uitgezonderd van de rauwe samengestelde (snij)vleeswaren. Toch zijn deze in de analyse wel meegenomen, omdat deze niet te onderscheiden waren van andere vleeswaren. Van de vleeswaren kon 5% niet ingedeeld worden, omdat het onduidelijk was onder welke AVP-groep het viel (bijvoorbeeld ham, maar onduidelijk of het rauwe of gekookte ham is). De einddatum van de afspraak is bereikt (06-2015). Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraak ligt voor vier van de vijf soorten vleeswaren tussen de 84% en 98%. Het percentage van de samengestelde bereide vleeswaren dat voldoet aan de afspraak is 6%punt lager dan in 2018. Het percentage van gegrild ontbijtspek is 9%punt hoger. De andere groepen zijn gelijk gebleven. Van de overige rauwe samengestelde (snij)vleeswaren voldoet 41% aan de afspraak, dit is 11%punt lager dan in 2018. Dit verschil komt voornamelijk door nieuwe voedingsmiddelen in 2020. Uit de sensitiviteitsanalyse blijkt dat voor de voedingsmiddelen die zowel in 2018 als in 2020 voorkomen, het percentage gelijk is gebleven.

Behalve voor overige rauwe samengestelde vleeswaren is de spreiding wat betreft het natriumgehalte van voedingsmiddelen groter geworden in 2020 (Figuur 1). Bij overig gekookte enkelvoudige vleeswaren zijn de hoogste natriumwaarden hoger geworden dan het maximumgehalte van de afspraak.



Figuur 1 Natriumgehalte in vleeswaren, in 2018 en 2020. De box geeft het 25e percentiel, mediaan en 75e percentiel weer. De horizontale zwarte lijnen het 5e en 95e percentiel. Het kruis (X) is het gemiddelde. De blauwe lijn is het maximumgehalte AVP.

Vleesbereidingen

Vleesbereidingen dragen voor 7% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen vleesbereidingen en –producten onbereid en de HFM-groep vleesbereidingen en –producten bereid. Onder deze groepen vallen bewerkt vlees zoals gehakt en samengestelde vleesproducten zoals rollade, hamburgers, kipnuggets en frikandel (ook gehaktstaven), die wel (onbereid) of geen (bereid) huishoudelijke bereiding nodig hebben (anders dan alleen opwarmen). Van onbereide vleesbereidingen zijn van zowel gegaarde (gegaarde hamburgers etc.) als ongegaarde (rauwe hamburgers etc.) voedingsmiddelen beschikbaar.

Vleesbereidingen en –producten onbereid bevatten 496 mg natrium per 100 g. Dit is 5% lager dan in 2018. Vleesbereidingen en –producten bereid bevatten 800 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018.

In 2017 is een afspraak gestart voor zeven soorten onbereide vleesbereidingen en -producten: rauwe gehaktballen/soepballen, rauwe braadworst/verse worst/saucijzen, rauwe gekruide vleesreepjes, rauwe slavink/rundervink/blindevink, gegaarde/gepaneerde kip, rauwe hamburgers en gegaarde hamburgers. In 2020 zijn daar de gevulde kipproducten (zowel gegaard als rauw) aan toegevoegd. Op basis van gegevens in de Levensmiddelendatabank is nagegaan of het om rauwe of gegaarde voedingsmiddelen ging. De gegevens gaven hierover echter niet altijd voldoende informatie. Met name of het rauw is, is meestal niet duidelijk in de Levensmiddelendatabank te herkennen. Omdat de meeste vleesbereidingen rauw worden verkocht, is bij die voedingsmiddelen aangenomen dat het om rauwe voedingsmiddelen ging. Soepballetjes rauw/bereid/conserven konden niet goed worden

geïdentificeerd en zijn niet meegenomen in rapportage. De einddata van de AVP-afspraken over vleesbereidingen zijn bereikt (einddatum 12-2018 en voor hamburgers 07-2019).

Van de verschillende soorten vleesbereidingen voldoet de helft tot driekwart aan de afspraak. Vergeleken met 2018 is het percentage dat aan de afspraak voldoet bij bijna alle soorten hoger (9 tot 29%punt). Alleen voor braadworst en rauwe hamburgers is dit percentage gelijk gebleven.

Sauzen

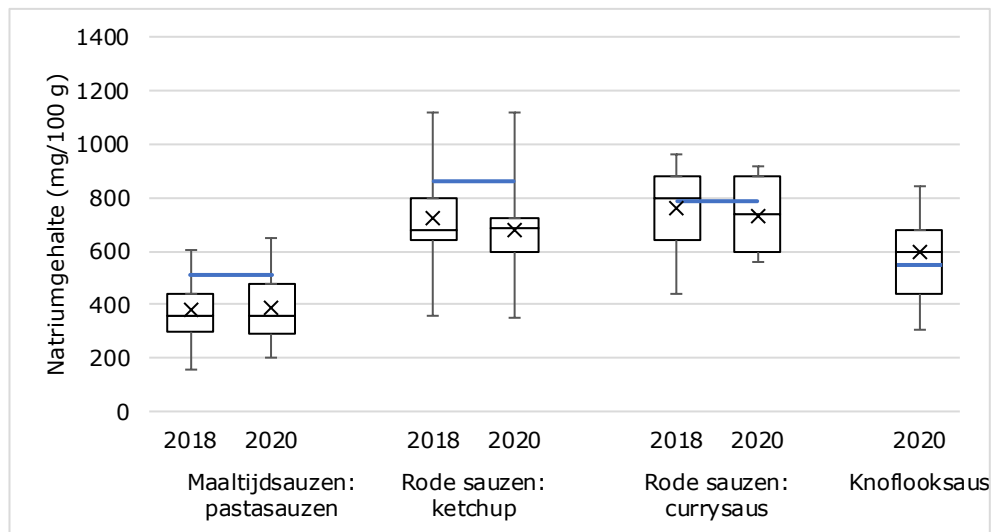
Sauzen dragen voor 5,8% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen warme sauzen op tomaten/groentenbasis (pastasaus etc.), koude sauzen op tomaten/groentenbasis (ketchup etc.), sauzen op basis van emulsie (mayonaise, sladressing etc.), pindasauzen, warme oosterse sauzen (bevatten vaak ketjap) en overige warme sauzen (o.a. bechamelsaus). Jus en overige smaakmakers vallen onder andere HFM-groepen waarover niet gerapporteerd wordt (bijlage 1).

Warme sauzen op tomaten/groentenbasis bevatten 340 mg natrium per 100 g. Dit is 6% minder vergeleken met 2018. Koude sauzen op tomaten/groentenbasis bevatten 720 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Sauzen op basis van emulsie en pindasauzen bevatten 560 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Warme oosterse sauzen bevatten 960 mg natrium per 100 g. Dit is 20% meer vergeleken met 2018. Dit verschil komt voornamelijk door nieuwe voedingsmiddelen. Uit de sensitiviteitsanalyse blijkt dat voor voedingsmiddelen die zowel in 2018 als in 2020 voorkomen, het natriumgehalte gelijk is gebleven. Overige warme sauzen bevatten 476 mg natrium per 100 g. Dit is 8% meer vergeleken met 2018. Dit is slechts gedeeltelijk te verklaren door nieuwe voedingsmiddelen. De sensitiviteitsanalyse geeft een verschil van 5% in het natriumgehalte aan.

In 2015 en 2019 zijn AVP-afspraken gestart voor het natriumgehalte in vier soorten sauzen: maaltijdsauzen/pastasauzen (-5%), ketchup (-10%), currysaus (-10%) en knoflooksaus (-5%). De einddatum van de AVP-afspraken is bereikt (06-2016, 06-2017 en 12-2020).

Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraak voor maaltijdsauzen/pastasauzen is 84%. Dit is ongeveer gelijk gebleven vergeleken met 2018. Binnen de groep ketchupsauzen voldoet 95% aan de afspraak. Dit is 17%punt hoger dan in 2018. Binnen de groep currysaus voldoet 66% aan de afspraak. Dit is 21%punt hoger dan in 2018. Het percentage dat voldoet aan de afspraak voor knoflooksaus is 53%.

Pastasauzen hebben in 2020 hogere waarden voor natrium dan in 2018. Voor ketchup is de spreiding en de mediaan nagenoeg gelijk gebleven. Voor currysaus is er in 2020 een kleinere spreiding wat betreft het natriumgehalte dan in 2018 (Figuur 2).



Figuur 2 Natriumgehalte in sauzen, in 2018 en 2020. De box geeft het 25e percentiel, mediaan en 75e percentiel weer. De horizontale zwarte lijnen het 5e en 95e percentiel. Het kruis (X) is het gemiddelde. De blauwe lijn is het maximumgehalte AVP.

Soepen

Soepen dragen voor 5% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze groep bestaat uit één HFM-groep. Hierin worden alle soepen (in blik, stazak of instant) en bouillons meegenomen waarvan duidelijk is dat het gaat om het bereide voedingsmiddel of waarvan de samenstelling van het bereide voedingsmiddel is gedeclareerd en waar bij de bereiding geen andere ingrediënten dan water hoefden te worden toegevoegd. Soepen bevatten 316 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven ten opzichte van 2018.

In 2015 is een AVP-afsprake gestart voor soepen (max 350 mg natrium per 100 g). De einddatum van deze afspraak was al voor 2018 bereikt (12-2016). Van de soepen voldoet 67% aan de afspraak. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018.

Hartige snacks

Hartige snacks dragen voor 4,9% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen snack hartig – gepaneerde ragout (zoals bitterballen, kroketten), snack hartig – loempia, snack hartig – vlees (zoals saucijzenbroodjes, worstenbroodjes en saté), snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis, zoals kaassoufflé, bami- en nasihapjes), chips gesneden aardappel (aardappelchips naturel en paprika), chips gevormd (stapelchips, zoutjes als Nibb-its en Hamka's), zoute koekjes, noten gecoat, noten en zaden.

De snack hartig – gepaneerde ragout bevat 480 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven ten opzichte van 2018. De snack hartig – loempia bevat ook 480 mg natrium per 100 g. Dit is 8% minder vergeleken met 2018 (520 mg per 100 g). De snack hartig – vlees bevat 580 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. De snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) bevat 600 mg natrium per 100 g. Dit is ook gelijk gebleven.

De chips gesneden aardappel bevat 480 mg natrium per 100 g. Dit is 8% minder dan in 2018 (520 mg per 100 g). Chips gevormd bevat 720 mg natrium per 100 g. Zoute koekjes bevatten 880 mg natrium per 100 g. Noten gecoat bevatten 593 mg natrium per 100 g. Noten en zaden bevatten 12 mg natrium per 100 g. Deze vier HFM-groepen zijn gelijk gebleven ten opzichte van 2018. Voor de groep noten en zaden is er geen onderscheid gemaakt tussen gezouten en ongezouten noten.

In 2016 is een AVP-afspraken gestart voor aardappelchips naturel en paprika, stapelchips naturel, gecoate noten en noten en notenmixen. De einddatum is bereikt (12-2018). Ambachtelijke chips (harde chips) vallen niet onder de afspraak, maar zijn niet apart te identificeren. Omdat het merendeel van de chips niet ambachtelijk is bereid en omdat ook ambachtelijke chips herformuleerbaar zijn, zijn alle chips meegenomen in de analyse.

De samenstelling van gestapelde chips is echter niet opgenomen in deze rapportage, omdat er voor minder dan 10 voedingsmiddelen gegevens beschikbaar waren.

Van de naturel chips voldoet 86% van de afspraak. Dit is 29%punt hoger dan in 2018. Van de paprikachips voldoet 57% aan de afspraak. Dit is gelijk gebleven ten opzichte van 2018. Van de gecoate noten voldoet 96% aan de afspraak. Dit is 6%punt hoger dan in 2018. Van de noten en notenmixen voldoet 91% aan de afspraak. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. De einddatum van de afspraak is bereikt (12-2018).

In 2018 is een AVP-afspraken gestart voor vijf categorieën van hartige diepvriessnacks: gepaneerde ragout snacks, vleessnacks (frikadellen, gehaktstaaf), kipsnacks, filodeeg met vulling en gepaneerde noodles/rijstsnacks (nasi/bami hapjes). Voor saté en kaassoufflés zijn geen afspraken gemaakt. Ook is een afspraak gestart voor drie soorten hartige broodjes: worsten-, saucijzen- en kaasbroodjes. De einddatum van beide afspraken is verstreken (diepvriessnacks 06-2020, hartige broodjes 10-2019).

Bijna een kwart van de gepaneerde ragout snacks voldoet aan de afspraak (24%) en bijna de helft van de vleessnacks (49%). Voor kipsnacks kon niet worden vastgesteld hoeveel procent aan de afspraak voldoet, omdat geen onderscheid gemaakt kon worden tussen kipnuggets als borrelgarnituur (zoals in afspraak diepvriessnacks) en kipnuggets als onderdeel van de warme maaltijd (zoals in afspraak vleesbereidingen). De kipsnacks zijn ingedeeld bij de kipproducten in de HFM-groep vleesbereidingen (zie paragraaf over vleesbereidingen). Van de filodeeg met vulling voldoet 87% aan de afspraak en 58% van de gepaneerde noodles/rijstsnacks voldoet aan de AVP-afspraken. Aan de afspraak voor hartige broodjes voldoet 55% van de worstenbroodjes, 77% van de saucijzenbroodjes en 69% van de kaasbroodjes.

Banket en zoetwaren

Banket en zoetwaren dragen voor 4,8% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen cakes (cake, brownies, muffins, etc.), biscuits, zanddeegkoek, wafel, ontbijtkoek, graan-, muesli-, fruit- en energierepen, taart en gebak,

overige koek (o.a. eierkoek en bokkenpootjes) en ijs. Over overige zoetwaren zoals chocolade en snoep worden in dit rapport niet gerapporteerd. De HFM-groepen biscuit, zanddeegkoek, wafel en overige koek worden gezamenlijk gerapporteerd.

Cakes bevatten 272 mg natrium per 100 g natrium. Dit gelijk gebleven vergeleken met 2018. Biscuits, zanddeegkoek, wafel en overige koek bevatten 220 mg natrium per 100 g. Dit is ongeveer gelijk gebleven vergeleken met 2018. Ontbijtkoek bevat 208 mg natrium per 100 g. Dit is 11% minder vergeleken met 2018. Graan-, muesli-, fruit- en energierepen bevatten 120 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Taart en gebak bevatten 140 mg natrium per 100 g. Dit is 13% minder vergeleken met 2018.

Voor banket en zoetwaren is er geen AVP-afspraken voor natrium.

Groente en fruit (bewerkt)

Bewerkte groente en fruit dragen voor 1,8% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groep groenteconserven en pickles en olijven. Over pickles en olijven wordt in dit rapport niet gerapporteerd vanwege de kleine bijdrage aan de inname. Over groenteconserven wordt wel gerapporteerd vanwege het bestaan van de AVP-afspraken, ondanks dat de bijdrage aan de dagelijkse inname niet groter is dan 3%.

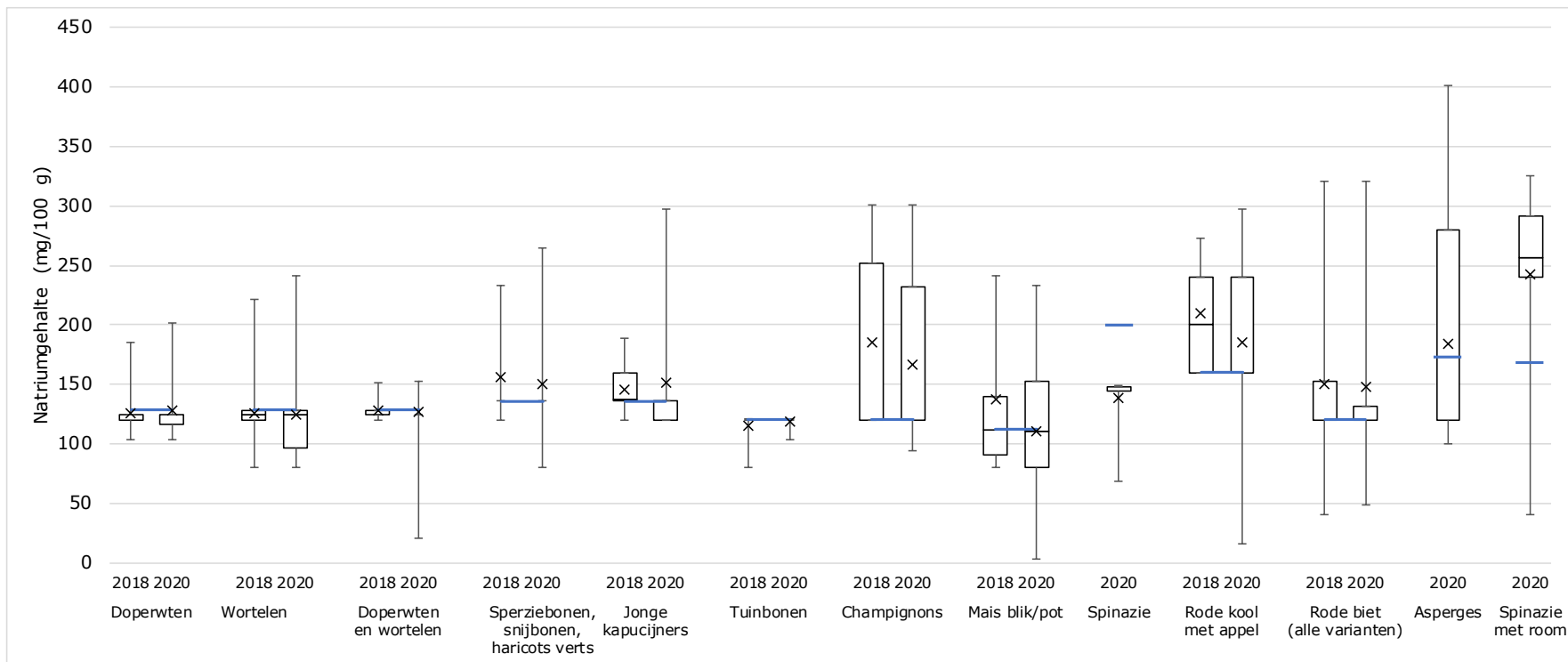
De groenteconserven bevatten 160 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018.

In 2017 en 2019 zijn AVP-afspraken gestart voor verschillende soorten groenteconserven: doperwten; wortelen; doperwten met wortelen; sperziebonen, snijbonen en haricots verts; jonge kapucijners; tuinbonen; champignons; mais blik/pot; spinazie; rode kool met appel; rode biet (alle varianten); asperges; en spinazie met room. De einddatum van de AVP-afspraken is bereikt (09-2018, 11-2018 en 10-2020). De afspraken voor boerenkool, rode kool zonder appel, schorseneren en spruitjes zijn niet meegenomen, omdat er onvoldoende gegevens beschikbaar waren. Voor de afspraken van spinazie waren in 2018 onvoldoende gegevens beschikbaar.

Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraken voor doperwten is 89%. Dit is ongeveer gelijk gebleven vergeleken met 2018. Van wortelen voldoet 82% aan de afspraken. Het percentage is 5%punt lager dan in 2018. Van doperwten en wortelen voldoet 93% aan de afspraken. Dit is een 6%punt hoger dan in 2018. Van de sperziebonen, snijbonen en haricots verts voldoet 81% aan de afspraken, dit is gelijk gebleven ten opzichte van 2018. Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraken voor jonge kapucijners is 80%. Dit is 30%punt hoger dan in 2018. Van tuinbonen voldoet 100% aan de afspraken. Het percentage is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Van champignons voldoet 53% aan de afspraken. Dit is ongeveer gelijk gebleven vergeleken met 2018. Van mais blik/pot voldoet 61% aan de afspraken, dit is gelijk gebleven ten opzichte van 2018. Alle voedingsmiddelen binnen de groep spinazie voldoen aan de afspraken. Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraken voor rode

kool met appel is 62%. Dit is 22%punt hoger dan in 2018. Van rode biet (alle varianten) voldoet 74% aan de afspraak. Dit is ongeveer gelijk gebleven vergeleken met 2018. Het percentage dat voldoet aan de afspraak voor asperges is 66%. Van de spinazie met room voldoet 24% aan de afspraak.

De spreiding van voedingsmiddelen wat betreft het natriumgehalte lijkt in de meeste groepen groter te zijn in 2020 dan in 2018 (Figuur 3). Dit betekent niet altijd dat de mediaan ook hoger is geworden. Daarbij zijn voor een aantal groepen meer voedingsmiddelen met lagere gehalten aanwezig vergeleken met 2018. Voor tuinbonen en rode biet (alle varianten) was de spreiding in 2020 kleiner.



Figuur 3 Natriumgehalte in groenteconserven, in 2018 en 2020. De box geeft het 25e percentiel, mediaan en 75e percentiel weer. De horizontale zwarte lijnen het 5e en 95e percentiel. Het kruis (X) is het gemiddelde. De blauwe lijn is het maximumgehalte AVP.

Vleesconserven

Vleesconserven dragen voor 1,1% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen vleesproducten in opgiel (zoals knakworst, hotdogs etc.), rookworst, ragoutachtigen en vleesgerechten met saus (hachee, goulash). Ondanks dat de bijdrage aan de dagelijkse inname niet groter is dan 3%, wordt over deze groep gerapporteerd vanwege het bestaan van de AVP-afspraken.

De vleesproducten in opgiel bevatten 760 mg natrium per 100 g. Dit is 5% lager dan in 2018. Rookworst bevat 880 mg natrium per 100 g, dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Ragoutachtigen bevatten 393 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Vleesgerechten met saus bevatten 480 mg natrium per 100 g. Dit is 14% lager dan in 2018.

In 2016 is een afspraak gestart voor vier soorten vleesconserven: vleesproducten in opgiel, rookworst, ragoutachtigen en vleeswaren in blik (zoals corned beef, smac). Voor goulash en hachee is geen afspraak gemaakt. Voor vleeswaren in blik gelden dezelfde normen als in de afspraak voor verse vleeswaren. De einddatum van de AVP-afpraak is bereikt (03-2018).

Ongeveer de helft van de vleesproducten in opgiel voldoet aan de afspraak (51%). Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Voor rookworst voldoet driekwart van de voedingsmiddelen (74%) aan de afspraak, 8%punt meer vergeleken met 2018. Ook ragoutachtigen voldoen voor driekwart (75%) aan de afspraak. Dit is 14%punt hoger dan in 2018.

Ontbijtgranen

Ontbijtgranen dragen voor 0,4% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Onder deze voedingsmiddelengroep valt de HFM-groep ontbijtgranen. Voorbeelden van ontbijtgranen zijn havermout, (krokante) muesli, cornflakes. Ondanks dat de bijdrage aan de dagelijkse inname niet groter is dan 3%, wordt over deze groep gerapporteerd vanwege het bestaan van de AVP-afpraak.

Ontbijtgranen bevatten 34 mg natrium per 100 g. In 2018 was dit 38 mg per 100 g. Het natriumgehalte is met 11% afgenomen. Voor de groep ontbijtgranen is er geen onderscheid gemaakt tussen gezouten en ongezouten varianten.

In 2018 is een AVP-afpraak gestart voor drie soorten ontbijtgranen: flakes, gepofte/geëxtrudeerde producten (bijv. loops, pops, crispies) en krokante muesli (bijv. granola, crunchy muesli). De einddatum van de AVP-afpraak is bereikt (03-2020).

Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraak voor flakes is 63%. Van gepofte/geëxtrudeerde producten voldoet 98% aan de afspraak. Van krokante muesli voldoet 99% aan de afspraak.

Vleesvervangers

Vleesvervangers dragen voor 0,4% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep bestaat uit één HFM-groep. Voorbeelden van vleesvervangers zijn vegetarische burgers, falafel,

tofu, tempeh en vegetarische vleeswaren. Ondanks dat de bijdrage aan de dagelijkse inname niet groter is dan 3%, wordt over deze groep gerapporteerd vanwege het bestaan van de AVP-afspraken.

Vleesvervangers bevatten 548 mg natrium per 100 g natrium. In 2018 was dit 600 mg natrium per 100 g. Het natriumgehalte is met 9% lager geworden.

In 2019 is een AVP-afspraken gestart voor vleesvervangers. Het gaat hierbij alleen om vleesvervangers die gebruikt worden bij de warme maaltijd. Vleesvervangers die vooral uit kaas bestaan of spekjes vervangen vallen niet onder de afspraken.

De einddatum van de afspraken is nog niet bereikt (1-1-2022). Van de voedingsmiddelen voldoet 69% aan de afspraken.

Peulvruchten

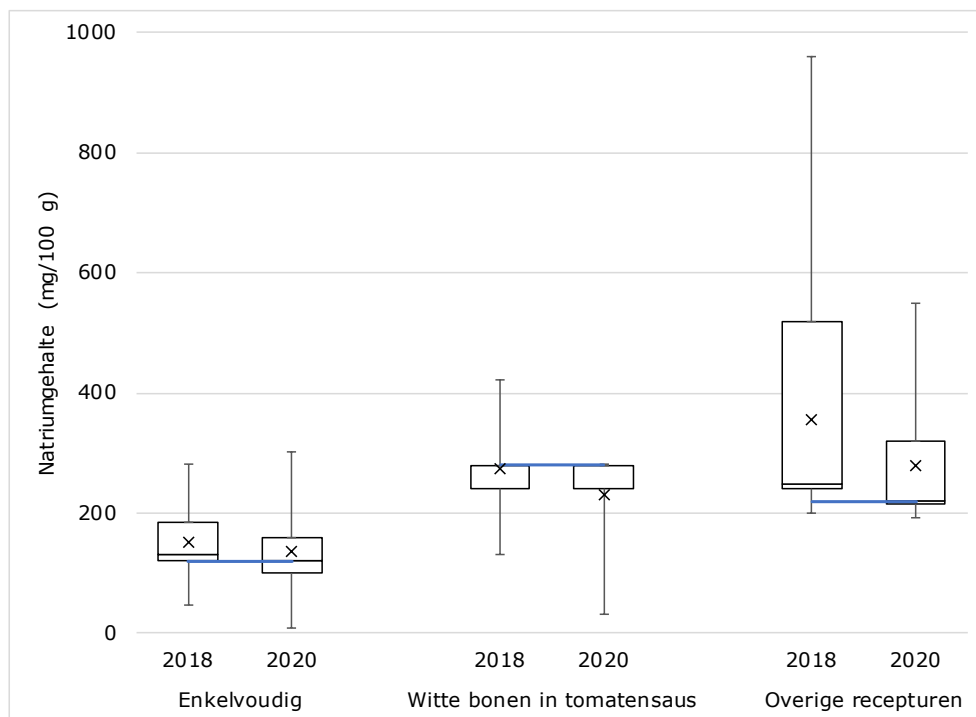
Peulvruchten dragen voor 0,2% bij aan de dagelijkse inname van natrium. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groep bewerkte peulvruchten.

Bewerkte peulvruchten bevatten 120 mg natrium per 100 g. In 2018 was dit 160 mg natrium per 100 g. Het natriumgehalte is met 25% afgenomen.

In 2017 is een AVP-afspraken gestart voor vier soorten peulvruchten: enkelvoudige peulvruchten (bijv. bruine bonen, kikkererwten), witte bonen in tomatensaus (peulvruchtenrecepturen), bruine bonenrecepturen en overige peulvruchtenrecepturen (exclusief maaltijdoplossingen, bijv. chilibonen in saus). De einddatum van de AVP-afspraken is bereikt (11-2018). De afspraken voor bruine bonenrecepturen kon niet worden meegenomen, omdat onvoldoende gegevens beschikbaar waren.

Van enkelvoudige peulvruchten voldoet 67% aan de afspraken. Dit is 19%punt hoger dan in 2018. Van witte bonen in tomatensaus voldoet 97% aan de afspraken. Dit is 20%punt hoger dan in 2018. Van overige peulvruchtenrecepturen (exclusief maaltijdoplossingen) voldoet 53% aan de afspraken. Dit is 32%punt hoger dan in 2018.

Voor witte bonen in tomatensaus en overige recepturen is een verschuiving in de spreiding te zien: minder voedingsmiddelen hebben een hoog natriumgehalte binnen deze groepen (Figuur 4). Daarnaast is te zien dat de laagste waarden lager zijn geworden: meer voedingsmiddelen hebben een lager natriumgehalte en/of er zijn voedingsmiddelen op de markt gekomen zonder toegevoegd zout.



Figuur 4 Natriumgehalten in peulvruchten, in 2018 en 2020. De box geeft het 25e percentiel, mediaan en 75e percentiel weer. De horizontale zwarte lijnen het 5e en 95e percentiel. Het kruis (X) is het gemiddelde. De blauwe lijn is het maximumgehalte AVP.

Samengestelde gerechten

Deze voedingsmiddelengroep 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-klaar maaltijden (stampot, stoommaaltijden etc.). In deze rapportage is alleen de groep pizza's opgenomen, voor de overige HFM-groepen waren er onvoldoende voedingsmiddelengegevens beschikbaar om ze in te kunnen delen. Pizza's bevatten gemiddeld 440 mg natrium per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018.

In 2017 is een afspraak gestart voor Italiaanse pastamaaltijden en oosterse maaltijden. De einddatum voor deze afspraak is bereikt (12-2018 en voor lasagnes 12-2019). In 2020 is er een afspraak gestart voor Hollandse maaltijden bijgekomen. De einddatum voor deze afspraak is nog niet verstreken (4-2022). Voor deze afspraken kon niet worden bepaald hoeveel procent van de maaltijden voldoet.

Tabel 3 Natriumgehalten in voedingsmiddelengroepen, in 2018 [14] en 2020.

| HFM-groep | | Natriumgehalten (mg/100 g) | | | | |
|--|---|----------------------------|------------------|------|------------------|-----------------------|
| | | 2018 | | 2020 | | Verschil medianen (%) |
| | | N | Mediaan (IQR) | N | Mediaan (IQR) | |
| Brood(vervangers) | | | | | | |
| 1.5.1.1.1 | Brood | 2365 | 400 (376-432) | 4476 | 400 (372-440) | 0 |
| 1.5.1.1.2 | Brood- luxe- naturel en zoet | 508 | 357 (310-412) | 833 | 336 (276-394) | -6 |
| 1.5.1.1.3 | Brood- luxe- hartig | 175 | 510 (440-564) | 287 | 494 (404-560) | -3 |
| 1.5.1.2 | Broodvervangers | 846 | 500 (312-720) | 1034 | 500 (320-760) | 0 |
| 1.5.1.3 | Bodems | 231 | 420 (360-522) | 261 | 400 (352-520) | -5 |
| Kaas, -producten en -substituut | | | | | | |
| 1.6.2.1 | Kaas halfharde en harde- | 3660 | 728 (640-820) | 3162 | 743 (680-800) | 2 |
| 1.6.2.2 | Kaas zachte- | 924 | 600 (400-760) | 900 | 550 (352-752) | -8 |
| 1.6.2.3 | Kaas smeer- en smelt- | 99 | 920 (800-1120) | 121 | 840 (800-1080) | -9 |
| 1.6.2.4 | Kaassubstituut | <10 | - | 38 | 800 (600-880) | - |
| Vleeswaren | | | | | | |
| 1.7.2.1 | Vleeswaren enkelvoudig bereid | 491 | 900 (776-1000) | 601 | 880 (760-1000) | -2 |
| 1.7.2.2 | Vleeswaren samengesteld bereid | 912 | 810 (720-920) | 873 | 840 (720-920) | 4 |
| 1.7.2.3 | Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd | 381 | 1520 (1200-2000) | 343 | 1520 (1200-2000) | 0 |
| 1.7.2.4 | Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd | 823 | 1280 (1080-1600) | 909 | 1280 (1080-1623) | 0 |
| Vleesbereidingen | | | | | | |
| 1.7.1.2.1 | Vleesbereidingen en -producten - onbereid | 1375 | 520 (360-720) | 2435 | 496 (364-660) | -5 |
| 1.7.1.2.2 | Vleesbereidingen en -producten - bereid | 107 | 827 (760-956) | 60 | 800 (640-880) | -3 |
| Sauzen^{1,2} | | | | | | |
| 2.2.1.1 | Warme sauzen op tomaten/groentenbasis | 253 | 360 (300-440) | 260 | 340 (290-440) | -6 |
| 2.2.1.2 | Koude sauzen op tomaten/groentenbasis | 596 | 720 (560-1000) | 751 | 720 (560-1000) | 0 |
| 2.2.2 | Sauzen op basis van emulsie | 850 | 560 (388-704) | 1071 | 560 (400-680) | 0 |
| 2.2.4 | Sauzen, pinda | 117 | 560 (464-720) | 97 | 560 (410-628) | 0 |
| 2.2.5 | Warme sauzen, oosters | 219 | 800 (392-1640) | 261 | 960 (440-1860) | 20 |
| 2.2.6 | Warme sauzen overige | 159 | 440 (380-640) | 160 | 476 (380-578) | 8 |
| Soepen^{1,2} | | | | | | |

| HFM-groep | | Natriumgehalte (mg/100 g) | | | | |
|---------------------------------|--|---------------------------|----------------|------|----------------|-----------------------|
| | | 2018 | | 2020 | | Verschil medianen (%) |
| | | N | Mediaan (IQR) | N | Mediaan (IQR) | |
| 2.1 | Soepen | 463 | 330 (296-360) | 1218 | 316 (272-360) | -4 |
| Hartige snacks | | | | | | |
| 2.4.1.1.1 | Snack hartig - gepaneerde ragout | 217 | 480 (440-520) | 221 | 480 (480-520) | 0 |
| 2.4.1.1.2 | Snack hartig - loempia | 71 | 520 (450-580) | 91 | 480 (400-520) | -8 |
| 2.4.1.1.3 | Snack hartig - vlees | 288 | 560 (440-640) | 281 | 580 (456-640) | 4 |
| 2.4.1.1.4 | Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) | 123 | 600 (480-680) | 161 | 600 (480-680) | 0 |
| 2.4.1.2 | Chips gesneden aardappel | 290 | 520 (480-567) | 314 | 480 (440-560) | -8 |
| 2.4.1.3 | Chips gevormd | 544 | 720 (560-919) | 699 | 720 (580-880) | 0 |
| 2.4.1.4 | Zoute koekjes | 299 | 880 (776-1110) | 289 | 880 (700-1080) | 0 |
| 2.4.1.5 | Noten gecoat | 201 | 600 (280-680) | 223 | 593 (256-680) | -1 |
| 2.4.1.6 | Noten en zaden ³ | 1141 | 12 (0-280) | 1391 | 12 (1-280) | 0 |
| Banket en zoetwaren | | | | | | |
| 2.4.2.1.1 | Cakes | 692 | 280 (153-360) | 1037 | 272 (200-360) | -3 |
| 2.4.2.1.2 | Biscuit, koek zanddeeg-, wafel, koek overige ⁴ | 2999 | 228 (130-304) | 3667 | 220 (137-309) | -4 |
| 2.4.2.1.5 | | | | | | |
| 2.4.2.1.7 | | | | | | |
| 2.4.2.1.8 | | | | | | |
| 2.4.2.1.3 | Ontbijtkoek | 284 | 234 (185-287) | 358 | 208 (156-264) | -11 |
| 2.4.2.1.4 | Graan-, muesli-, fruit- en energierepen | 145 | 120 (50-192) | 223 | 120 (30-212) | 0 |
| 2.4.2.1.6 | Taart en gebak | 1544 ⁴ | 160 (76-251) | 2149 | 140 (84-232) | -13 |
| Groente en fruit bewerkt | | | | | | |
| 1.1.2.1.1 | Groentenconserven | 1161 | 160 (120-292) | 1061 | 160 (120-332) | 0 |
| Vleesconserven | | | | | | |
| 1.7.3.1 | Vleesproducten in opgiet | 208 | 796 (703-860) | 181 | 760 (720-840) | -5 |
| 1.7.3.2 | Rookworst | 137 | 880 (840-920) | 167 | 880 (830-920) | 0 |
| 1.7.3.3 | Ragoutachtigen | 54 | 400 (400-430) | 60 | 393 (360-408) | -2 |
| 1.7.3.4 | Vleesgerechten met saus | 157 | 560 (440-720) | 230 | 480 (400-680) | -14 |

| HFM-groep | | Natriumgehalte (mg/100 g) | | | | |
|----------------------------------|----------------------|---------------------------|---------------|------|---------------|-----------------------|
| | | 2018 | | 2020 | | Verschil medianen (%) |
| | | N | Mediaan (IQR) | N | Mediaan (IQR) | |
| Ontbijtgranen³ | | | | | | |
| 1.5.2 | Ontbijtgranen | 498 | 38 (12-140) | 635 | 34 (12-112) | -11 |
| Vleesvervangers | | | | | | |
| 1.7.6 | Vleesvervangers | 255 | 600 (480-708) | 632 | 548 (440-680) | -9 |
| Peulvruchten | | | | | | |
| 1.3.2 | Peulvruchten bewerkt | 247 | 160 (120-240) | 302 | 120 (100-220) | -25 |
| Samengestelde gerechten | | | | | | |
| 3.1.2 | Pizza's | 314 | 440 (400-520) | 410 | 440 (360-520) | 0 |

N: aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is. IQR= interkwartielafstand (25^e percentiel en 75^e percentiel). ¹ Het voedingsstofgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; ² Bereide voedingsmiddelen en onbereide voedingsmiddelen indien bereide samenstelling (na toevoeging van water) is gedeclareerd; ³ Inclusief ongezoeten; ⁴ Groepen samengenomen, verdere opsplitsing was niet mogelijk; ⁴ Eén onrealistische waarde uitgesloten.

Tabel 4 Natriumgehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en percentage dat voldoet aan het afgesproken maximum natriumgehalte, in 2018 [14] en 2020.

| AVP-groepen | AVP-afspraken | | | Natriumgehalte (mg/100 g) | | | | | | | |
|---|--------------------------------|------------|------------|---------------------------|------------------|-----------|----------|------------------|-----------|----------------------|------------------------|
| | Afgesproken max (Na mg/ 100 g) | Startdatum | Einddatum | 2018 | | | 2020 | | | Verschil mediaan (%) | Verschil ≤ max (%punt) |
| | | | | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | | |
| Brood(vervangers) | | | | | | | | | | | |
| Brood ¹ | 1,8% zout op droge stof | 1-10-2017 | 1-7-2020 | 236 5 | 400 (376-432) | - | 447 6 | 400 (372-440) | 85 | 0 | - |
| Kaas, -producten en -substituut | | | | | | | | | | | |
| Smeltkaas regulier | 1050 | 1-8-2018 | 1-8-2021 | - | - | - | 31 | 960 (840-1080) | 55 | - | - |
| Smeltkaas light/20+ | 850 | 1-8-2018 | 1-8-2021 | - | - | - | 24 | 800 (800-980) | 67 | - | - |
| Vleeswaren | | | | | | | | | | | |
| Gegrild ontbijtspek (Zeeuws spek, katenspek, Zeeuws spek grill) | 1120 | 6-2013 | 6-2015 | 46 | 1000 (920-1000) | 89 | 50 | 968 (828-1012) | 98 | -3 | 9 |
| Overige gekookte enkelvoudige vleeswaren | 1015 | 6-2013 | 6-2015 | 445 | 890 (760-1000) | 94 | 551 | 880 (752-992) | 90 | -1 | -4 |
| Vleeswaren samengesteld bereid | 945 | 6-2013 | 6-2015 | 912 | 810 (720-920) | 90 | 873 | 840 (720-920) | 84 | 4 | -6 |
| Filet americain | 900 | 6-2013 | 6-2015 | 103 | 760 (665-800) | 100 | 142 | 660 (600-760) | 96 | -13 | -4 |
| Overige rauwe samengestelde (snij)vleeswaren | 1280 | 6-2013 | 6-2015 | 720 | 1280 (1160-1640) | 52 | 767 | 1400 (1204-1680) | 41 | 9 | -11 |
| Vleesbereidingen | | | | | | | | | | | |
| Gehaktballen/soepballetjes rauw ² | 700 | 1-1-2017 | 31-12-2018 | 55 | 740 (680-880) | 31 | 109 | 720 (552-820) | 48 | -3 | 17 |
| Braadworst/verse worst/saucijzen rauw ² | 620 | 1-1-2017 | 31-12-2018 | 198 | 582 (520-800) | 54 | 316 | 600 (500-722) | 55 | 3 | 1 |
| Gekruide vleesreepjes rauw ² | 440 | 1-1-2017 | 31-12-2018 | 162 | 400 (350-500) | 62 | 181 | 392 (360-441) | 71 | -2 | 9 |
| Slavink/rundervink/blinde vink rauw ² | 510 | 1-1-2017 | 31-12-2018 | 33 | 510 (428-600) | 52 | 123 | 480 (440-509) | 76 | -6 | 24 |
| Gegaarde/gepaneerde kip ³ | 515 | 1-1-2017 | 31-12-2018 | 136 | 560 (440-680) | 35 | 305 | 490 (392-600) | 64 | -13 | 29 |
| Hamburgers rauw ² | 570 | 1-1-2018 | 1-7-2019 | 112 | 560 (440-689) | 52 | 260 | 560 (480-660) | 55 | 0 | 3 |
| Hamburgers gegaard | 875 | 1-1-2018 | 1-7-2019 | 30 | 800 (720-920) | 60 | 43 | 720 (440-840) | 77 | -10 | 17 |
| Gevulde kipproducten (zowel gegaard als rauw) | 515 | 9-2020 | 3-2022 | - | - | - | 51 | 440 (438-500) | 80 | - | - |
| Vleessnacks (frikadel, gehaktstaaf (achtigen)) | 820 | 1-6-2018 | 1-6-2020 | - | - | - | 120 | 840 (720-920) | 49 | - | - |
| Sauzen^{4,5} | | | | | | | | | | | |
| Maaltijdsauzen/ pastasauzen | 510 | 1-1-2015 | 30-06-2016 | 253 | 360 (300-440) | 85 | 350 | 360 (292-480) | 84 | 0 | -1 |
| Rode sauzen: ketchup | 860 mg/100 ml | 1-1-2015 | 30-6-2017 | 81 | 680 (640-800) | 78 | 118 | 684 (600-720) | 95 | 1 | 17 |
| Rode sauzen: currysaus | 790 mg/100 ml | 1-1-2015 | 30-6-2017 | 53 | 800 (640-880) | 45 | 65 | 740 (600-880) | 66 | -8 | 21 |
| Knoflooksaus | 604 | 1-1-2019 | 31-12-2020 | - | - | - | 87 | 600 (440-676) | 53 | - | - |
| Soepen^{4,5} | | | | | | | | | | | |
| Soepen | 350 | 1-1-2015 | 31-12-2016 | 463 | 330 (296-360) | 68 | 648 | 320 (280-360) | 67 | -3 | -1 |

| AVP-groepen | AVP-afspraken | | | Natriumgehalte (mg/100 g) | | | | | | | |
|--|--------------------------------|------------|------------|---------------------------|---------------|-----------|------|---------------|-----------|----------------------|------------------------|
| | Afgesproken max (Na mg/ 100 g) | Startdatum | Einddatum | 2018 | | | 2020 | | | Verschil mediaan (%) | Verschil ≤ max (%punt) |
| | | | | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | | |
| Hartige snacks | | | | | | | | | | | |
| Gepaneerde ragout snacks: bitterballen, kroketten | 474 | 1-6-2018 | 1-6-2020 | - | - | - | 221 | 480 (480-520) | 24 | - | - |
| Filodeeg met vulling: loempia | 525 | 1-6-2018 | 1-6-2020 | - | - | - | 84 | 480 (400-520) | 87 | - | - |
| Worstenbroodjes | 600 | 1-4-2018 | 1-10-2019 | - | - | - | 71 | 600 (560-720) | 55 | - | - |
| Saucijzenbroodjes | 660 | 1-4-2018 | 1-10-2019 | - | - | - | 75 | 580 (438-660) | 77 | - | - |
| Kaasbroodjes | 600 | 1-4-2018 | 1-10-2019 | - | - | - | 16 | 600 (572-636) | 69 | - | - |
| Gepaneerde noodles/rijstsnacks: nasihapjes, bamihapjes | 680 | 1-6-2018 | 1-6-2020 | - | - | - | 52 | 660 (560-720) | 58 | - | - |
| Aardappelchips naturel ⁶ | 480 | 1-3-2016 | 31-12-2018 | 93 | 480 (470-520) | 57 | 88 | 440 (360-480) | 86 | -8 | 29 |
| Aardappelchips paprika ⁶ | 560 | 1-3-2016 | 31-12-2018 | 69 | 560 (560-567) | 58 | 56 | 560 (480-620) | 57 | 0 | -1 |
| Noten gecoat | 840 | 1-3-2016 | 31-12-2018 | 137 | 650 (560-720) | 90 | 121 | 660 (600-720) | 96 | 2 | 6 |
| Noten en notenmixen ⁷ | 420 | 1-3-2016 | 31-12-2018 | 801 | 10 (0-312) | 89 | 971 | 10 (0-320) | 91 | 0 | 2 |
| Groente en fruit bewerkt | | | | | | | | | | | |
| Doperwten | 128 | 5-6-2017 | 9-2018 | 58 | 124 (120-124) | 91 | 46 | 124 (116-124) | 89 | 0 | -2 |
| Wortelen | 128 | 5-6-2017 | 9-2018 | 38 | 124 (120-128) | 87 | 28 | 124 (96-128) | 82 | 0 | -5 |
| Doperwten en wortelen | 128 | 5-6-2017 | 9-2018 | 54 | 124 (124-128) | 87 | 41 | 124 (124-124) | 93 | 0 | 6 |
| Sperziebonen, snijbonen, haricots verts | 136 | 5-6-2017 | 9-2018 | 90 | 136 (136-136) | 81 | 78 | 136 (136-136) | 81 | 0 | 0 |
| Jonge kapucijners | 136 | 5-6-2017 | 9-2018 | 12 | 137 (136-160) | 50 | 10 | 136 (120-136) | 80 | -1 | 30 |
| Tuinbonen | 120 | 5-6-2017 | 9-2018 | 19 | 120 (120-120) | 100 | 14 | 120 (120-120) | 100 | 0 | 0 |
| Champignons | 120 | 11-2017 | 11-2018 | 25 | 120 (120-252) | 56 | 15 | 120 (120-232) | 53 | 0 | -3 |
| Mais blik/pot | 112 | 5-6-2017 | 9-2018 | 54 | 112 (90-140) | 61 | 46 | 110 (80-152) | 61 | -2 | 0 |
| Spinazie | 200 | 10-2019 | 10-2020 | <10 | - | - | 10 | 148 (144-148) | 100 | - | - |
| Rode kool met appel | 160 | 11-2017 | 11-2018 | 77 | 200 (160-240) | 40 | 58 | 160 (160-240) | 62 | -20 | 22 |
| Rode biet (alle varianten) | 120 | 11-2017 | 11-2018 | 58 | 120 (120-152) | 72 | 46 | 120 (120-132) | 74 | 0 | 2 |
| Asperges | 172 | 10-2019 | 10-2020 | - | - | - | 35 | 120 (120-280) | 66 | - | - |
| Spinazie met room | 168 | 10-2019 | 10-2020 | - | - | - | 25 | 256 (240-292) | 24 | - | - |
| Vleesconserven | | | | | | | | | | | |
| Knakworst, Frankfurters, Hotdogs ⁸ | 760 | 03-2016 | 3-2018 | 208 | 796 (703-860) | 47 | 181 | 760 (720-840) | 51 | -5 | 4 |
| Rookworst | 892 | 03-2016 | 3-2018 | 137 | 880 (840-920) | 66 | 167 | 880 (830-920) | 74 | 0 | 8 |
| Ragoutachtigen | 400 | 03-2016 | 3-2018 | 54 | 400 (400-430) | 61 | 60 | 393 (360-408) | 75 | -2 | 14 |
| Ontbijtgranen⁷ | | | | | | | | | | | |

| AVP-groepen | AVP-afspraken | | | Natriumgehalte (mg/100 g) | | | | | | | |
|--|--------------------------------|------------|-----------|---------------------------|---------------|-----------|------|---------------|-----------|----------------------|------------------------|
| | Afgesproken max (Na mg/ 100 g) | Startdatum | Einddatum | 2018 | | | 2020 | | | Verschil mediaan (%) | Verschil ≤ max (%punt) |
| | | | | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | | |
| Flakes | 400 | 1-9-2018 | 1-3-2020 | - | - | - | 62 | 380 (332-452) | 63 | - | - |
| Gepofte/geëxtrudeerde producten | 400 | 1-9-2018 | 1-3-2020 | - | - | - | 40 | 266 (255-332) | 98 | - | - |
| Krokante muesli | 400 | 1-9-2018 | 1-3-2020 | - | - | - | 108 | 72 (44-110) | 99 | - | - |
| Vleesvervangers | | | | | | | | | | | |
| Vleesvervangers | 612 | 1-10-2019 | 1-1-2022 | - | - | - | 578 | 523 (440-652) | 69 | - | - |
| Peulvruchten | | | | | | | | | | | |
| Enkelvoudige peulvruchten | 120 | 11-2017 | 11-2018 | 189 | 132 (120-184) | 48 | 245 | 120 (100-160) | 67 | -9 | 19 |
| Peulvruchten recepturen: Witte bonen in tomatensaus | 280 | 11-2017 | 11-2018 | 39 | 240 (240-280) | 77 | 37 | 240 (240-280) | 97 | 0 | 20 |
| Peulvruchten recepturen: Peulvruchten overige recepturen (excl. maaltijdoplossingen) | 220 | 11-2017 | 11-2018 | 19 | 248 (240-520) | 21 | 17 | 220 (216-320) | 53 | -11 | 32 |

N: aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is. IQR= interkwartielafstand (25^e percentiel en 75^e percentiel). ≤ max (%)= het percentage voedingsmiddelen wat voldoet aan het afgesproken maximum gehalte. Verschil ≤ max (%punt)= het absolute verschil tussen het percentage voedingsmiddelen wat voldoet aan het afgesproken maximum gehalte in 2018 en 2020. ¹ 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 overgangstermijn van 1 jaar voor implementatie. Binnen deze HFM-groep is ook afbakbrood geïnccludeerd (onbereide samenstelling); ² Bereide voedingsmiddelen zijn zo veel mogelijk ingedeeld als gegaard (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 voedingsmiddel ging; ³ De groep is inclusief de AVP-groep Kipsnacks: kipnuggets, kipcorn; ⁴ Het voedingsstofgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; ⁵ Bereide voedingsmiddelen en onbereide voedingsmiddelen indien bereide samenstelling (na toevoeging van water) is gedeclareerd; ⁶ Inclusief ambachtelijke chips (vallen niet onder AVP-afspraken; maar zijn niet te identificeren); ⁷ Exclusief ongezouten voedingsmiddelen; ⁸ Inclusief vacuüm verpakte voedingsmiddelen, maar niet in opgijs.

3.2 Verzadigde vetzuren

De verzadigde vetzurengehalten 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 voedingsmiddelen dat onder het afgesproken maximumgehalte valt. In de onderstaande toelichting wordt steeds het mediane verzadigde vetzurengehalte voor de HFM-groep gegeven, en wanneer er een AVP-afpraak is gemaakt, beschreven hoeveel procent van de AVP-groep voldoet aan het afgesproken maximale gehalte.

De samenstelling is in totaal voor 29 HFM-groepen gerapporteerd. Voor een aantal voedingsmiddelengroepen is het niet mogelijk om de samenstelling te rapporteren (zie Bijlage 1).

Kaas- en kaasproducten

Kaas- en kaasproducten dragen voor 18,3% bij aan de dagelijkse inname van verzadigde vetzuren. Deze groep bevat de HFM-groepen halfharde en harde kaas, zachte kaas, smeer- en smeltkaas en kaassubstituut. Halfharde en harde kaas bevat 21 g verzadigde vetzuren per 100 g en zachte kaas 18 g per 100 g. Smeer- en smeltkaas bevat 15 g. De gehalten van deze drie HFM-groepen zijn gelijk gebleven ten opzichte van 2018. Kaassubstituut (kaasvervangers) bevat 18 g per 100 g.

Er is geen AVP-afpraak voor het verzadigde vetzurengehalte van kaas. Voor kaas zijn varianten met meer of minder vet beschikbaar en te identificeren op basis van de wettelijke aanduiding (20+, 30+, 45+, 48+ etc.).

Banket en zoetwaren

Banket en zoetwaren dragen voor 14,3% bij aan de dagelijkse inname van verzadigde vetzuren. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen cakes (cakes, brownies, mergpijpjes etc.), biscuits, zanddeegkoek, wafel, ontbijtkoek, graan-, muesli-, fruit- en energierepen, taart en gebak, overige koek (o.a. eierkoek en bokkenpootjes) en ijs. Voor deze rapportage worden de HFM-groepen biscuit, zanddeegkoek, wafel en overige koek gezamenlijk gerapporteerd.

Cakes bevatten 10 g verzadigd vetzuren per 100 g. Biscuits, zanddeegkoek, wafel en overige koek bevatten 11 g verzadigde vetzuren per 100 g. Graan-, muesli-, fruit- en energierepen bevatten 4 g verzadigde vetzuren per 100 g. Taart en gebak bevatten 9 g verzadigde vetzuren per 100 g. Het gehalte van verzadigde vetzuren van de groepen is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Ijs bevat 7 g verzadigde vetzuren per 100 g en 6 g per 100 ml. Dit is respectievelijk 17% en 20% meer vergeleken met 2018.

In 2016 is een AVP-afpraak gestart voor margarine cakes (inclusief mengvariant roomboter en margarine). De einddatum van de AVP-afpraak is bereikt (31-12-2017). Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraak voor cakes is 73%. Dit is vergelijkbaar met 2018.

Vleesbereidingen

Vleesbereidingen dragen voor 8,4% bij aan de dagelijkse inname van verzadigde vetzuren. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen vleesbereidingen en –producten onbereid en de HFM-groep vleesbereidingen en –producten bereid. Onder deze groepen vallen bewerkt vlees zoals gehakt en samengestelde vleesproducten zoals rollade, hamburgers, kipnuggets en frikandel (ook gehaktstaven), bereid of onbereid.

Vleesbereidingen onbereid bevatten 5 g verzadigde vetzuren per 100 g en vleesbereidingen bereid bevatten 7 g verzadigde vetzuren per 100 g. In beide HFM-groepen is het verzadigde vetzurengehalte gelijk gebleven vergeleken met 2018.

Er is geen AVP-afspraken voor het verzadigde vetzuren gehalte van vleesbereidingen.

Vleeswaren

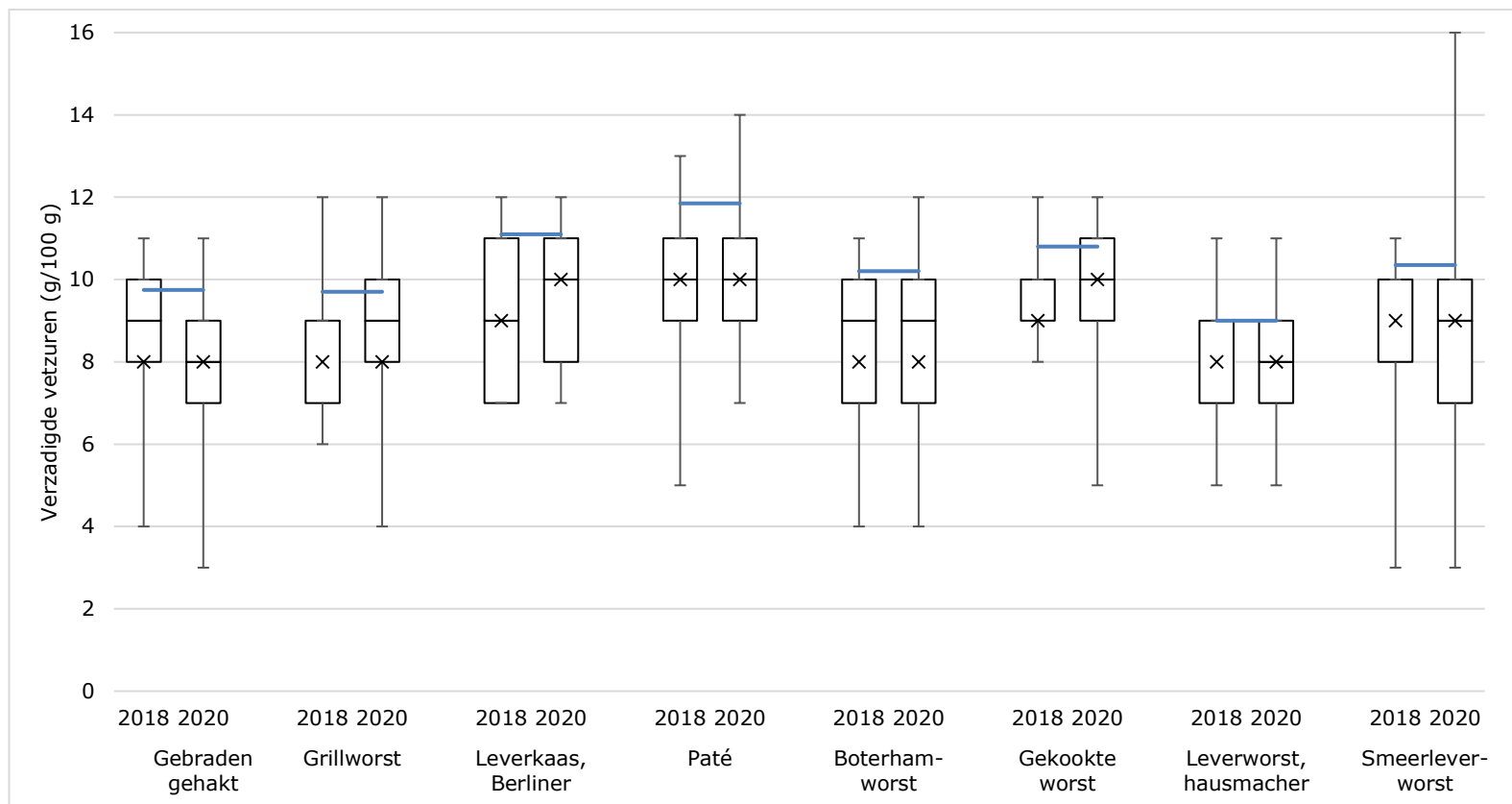
Vleeswaren dragen voor 5,4% bij aan de dagelijkse inname van verzadigde vetzuren. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen enkelvoudig bereid (ham, kipfilet etc.), enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd (rauwe ham, ontbijtspek etc.), samengesteld bereid (leverworst etc.) en samengesteld rauw, gerookt en gedroogd (salami, filet americain etc.).

Enkelvoudige bereide vleeswaren bevatten 2 g verzadigde vetzuren per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Enkelvoudige rauwe gerookte/gedroogde vleeswaren bevatten 6 g verzadigde vetzuren per 100 g. In 2018 bevatte deze HFM-groep 1 g minder verzadigde vetzuren per 100 g (20% lager). Uit de sensitiviteitsanalyse blijkt dat dit voornamelijk komt door nieuwe voedingsmiddelen (5 g per 100 g in zowel 2018 en 2020). Samengestelde bereide vleeswaren bevatten 9 g verzadigde vetzuren per 100 g. Dit gehalte is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Samengestelde rauwe gerookte/gedroogde vleeswaren bevatten 12 g verzadigde vetzuren per 100 g. Dit is 8% lager dan in 2018 (13 g per 100 g).

In 2013 is een AVP-afspraken gestart voor één categorie vleeswaren, de samengestelde bereide vleeswaren. Hieronder vallen gebraden gehakt, grillworst, leverkaas/Berliner, paté, boterhamworst, gekookte worst, leverworst/hausmacher en smeerleverworst. De einddatum van de AVP-afspraken is bereikt (06-2015).

Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraken varieert van 76% voor grillworst tot 97% voor leverkaas/Berliner. Voor grillworst is het aantal voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraken 16%punt lager dan in 2018 (76% vs. 92%). Voor paté en gekookte worst is het percentage 10%punt lager (80 vs. 90% en 86% vs. 96% respectievelijk) en voor boterhamworst is het percentage 7%punt lager (92% vs. 99% respectievelijk).

De spreiding is wat betreft het verzadigd vetgehalte groter geworden in gebraden gehakt, grillworst, boterhamworst, gekookte worst en smeerleverworst in 2020 (Figuur 5). Voor alle groepen, behalve voor leverkaas, is de mediaan gelijk gebleven of lager vergeleken met 2018.



Figuur 5 Verzadigde vetzurengehalten in vleeswaren, in 2018 en 2020. De box geeft het 25e percentiel, mediaan en 75e percentiel weer. De horizontale zwarte lijnen het 5e en 95e percentiel. Het kruis (X) is het gemiddelde. De blauwe lijn is het maximumgehalte AVP.

Brood(vervangers)

Brood en broodvervangers dragen voor 4,8% bij aan de dagelijkse inname van verzadigde vetzuren. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen brood (alle broodsoorten die bestemd zijn voor dagelijks gebruik en waar geen zoete en zoute ingrediënten aan zijn toegevoegd, inclusief brood met kruiden en specerijen), luxe brood naturel en zoet (croissant, krentenbrood etc.), luxe brood hartig (ham-kaascroissant etc.), broodvervangers (knäckebröd, beschuit etc.) en bodems (wrap, pannenkoek zonder beleg, bladerdeeg etc.).

Luxe brood naturel en zoet bevat 1 g per 100 g. Dit is minder vergeleken met 2018 (2 g per 100 g). Luxe brood hartig, broodvervangers en bodems bevatten 2 g per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018.

Voor brood(vervangers) is er geen AVP-afspraken voor verzadigde vetzuren.

Hartige snacks

Hartige snacks dragen voor 4,5% bij aan de dagelijkse inname van verzadigde vetzuren. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen snack hartig – gepaneerde ragout (zoals bitterballen, kroketten), snack hartig – loempia, snack hartig – vlees (zoals saucijzenbroodjes, worstenbroodjes en saté), snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis, zoals kaassoufflé, bami en nasi hapjes), chips gesneden aardappel (aardappelchips naturel en paprika), chips gevormd (stapelchips), zoute koekjes, noten gecoat.

De HFM-groep snack hartig – gepaneerde ragout bevat 4 g verzadigde vetzuren per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. De snack hartig – loempia bevat 1 g verzadigde vetzuren per 100 g. Dit is de helft lager dan in 2018 (2 g). De snack hartig – vlees bevat 4 g verzadigde vetzuren per 100 g en de snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) bevat 9 g verzadigde vetzuren per 100 g. Deze twee HFM-groepen zijn gelijk gebleven vergeleken met 2018.

De chips gesneden aardappel bevat 3 g verzadigde vetzuren per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Chips gevormd bevat 2 g verzadigde vetzuren per 100 g, 33% lager dan in 2018 (3 g). Zoute koekjes bevatten 14 g verzadigde vetzuren per 100 g. Dit is 18% lager dan in 2018 (17 g). Noten gecoat bevatten 5 g verzadigde vetzuren per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018.

Er is geen AVP-afspraken voor het verzadigde vetzurengehalte van hartige snacks.

Tabel 5 Verzadigde vetzurengehalten in voedingsmiddelengroepen, in 2018 [14] en 2020.

| HFM-groep | | Verzadigd vetzurengehalte (g/100 g) | | | | | |
|--|---|-------------------------------------|---------------|---------|---------------|-----------------------|----|
| | | 2018 | | 2020 | | Verschil medianen (%) | |
| | | N | Mediaan (IQR) | N | Mediaan (IQR) | | |
| Kaas, -producten en -substituut | | | | | | | |
| 1.6.2.1 | Kaas halfharde en harde- | 3660 | 21 (18-22) | 3162 | 21 (19-23) | 0 | |
| 1.6.2.2 | Kaas zachte- | 924 | 18 (16-21) | 900 | 18 (16-21) | 0 | |
| 1.6.2.3 | Kaas smeer- en smelt- | 99 | 15 (10-18) | 121 | 15 (11-18) | 0 | |
| 1.6.2.4 | Kaassubstituut | <10 | - | 38 | 18 (11-20) | - | |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | |
| 2.4.2.1.1 | Cakes | 692 | 10 (7-13) | 1037 | 10 (6-13) | 0 | |
| 2.4.2.1.2 2.4.2.1.5 2.4.2.1.7 2.4.2.1.8 | Biscuit, koek zanddeeg-, wafel, koek overige ¹ | 2998 | 11 (7-14) | 3667 | 11 (7-15) | 0 | |
| 2.4.2.1.4 | Graan-, muesli-, fruit- en energierepen | 145 | 4 (2-5) | 223 | 4 (3-8) | 0 | |
| 2.4.2.1.6 | Taart en gebak | 1545 | 9 (5-12) | 2149 | 9 (6-13) | 0 | |
| 2.4.2.2.3 | IJs ² | per 100 g | 937 | 6 (4-9) | 902 | 7 (4-10) | 17 |
| | | per 100 ml | 314 | 5 (2-8) | 242 | 6 (2-9) | 20 |
| Vleesbereidingen | | | | | | | |
| 1.7.1.2.1 | Vleesbereidingen en -producten – onbereid | 1375 | 5 (3-7) | 2435 | 5 (2-7) | 0 | |
| 1.7.1.2.2 | Vleesbereidingen en -producten – bereid | 107 | 7 (5-9) | 60 | 7 (5-9) | 0 | |
| Vleeswaren | | | | | | | |
| 1.7.2.1 | Vleeswaren enkelvoudig bereid | 491 | 2 (1-3) | 601 | 2 (1-3) | 0 | |
| 1.7.2.2 | Vleeswaren samengesteld bereid | 912 | 9 (8-10) | 873 | 9 (7-10) | 0 | |
| 1.7.2.3 | Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd | 381 | 5 (3-10) | 343 | 6 (4-10) | 20 | |
| 1.7.2.4 | Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd | 823 | 13 (9-15) | 909 | 12 (8-15) | -8 | |

| HFM-groep | | Verzadigd vetzurengehalte (g/100 g) | | | | |
|--------------------------|--|-------------------------------------|---------------|------|---------------|-----------------------|
| | | 2018 | | 2020 | | Verschil medianen (%) |
| | | N | Mediaan (IQR) | N | Mediaan (IQR) | |
| Brood(vervangers) | | | | | | |
| 1.5.1.1.2 | Brood- luxe- naturel en zoet | 508 | 2 (1-4) | 833 | 1 (1-2) | -50 |
| 1.5.1.1.3 | Brood- luxe- hartig | 175 | 2 (1-6) | 287 | 2 (0-4) | 0 |
| 1.5.1.1.2 | Broodvervangers | 846 | 2 (1-6) | 1034 | 2 (1-5) | 0 |
| 1.5.1.3 | Bodems | 231 | 2 (1-5) | 261 | 2 (1-6) | 0 |
| Hartige snacks | | | | | | |
| 2.4.1.1.1 | Snack hartig – gepaneerde ragout | 217 | 4 (3-4) | 221 | 4 (3-5) | 0 |
| 2.4.1.1.2 | Snack hartig – loempia | 71 | 2 (1-3) | 91 | 1 (1-3) | -50 |
| 2.4.1.1.3 | Snack hartig – vlees | 288 | 4 (2-10) | 281 | 4 (3-11) | 0 |
| 2.4.1.1.4 | Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) | 123 | 9 (2-12) | 161 | 9 (2-10) | 0 |
| 2.4.1.2 | Chips gesneden aardappel | 290 | 3 (3-3) | 314 | 3 (3-4) | 0 |
| 2.4.1.3 | Chips gevormd | 544 | 3 (2-4) | 699 | 2 (2-3) | -33 |
| 2.4.1.4 | Zoute koekjes | 299 | 17 (6-23) | 289 | 14 (3-21) | -18 |
| 2.4.1.5 | Noten gecoat | 201 | 5 (4-5) | 223 | 5 (4-5) | 0 |

N: aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is. IQR= interkwartielafstand (25^e percentiel en 75^e percentiel). ¹ Groepen samengenomen, verdere opsplitsing was niet mogelijk; ² Voedingsmiddelen zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g .

Tabel 6 Verzadigd vetzurengehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en percentage dat voldoet aan het afgesproken maximum verzadigd vetzurengehalte, in 2018 [14] en 2020.

| Voedingsmiddel met een AVP-afpraak | AVP-afpraak | | | Verzadigd vetzurengehalte (g/100 g) | | | | | | | |
|---|---------------------------|------------|------------|-------------------------------------|---------------|-----------|------|---------------|-----------|----------------------|------------------------|
| | Afgesproken max (g/100 g) | Startdatum | Einddatum | 2018 | | | 2020 | | | Verschil mediaan (%) | Verschil ≤ max (%punt) |
| | | | | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | | |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | | | | | |
| Margarine cakes (inclusief mengvariant roomboter en margarine) ¹ | 9 | 1-1-2016 | 31-12-2017 | 39 | 9 (8-10) | 72 | 45 | 8 (8-9) | 73 | -11 | 1 |
| Vleeswaren | | | | | | | | | | | |
| Gebraden gehakt | 9,75 | 06-2013 | 06-2015 | 69 | 9 (8-10) | 99 | 68 | 8 (7-9) | 96 | -11 | -3 |
| Grillworst | 9,7 | 06-2013 | 06-2015 | 95 | 9 (7-9) | 92 | 131 | 9 (8-10) | 76 | 0 | -16 |
| Leverkaas/Berliner | 11,1 | 06-2013 | 06-2015 | 32 | 9 (7-11) | 100 | 31 | 10 (8-11) | 97 | 11 | -3 |
| Paté | 11,85 | 06-2013 | 06-2015 | 147 | 10 (9-11) | 90 | 100 | 10 (9-11) | 80 | 0 | -10 |
| Boterhamworst | 10,2 | 06-2013 | 06-2015 | 103 | 9 (7-10) | 99 | 87 | 9 (7-10) | 92 | 0 | -7 |
| Gekookte worst | 10,8 | 06-2013 | 06-2015 | 94 | 10 (9-10) | 96 | 64 | 10 (9-11) | 86 | 0 | -10 |
| Leverworst/hausmacher | 9 | 06-2013 | 06-2015 | 168 | 9 (7-9) | 85 | 147 | 8 (7-9) | 83 | -11 | -2 |
| Smeerleverworst | 10,35 | 06-2013 | 06-2015 | 45 | 10 (8-10) | 93 | 35 | 9 (7-10) | 91 | -10 | -2 |

N: aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is. IQR= interkwartielafstand (25^e percentiel en 75^e percentiel). ≤ max (%)= het percentage voedingsmiddelen wat voldoet aan het afgesproken maximum gehalte. Verschil ≤ max (%punt)= het absolute verschil tussen het percentage voedingsmiddelen wat voldoet aan het afgesproken maximum gehalte in 2018 en 2020. ¹ De afspraak geldt alleen voor naturel cakes.

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 verlaging van mono- en disachariden. In Tabel 7 zijn daarom ook de energiegehalten opgenomen. De mono- en disachariden- en energiegehalten per AVP-groep staan in Tabellen 8 en 9, inclusief de bijbehorende AVP-afspraken, de einddata en het percentage van voedingsmiddelen dat voldoet aan het afgesproken maximum gehalte. In de onderstaande toelichting worden de mediane mono- en disachariden- en energiegehalten per HFM-groep gegeven. Als er een AVP-afpraak is gemaakt, wordt beschreven hoeveel procent van de AVP-groep voldoet aan het afgesproken maximumgehalte. De samenstelling is in totaal voor 32 HFM-groepen gerapporteerd. Voor een aantal voedingsmiddelengroepen is het niet mogelijk om de samenstelling te rapporteren (zie Bijlage 1).

Banket en zoetwaren

Banket en zoetwaren dragen voor 18,3% bij aan de dagelijkse inname van mono- en disachariden. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen cakes (cakes, brownies, mergpijpjes etc.), biscuits, zanddeegkoek, wafel, ontbijtkoek, graan-, muesli-, fruit- en energierepen, taart en gebak, overige koek (o.a. eierkoek en bokkenpootjes), chocolade, snoep, ijs en zoete sauzen. Voor deze rapportage worden de HFM-groepen biscuit, zanddeegkoek, wafel en overige koek gezamenlijk gerapporteerd.

Cakes bevatten 32 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is vergelijkbaar met 2018 (33 g per 100 g). Biscuits, zanddeegkoek, wafel en overige koek bevatten 34 g mono- en disachariden per 100 g. Ontbijtkoek bevat 39 g mono- en disachariden per 100 g. Het mono- en disacharidengehalte van biscuits, zanddeegkoek, wafel en overige koek en ontbijtkoek is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Graan-, muesli-, fruit- en energierepen bevatten 24 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is 11% minder vergeleken met 2018 (27 g per 100 g). Taart en gebak bevatten 22 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is 8% minder vergeleken met 2018 (24 g per 100 g). Chocolade bevat 52 g mono- en disachariden per 100 g. Snoep bevat 61 g mono- en disachariden per 100 g. IJs bevat 24 g mono- en disachariden per 100 g. Het mono- en disacharidengehalte voor chocolade, snoep en ijs is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Per 100 ml bevat ijs 18 g mono- en disachariden. Dit is 5% minder vergeleken met 2018. Zoete sauzen bevatten 58 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is 7% minder vergeleken met 2018 (54 g per 100 g).

Voor banket en zoetwaren is er geen AVP-afpraak voor mono- en disachariden.

Wel is er in 2020 een AVP-afpraak gemaakt voor het energiegehalte in ijs. De einddatum van deze afspraak is nog niet bereikt (01-06-2023). Deze afspraak geldt voor verschillende soorten ijs: basis sorbetijs (op basis van fruit en water), basis schepijs (roomijs etc.) en specialty schepijs (schepijs met extra ingrediënten zoals chocolade, noten en fruit). Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraak voor basis sorbetijs is 27%. Van basis schepijs voldoet 47% aan de

afspraken. Van specialty schepijs voldoet 20% aan de afspraak. De AVP-afspraken voor Portion packed ijs (op een stokje of in een hoorntje of bakje) en zoetwaren zijn niet meegenomen, omdat de afspraken gericht zijn op het aanpassen van de portiegrootte en het aantal kcal per portie.

Frisdranken

Frisdranken dragen voor 17,2% bij aan de dagelijkse inname van mono- en disachariden. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen: siropen, vruchtendranken, frisdranken (ready to drink), alcoholvrije dranken (alcoholvrije versies van alcoholhoudende dranken), sportdranken (ready to drink), sportdranken (poedervorm) en energiedranken.

Siropen, vruchtendranken en sportdranken in poedervorm zijn niet opgenomen in deze rapportage. Voor siropen was er onvoldoende informatie beschikbaar om te beoordelen of de voedingswaarde in de Levensmiddelendatabank voor het bereide of onbereide voedingsmiddel was. Voor vruchtendranken was er onvoldoende informatie beschikbaar om het onderscheid te kunnen maken met vruchtensappen en vruchtenfrisdranken. Vruchtendranken zijn dranken die minimaal 25-50% sap en/of vruchtenmoes bevatten, water en eventueel toevoegingen (suiker, zoetstof, vitamines) [24]. 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 voedingsmiddelgegevens. Vruchtenfrisdranken zijn zo goed mogelijk geïdentificeerd op basis van hun naam (sinas, cassis etc.). De sportdranken (ready to drink) bevatten ook voedingsmiddelen in poedervorm, mits de bereide samenstelling gegeven is. Sportdranken in poedervorm zijn niet meegenomen in deze rapportage omdat de bereide samenstelling niet gegeven is. De gerapporteerde gehalten zijn inclusief light varianten.

Frisdranken (ready to drink) bevatten 5 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Alcoholvrije dranken bevatten 4 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is 20% minder vergeleken met 2018 (5 g per 100 g). Sportdranken (ready to drink) bevatten 4 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is 43% minder vergeleken met 2018 (7 g per 100 g). Energiedranken bevatten 7 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is 30% minder vergeleken met 2018 (10 g per 100 g). Het energiegehalte van (fris)dranken is afgenomen met 8-30%. De afnames in de mono- en disacharidgehalten en de energiegehalten komen niet geheel overeen. Dit komt door andere energieleverende voedingsstoffen, of door de manier waarop het energiegehalte in de Levensmiddelendatabank berekend is.

Er zijn in 2015 en 2019 afspraken gemaakt voor het verlagen van de energie-inname ten opzichte van de inname in 2012. In 2019 is een deel van deze afspraken verscherpt: voor A-merken van ready to drink frisdranken (-30% inname t.o.v. 2012), ready to drink sportdranken (-30% inname t.o.v. 2012) en energiedranken (-30% inname t.o.v. 2012) en voor huismerken Ice Tea zonder koolzuur en vruchtendrank (vruchtendrank) binnen de frisdranken. Activiteiten vanuit deze afspraken zijn niet alleen gericht op herformulering, maar ook op het verhogen van het marktaandeel caloriearme dranken en water.

Ook wordt ingezet op het verkleinen van portiegrootte. De einddatum voor deze afspraken is nog niet bereikt (31-12-2025). Voor deze groepen zijn afspraken gemaakt voor varianten die gezoet zijn met suiker of suiker en zoetstof, en de varianten die gezoet zijn met alleen zoetstof of niet gezoet zijn.

Er kan geen vergelijking worden gemaakt met de afspraak voor A-merken, omdat de afspraak gaat over het gewogen gemiddelde aantal kcal per 100 ml. De afspraken voor huismerken Ice Tea en vruchtendrink zijn niet meegenomen, omdat de voedingsmiddelen niet identificeerbaar waren voor deze groepen.

Melkproducten en plantaardige zuivelvervangers

Melkproducten en plantaardige zuivelvervangers dragen voor 8,8% bij aan de dagelijkse inname van mono- en disachariden. Melkproducten bevatten van nature suikers (lactose). Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen melkproducten met toevoegingen en plantaardige zuivelvervangers.

Voor zowel de melkproducten met toevoegingen als plantaardige zuivelvervangers wordt het suikergehalte soms per 100 g gedeclareerd (zoals voor toetjes) als per 100 ml (zoals voor zuivelranken/-vervangers). Omrekenen is niet altijd mogelijk (omdat de dichtheid niet altijd bekend is), daarom wordt over deze producten in aparte subgroepen gerapporteerd.

Melkproducten met toevoegingen die zijn gedeclareerd per 100 g bevatten 13 g mono- en disachariden per 100 g (gelijk aan 2018) en melkproducten met toevoegingen die zijn gedeclareerd per 100 ml bevatten 9 g mono- en disachariden per 100 ml (10% minder dan in 2018).

Plantaardige zuivelvervangers die zijn gedeclareerd per 100 g bevatten 5 g mono- en disachariden per 100 g (25% hoger dan in 2018) en plantaardige zuivelvervangers gedeclareerd per 100 ml bevatten 3 g mono- en disachariden per 100 ml (gelijk aan 2018).

In 2016 is een AVP-afpraak gestart over vijf soorten melkproducten om de hoeveelheid toegevoegd suiker te verlagen. In 2019 zijn deze afspraken aangescherpt. Afspraken zijn gemaakt voor yoghurt en kwark, vla basis, vla specialties (met toevoegingen zoals cacao of chocolade), pudding, mousse en toetjes (zoals tiramisu), en zuivelranken. De einddatum voor de aangescherpte afspraken is nog niet bereikt (01-10-2021).

De AVP-afpraak is gemaakt over toegevoegde suikers, maar in de Levensmiddelendatabank zijn toegevoegde suikers en van nature aanwezige suikers niet altijd te onderscheiden. Er is daarom geen vergelijking gemaakt met het afgesproken maximumgehalte.

Brood(vervangers)

Brood en broodvervangers dragen voor 4,7% bij aan de dagelijkse inname van mono- en disachariden. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen brood (alle broodsoorten die bestemd zijn voor dagelijks gebruik en waar geen zoete en zoute ingrediënten aan zijn toegevoegd, inclusief brood met kruiden en specerijen), luxe brood

naturel en zoet (croissant, krentenbrood etc.), luxe brood hartig (ham-kaascroissant etc.), broodvervangers (knäckebröd, beschuit etc.) en bodems (wrap, pannenkoek, bladerdeeg etc.). Het mono- en disacharidgehalte wordt alleen gerapporteerd voor luxe brood naturel en zoet, omdat de overige groepen een laag gehalte hebben (mediaan mono- en disacharidgehalte van 2 of 3 g per 100 g).

Luxe brood naturel en zoet bevat 26 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is ongeveer gelijk gebleven vergeleken met 2018 (25 g per 100 g).

Voor brood(vervangers) is er geen AVP-afspraken over mono- en disachariden.

Sauzen

Sauzen dragen voor 2,4% bij aan de dagelijkse inname van mono- en disachariden. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groepen warme sauzen op tomaten/groentenbasis (pastasaus etc.), koude sauzen op tomaten/groentenbasis (ketchup etc.), sauzen op basis van emulsie (mayonaise, sladressing etc.), pindasauzen, warme oosterse sauzen (bevatten vaak ketjap) en overige warme sauzen (o.a. bechamelsaus). Ondanks dat de bijdrage aan de dagelijkse inname niet groter is dan 3%, wordt over deze groep gerapporteerd vanwege het bestaan van de AVP-afspraken. Jus en overige smaakmakers vallen onder andere HFM-groepen waarover niet gerapporteerd wordt (zie (bijlage 1).

Warme sauzen op tomaten/groentenbasis bevatten 5 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Koude sauzen op tomaten/groentenbasis bevatten 17 g per 100 g. Dit is 55% meer vergeleken met 2018 (11 g per 100 g). Sauzen op basis van emulsie bevatten 6 g per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. De pindasauzen bevatten 18 g per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Warme oosterse sauzen bevatten 17 g per 100 g. Dit is 21% meer vergeleken met 2018 (14 g per 100 g). Overige warme sauzen bevatten 2 g per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Het verschil in de mono -en disacharidgehalten van koude sauzen op tomaten/groentenbasis en warme oosterse sauzen ten opzichte van 2018 komt voornamelijk door nieuwe voedingsmiddelen in 2020. Uit de sensitiviteitsanalyse blijkt dat voor de voedingsmiddelen die zowel in 2018 als in 2020 voorkomen, het percentage gelijk is gebleven (21 g mono- en disachariden per 100 g en 15 g per 100 g respectievelijk).

In 2019 is een AVP-afspraken gestart voor ketchup. De einddatum van deze afspraak is bereikt (31-12-2020). Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraak voor ketchup is 92%.

Groente en fruit

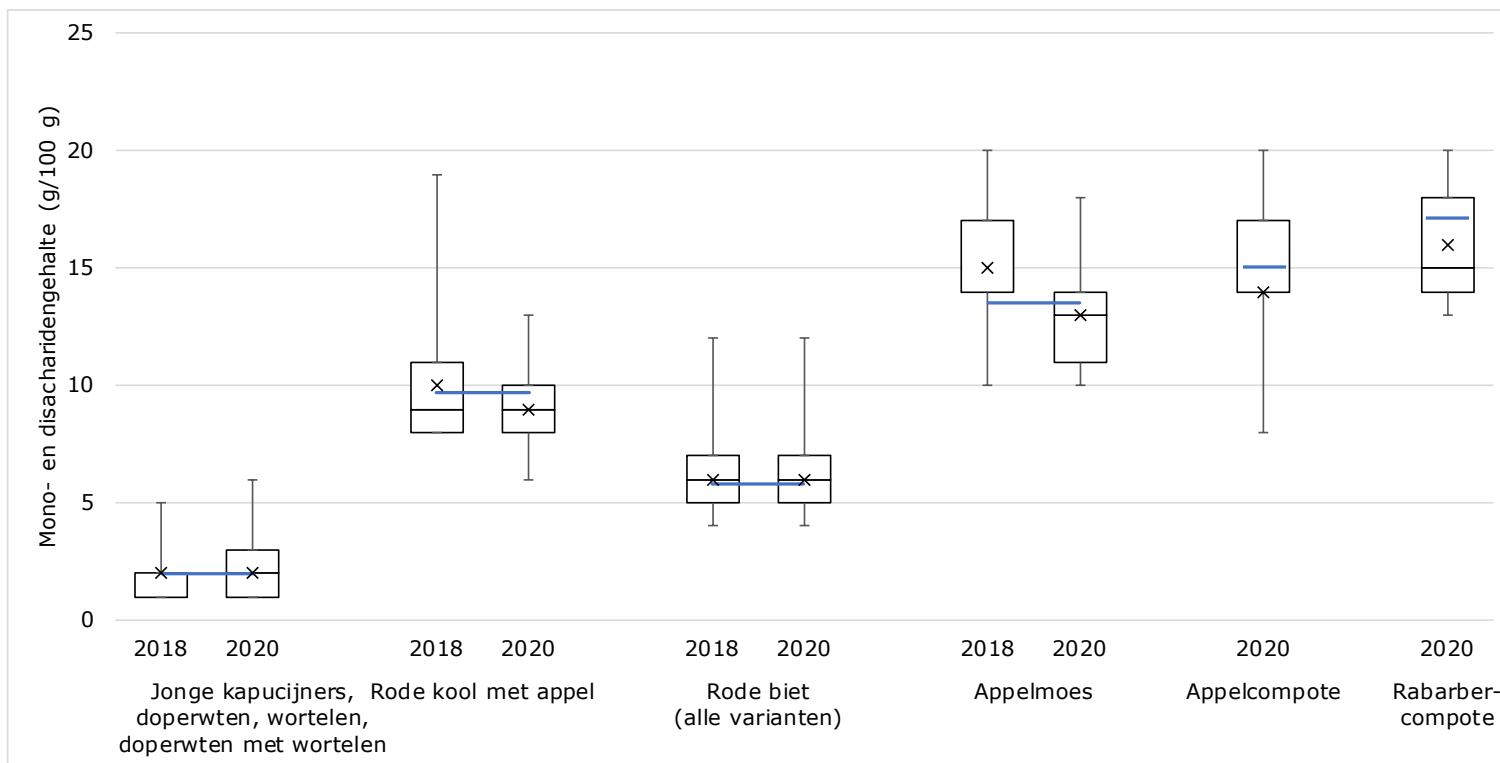
Bewerkte groente en fruit dragen voor 2,4% bij aan de dagelijkse inname van mono- en disachariden. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groep groenteconserven en pickles en olijven. Over pickles en olijven wordt in dit rapport niet gerapporteerd vanwege de kleine bijdrage aan de inname. Over groenteconserven wordt wel gerapporteerd, ondanks dat de bijdrage aan de dagelijkse inname niet groter is dan 3%, vanwege het bestaan van de AVP-afspraken.

Groenteconserven bevatten 3 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018. Fruitconserven (bewerkt fruit) bevat 14 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is 7% minder vergeleken met 2018 (15 g mono- en disachariden per 100 g).

In 2017 en 2019 is een AVP-afpraak gestart voor verschillende soorten groenteconserven en fruitconserven (bewerkt fruit). Afspraken zijn gemaakt voor jonge kapucijners, doperwten, wortelen en doperwten met wortelen, rode kool met appel, en rode biet (alle varianten). Voor fruitconserven is er een afspraak voor appelmoes, appelcompote en rabarbercompote. De einddatum van AVP-afpraak is bereikt (09-2018, 11-2018 en 10-2020). De afspraken zijn gericht op het niet of veel minder toevoegen van suiker aan de voedingsmiddelen.

Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraak voor jonge kapucijners, doperwten, wortelen, doperwten met wortelen is 54%. Van rode kool met appel voldoet 71% aan de afspraak. Het percentage is 10%punt hoger dan in 2018. Van rode biet (alle varianten) voldoet 67% aan de afspraak. Dit is ongeveer gelijk gebleven vergeleken met 2018. Van de appelmoes voldoet 66% aan de afspraak, dit is 6%punt hoger dan in 2018. Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraak voor appelcompote is 53%. Van rabarbercompote voldoet 60% aan de afspraak. De afspraak voor rode kool zonder appel is niet meegenomen, omdat er onvoldoende (<10) gehalten beschikbaar waren.

Met name voor rode kool met appel is de spreiding wat betreft het mono- en disacharidengehalte kleiner geworden in 2020 ten opzichte van 2018 (Figuur 6). Voor rode kool met appel en appelmoes is te zien dat mono- en disacharidengehalten zijn gedaald. In de groep appelcompote is een grote spreiding in het mono- en disacharidengehalte te zien. Behalve voor rode biet ligt het mediaan gehalte onder het maximumgehalte van de AVP.



Figuur 6 Mono- en disachariden in groente- en fruitconserven, in 2018 en 2020. De box geeft het 25^e percentiel, mediaan en 75^e percentiel weer. De horizontale zwarte lijnen het 5^e en 95^e percentiel. Het kruis (X) is het gemiddelde. De blauwe lijn is het maximumgehalte AVP.

Ontbijtgranen

Ontbijtgranen dragen voor 1,2% bij aan de dagelijkse inname van mono- en disachariden. Onder deze voedingsmiddelengroep valt één HFM-groep. Voorbeelden van ontbijtgranen zijn havermout, (krokante) muesli, cornflakes. Ondanks dat de bijdrage aan de dagelijkse inname niet groter is dan 3%, wordt over deze groep gerapporteerd vanwege het bestaan van de AVP-afspraken.

Ontbijtgranen bevatten 13 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is inclusief ontbijtgranen zonder toegevoegd suiker. In 2018 was dit 16 g per 100 g. Het mono- en disacharidengehalte is met 19% afgenomen.

In 2018 is een AVP-afspraken gestart voor drie soorten ontbijtgranen: basis flakes, gepofte/geëxtrudeerde producten en krokante muesli. De einddatum van de AVP-afspraken is bereikt (03-2020). Het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afspraken voor basis flakes is 72%. Van gepofte/geëxtrudeerde producten voldoet 63% aan de afspraken. Van krokante muesli voldoet 81% aan de afspraken.

Peulvruchten

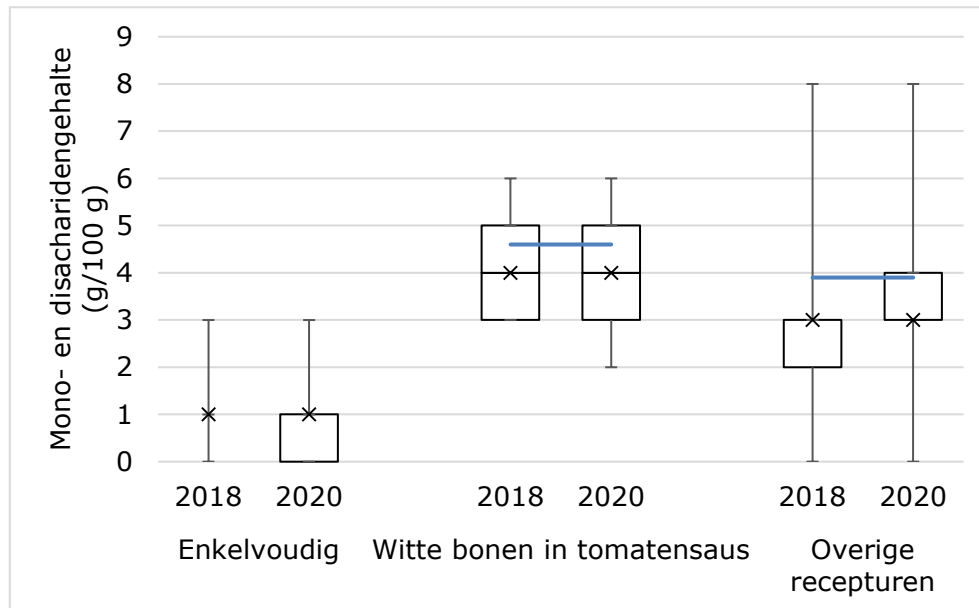
Peulvruchten dragen voor <0,1% bij aan de dagelijkse inname van mono- en disachariden. Deze voedingsmiddelengroep bevat de HFM-groep bewerkte peulvruchten. Ondanks dat de bijdrage aan de dagelijkse inname niet groter is dan 3%, wordt over deze groep gerapporteerd omdat er een AVP-afspraken is gemaakt over peulvruchten.

Bewerkte peulvruchten bevatten slechts 1 g mono- en disachariden per 100 g. Dit is gelijk gebleven vergeleken met 2018.

In 2017 is een AVP-afspraken gestart voor verschillende soorten peulvruchten: enkelvoudige peulvruchten, witte bonen in tomatensaus, bruine bonenrecepturen en overige peulvruchtenrecepturen (exclusief maaltijdoplossingen). De einddatum van de AVP-afspraken is bereikt (11-2018).

De afspraken voor bruine bonenrecepturen kon niet worden meegenomen, omdat er onvoldoende gegevens beschikbaar waren. Voor enkelvoudige peulvruchten is er geen vergelijking met de AVP-afspraken gemaakt, omdat deze betrekking heeft op toegevoegd suiker. Van witte bonen in tomatensaus voldoet 92% aan de afspraken. Dit is 7%punt hoger dan in 2018. Van overige peulvruchtenrecepturen (exclusief maaltijdoplossingen) voldoet 76% aan de afspraken. Dit is 8%punt lager dan in 2018.

Het mono- en disacharidengehalte van overige recepturen in 2020 is hoger dan in 2018, waarbij de spreiding gelijk is gebleven (Figuur 7). Voor enkelvoudige peulvruchten en witte bonen in tomatensaus is er geen verandering in de hoogste mono- en disacharidengehalten.



Figuur 7 Mono- en disachariden in peulvruchten, in 2018 en 2020. De box geeft het 25e percentiel, mediaan en 75e percentiel weer. De horizontale zwarte lijnen het 5e en 95e percentiel. Het kruis (X) is het gemiddelde. De blauwe lijn is het maximumgehalte AVP. Voor enkelvoudige peulvruchten is de AVP afspraak: geen suiker toevoegen.

Tabel 7 Mono- en disacharidengehalten en energiegehalten in voedingsmiddelengroepen, in 2018 [14] en 2020.

| HFM-groep | Mono- en disachariden gehalte (g/100 g) | | | | | Energiegehalten (kJ/100 g) | | | | | | |
|--|---|---------------|------------|---------------|-----------------------|----------------------------|---------------|------------------|----------------|-----------------------|----------------|----|
| | 2018 | | 2020 | | Verschil medianen (%) | 2018 | | 2020 | | Verschil medianen (%) | | |
| | N | Mediaan (IQR) | N | Mediaan (IQR) | | N | Mediaan (IQR) | N | Mediaan (IQR) | | | |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.1 | Cakes | 692 | 33 (29-39) | 1037 | 32 (28-38) | -3 | 691 | 1777 (1598-1862) | 1037 | 1755 (1634-1856) | -1 | |
| 2.4.2.1.2 2.4.2.1.5 2.4.2.1.7 2.4.2.1.8 | Biscuit, koek zanddeeg-, wafel, koek overige ¹ | 2999 | 34 (28-38) | 3667 | 34 (28-39) | 0 | 2999 | 1962 (1822-2094) | 3667 | 1981 (1820-2096) | 1 | |
| 2.4.2.1.3 | Ontbijtkoek | 284 | 39 (36-42) | 358 | 39 (34-42) | 0 | 284 | 1260 (1202-1318) | 358 | 1262 (1207-1317) | 0 | |
| 2.4.2.1.4 | Graan-, muesli-, fruit- en energierepen | 145 | 27 (19-36) | 223 | 24 (19-32) | -11 | 145 | 1640 (1551-1794) | 223 | 1804 (1619-1956) | 10 | |
| 2.4.2.1.6 | Taart en gebak | 1545 | 24 (18-32) | 2149 | 22 (17-28) | -8 | 1545 | 1433 (1154-1763) | 2149 | 1363 (1113-1711) | -5 | |
| 2.4.2.2.1 | Chocolade | 2311 | 52 (47-56) | 3334 | 52 (46-56) | 0 | 2311 | 2255 (2153-2325) | 3332 | 2258 (2170-2329) | 0 | |
| 2.4.2.2.2 | Snoep | 3048 | 61 (48-72) | 4295 | 61 (46-71) | 0 | 3047 | 1473 (1390-1634) | 4297 | 1468 (1381-1643) | 0 | |
| 2.4.2.2.3 | IJs ² | per 100 g | 937 | 24 (21-27) | 902 | 24 (21-27) | 0 | 937 | 860 (700-1000) | 902 | 911 (689-1165) | 6 |
| | | per 100 ml | 314 | 19 (15-22) | 242 | 18 (14-22) | -5 | 314 | 581 (410-960) | 242 | 716 (420-1010) | 23 |
| 2.4.2.2.4 | Zoete sauzen | 28 | 54 (46-63) | 68 | 58 (52-64) | 7 | 28 | 1166 (1079-1265) | 68 | 1139 (1099-1216) | -2 | |
| (Fris)dranken³ | | | | | | | | | | | | |
| 2.5.1.3.1 | Frisdranken (ready to drink) ⁴ | 1923 | 5 (1-8) | 2817 | 5 (0-8) | 0 | 1922 | 87 (15-142) | 2816 | 80 (9-135) | -8 | |
| 2.5.1.4 | Alcoholvrije dranken | 163 | 5 (3-6) | 397 | 4 (2-6) | -20 | 163 | 110 (98-139) | 397 | 105 (89-128) | -5 | |
| 2.5.2.1.1 | Sportdranken (ready to drink) ⁵ | 86 | 7 (4-8) | 151 | 4 (3-7) | -43 | 86 | 113 (96-138) | 151 | 101 (66-120) | -11 | |
| 2.5.2.2 | Energiedranken | 98 | 10 (0-11) | 159 | 7 (0-11) | -30 | 98 | 187 (25-197) | 159 | 130 (14-195) | -30 | |
| Melkproducten en zuivelvervangers | | | | | | | | | | | | |
| 1.6.1.1.2 | Melkproducten met toevoegingen ² | per 100 g | 950 | 13 (11-17) | 992 | 13 (9-16) | 0 | 950 | 456 (379-687) | 992 | 472 (363-599) | 4 |
| | | per 100 ml | 646 | 10 (8-11) | 583 | 9 (5-11) | -10 | 646 | 275 (223-362) | 583 | 269 (194-362) | -2 |
| 1.6.1.2 | Plantaardige zuivelvervangers ² | per 100 g | 45 | 4 (2-9) | 122 | 5 (2-9) | 25 | 45 | 328 (240-418) | 122 | 351 (279-489) | 7 |
| | | per 100 ml | 117 | 3 (2-6) | 176 | 3 (2-5) | 0 | 117 | 169 (114-226) | 176 | 182 (116-237) | 8 |
| Brood(vervangers) | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.1.1.2 | Brood- luxe- naturel en zoet | 508 | 25 (14-30) | 833 | 26 (14-30) | 4 | 508 | 1279 (1159-1447) | 833 | 1226 (1145-1377) | -4 | |
| Sauzen^{6,7} | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1.1 | Warme sauzen op tomaten/groentenbasis | 253 | 5 (5-7) | 259 | 5 (4-6) | 0 | 253 | 263 (206-307) | 260 | 263 (208-317) | 0 | |
| 2.2.1.2 | Koude sauzen op tomaten/groentenbasis | 596 | 11 (4-26) | 751 | 17 (5-28) | 55 | 596 | 600 (380-1211) | 751 | 548 (371-831) | -9 | |
| 2.2.2 | Sauzen op basis van emulsie | 850 | 6 (3-10) | 1071 | 6 (3-9) | 0 | 850 | 1346 (999-2500) | 1071 | 1477 (1130-2598) | 10 | |
| 2.2.4 | Sauzen, pinda | 117 | 18 (14-25) | 97 | 18 (15-21) | 0 | 117 | 1070 (930-1220) | 97 | 1051 (986-1100) | -2 | |
| 2.2.5 | Warme sauzen, oosters | 219 | 14 (8-25) | 261 | 17 (8-31) | 21 | 219 | 484 (353-708) | 261 | 538 (384-739) | 11 | |
| 2.2.6 | Warme sauzen overige | 159 | 2 (1-4) | 160 | 2 (1-3) | 0 | 159 | 582 (399-1010) | 160 | 571 (403-864) | -2 | |

| HFM-groep | | Mono- en disachariden gehalte (g/100 g) | | | | | Energiegehalte (kJ/100 g) | | | | |
|----------------------------------|--|---|---------------|------|---------------|-----------------------|---------------------------|------------------|------|------------------|-----------------------|
| | | 2018 | | 2020 | | Verschil medianen (%) | 2018 | | 2020 | | Verschil medianen (%) |
| | | N | Mediaan (IQR) | N | Mediaan (IQR) | | N | Mediaan (IQR) | N | Mediaan (IQR) | |
| Groenten en fruit bewerkt | | | | | | | | | | | |
| 1.1.2.1.1 | Groentenconserven | 1161 | 3 (1-6) | 1061 | 3 (1-6) | 0 | 1161 | 189 (108-309) | 1060 | 180 (100-300) | -5 |
| 1.1.2.2.2 | Fruit conserven (bewerkt fruit) ⁸ | 596 | 15 (14-18) | 604 | 14 (12-17) | -7 | 596 | 293 (263-352) | 604 | 280 (244-346) | -4 |
| Ontbijtgranen | | | | | | | | | | | |
| 1.5.2 | Ontbijtgranen | 498 | 16 (8-21) | 635 | 13 (7-19) | -19 | 498 | 1633 (1565-1810) | 635 | 1660 (1562-1816) | 2 |
| Peulvruchten | | | | | | | | | | | |
| 1.3.2 | Peulvruchten bewerkt | 247 | 1 (1-2) | 302 | 1 (0-2) | 0 | 247 | 435 (383-465) | 302 | 439 (388-462) | 1 |
| Samengestelde gerechten | | | | | | | | | | | |
| 3.1.2 | Pizza's | 314 | 3 (2-4) | 410 | 3 (2-3) | 0 | 314 | 963 (905-1040) | 410 | 935 (864-1008) | -3 |

N: aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is. IQR= interkwartielafstand (25^e percentiel en 75^e percentiel). ¹ Groepen samengenomen, verdere opsplitsing was niet mogelijk; ² Voedingsmiddelen zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; ³ Inclusief light varianten; ⁴ Een deel van de vruchtenfrisdranken ontbreekt, vruchtenfrisdranken die op naam zijn te identificeren zoals cassis, sinas, bitter lemon etc. zijn meegenomen; ⁵ Inclusief poeder indien bereide samenstelling is gedeclareerd; ⁶ Het voedingsstofgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; ⁷ Bereide voedingsmiddelen en onbereide voedingsmiddelen indien bereide samenstelling (na toevoeging van water) is gedeclareerd; ⁸ Eén onrealistische nulwaarde uitgesloten.

Tabel 8 Mono- en disacharidengehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en percentage dat voldoet aan het afgesproken maximum mono- en disacharidengehalte, in 2018 [14] en 2020.

| Voedingsmiddel met een AVP-afspraken | AVP-afspraken | | | Mono- en disachariden gehalte (g/100 g) | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---------------|------------|----------|---------------|------------|----------------------|------------------------|---|
| | Afgesproken max (g/100 g) | Startdatum | Einddatum | 2018 | | | 2020 | | | Verschil mediaan (%) | Verschil ≤ max (%punt) | |
| | | | | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | | | |
| (Fris)dranken | | | | | | | | | | | | |
| Frisdranken (ready to drink): gezoet met suiker of suiker en zoetstof | A-merken: inname t.o.v. 2012 -10%; -20%; -30% | 2015; 2019; 2019 | 31-12-2020; 31-12-2020; 31-12-2025 | 132 3 | 7 (5-10) | - | 193 7 | 6 (5-9) | - | -14 | - | |
| | Huismerken: Ice tea 4,4 | 9-2019 | 9-2021 | | | | | | | | | |
| | Huismerken vruchtendrink: 9,3 | 9-2019 | 9-2021 | | | | | | | | | |
| Sportdranken (ready to drink): gezoet met suiker of suiker en zoetstof | A-merken: inname t.o.v. 2012 -10%; -20%; -30% | 2015; 2019; 2019 | 31-12-2020; 31-12-2020; 31-12-2025 | 75 | 7 (5-8) | - | 122 | 6 (4-7) | - | -14 | - | |
| Energiedranken: gezoet met suiker of suiker en zoetstof | A-merken: inname t.o.v. 2012 -10%; -20%; -30% | 2015; 2019; 2019 | 31-12-2020; 31-12-2020; 31-12-2025 | 72 | 11 (9-11) | - | 106 | 11 (7-11) | - | 0 | - | |
| Melkproducten en zuivelvervangers¹ | | | | | | | | | | | | |
| Yoghurt en kwark (niet naturel): gezoet met suiker of suiker en zoetstof | per 100 g | toegevoegd suiker -5% t.o.v. 2015; -18% t.o.v. 2015 | 1-1-2015 1-10-2019 | 31-12-2017 1-10-2021 | 404 | 13 (11-14) | - | 489 | 12 (9-14) | - | -8 | - |
| | per 100 ml | | | | 67 | 11 (10-12) | - | 44 | 11 (10-12) | - | 0 | |
| Yoghurt en kwark (niet naturel): gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet | per 100 g | | | | 37 | 4 (4-5) | - | 76 | 4 (3-4) | - | 0 | |
| Vla, basis: gezoet met suiker of suiker en zoetstof | per 100 g | toegevoegd suiker -5% t.o.v. 2015 -10% t.o.v. 2015 | 1-1-2015 1-10-2019 | 31-12-2017 1-10-2021 | 69 | 13 (12-13) | - | 41 | 11 (11-12) | - | -15 | - |
| | per 100 ml | | | | 109 | 10 (10-11) | - | 71 | 10 (10-11) | - | 0 | |
| Vla, specialties: gezoet met suiker of suiker en zoetstof | per 100 g | toegevoegd suiker -5% t.o.v. 2015 -16% t.o.v. 2015 | 1-1-2015 1-10-2019 | 31-12-2017 1-10-2021 | 19 | 14 (13-15) | - | 20 | 14 (13-15) | - | 0 | - |
| | per 100 ml | | | | 28 | 12 (10-13) | - | 35 | 12 (9-12) | - | 0 | |
| Pudding/mousse/toetjes: gezoet met suiker of suiker en zoetstof | per 100 g | toegevoegd suiker -5% t.o.v. 2015 -16% t.o.v. 2015 | 1-1-2015 1-10-2019 | 1-7-2018 1-10-2021 | 258 | 20 (18-22) | - | 232 | 20 (16-22) | - | 0 | - |
| Zuiveldranken: | per 100 g | | 1-1-2015 1-10-2019 | 31-12-2017 1-10-2021 | 30 | 12 (10-12) | - | 39 | 11 (10-12) | - | -8 | - |
| | per 100 ml | | | | 290 | 11 (8-12) | - | 251 | 9 (8-11) | - | -18 | |

| Voedingsmiddel met een AVP-afspraken | AVP-afspraken | | | Mono- en disachariden gehalte (g/100 g) | | | | | | | |
|---|--|---|---------------------|---|---------------|-----------|------|---------------|-----------|----------------------|------------------------|
| | Afgesproken max (g/100 g) | Startdatum | Einddatum | 2018 | | | 2020 | | | Verschil mediaan (%) | Verschil ≤ max (%punt) |
| | | | | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | N | Mediaan (IQR) | ≤ max (%) | | |
| gezoet met suiker of suiker en zoetstof | | | | | | | | | | | |
| Zuiveldranken: gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet | per 100 g | toegevoegd suiker -5% t.o.v. 2015 -16% t.o.v. 2015 | | 11 | 4 (4-5) | - | 19 | 4 (3-4) | - | 0 | - |
| | per 100 ml | | | 89 | 4 (4-5) | - | 105 | 4 (3-5) | - | 0 | |
| Sauzen^{2,3} | | | | | | | | | | | |
| Rode sauzen: ketchup | 23,3 | 1-1-2019 | 31-12-2020 | - | - | - | 118 | 17 (12-23) | 92 | - | - |
| Groenten en fruit bewerkt | | | | | | | | | | | |
| Jonge kapucijners, doperwtten, wortelen, doperwtten met wortelen | geen toevoeging van suiker meer, van nature aanwezige suikers gemiddeld 1,98 | 5/6-2017 | 9-2018 | 162 | 2 (1-2) | - | 125 | 2 (1-3) | 54 | 0 | - |
| Rode kool met appel | 9,7 | 11-2017 | 11-2018 | 77 | 9 (8-11) | 61 | 58 | 9 (8-10) | 71 | 0 | 10 |
| Rode biet (alle varianten) | 5,8 | 11-2017 | 11-2018 | 58 | 6 (5-7) | 69 | 46 | 6 (5-7) | 67 | 0 | -2 |
| Appelmoes | 15; 13,5 | 11-2017; 10-2019 | 11-2018; 10-2020 | 111 | 14 (14-17) | 72 | 100 | 13 (11-14) | 66 | -1 | -6 |
| Appelcompote ⁴ | 15 | 10-2019 | 10-2020 | - | - | - | 15 | 14 (14-17) | 53 | - | - |
| Rabarbercompote | 17,1 | 10-2019 | 10-2020 | - | - | - | 10 | 15 (14-18) | 60 | - | - |
| Ontbijtgranen | | | | | | | | | | | |
| Basis flakes | 13 | 01-09-2018 | 01-03-2020 | - | - | - | 36 | 8 (5-14) | 72 | - | - |
| Gepofte/geëxtrudeerde producten | 22,7 | 01-09-2018 | 01-03-2020 | - | - | - | 46 | 20 (17-27) | 63 | - | - |
| Krokante muesli | 20 | 01-09-2018 | 01-03-2020 | - | - | - | 273 | 14 (11-18) | 81 | - | - |
| Peulvruchten | | | | | | | | | | | |
| Enkelvoudige peulvruchten | geen toevoeging van suiker meer | 11-2017 | 11-2018 | 189 | 1 (1-1) | - | 247 | 1 (0-1) | - | - | - |
| Peulvruchten recepturen: Witte bonen in tomatensaus | 4,6 | 11-2017 | 11-2018 | 39 | 4 (3-5) | 85 | 37 | 4 (3-5) | 92 | 0 | 7 |
| Peulvruchten recepturen: overige recepturen (excl. maaltijdoplossingen) | 3,9 | 11-2017 | 11-2018 | 19 | 3 (2-3) | 84 | 17 | 3 (3-4) | 76 | 0 | -8 |

N: aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is. IQR= interkwartielafstand (25^e percentiel en 75^e percentiel). ≤ max (%)= het percentage voedingsmiddelen wat voldoet aan het afgesproken maximum gehalte. Verschil ≤ max (%punt)= het absolute verschil tussen het percentage voedingsmiddelen wat voldoet aan het afgesproken maximum gehalte in 2018 en 2020. ¹ Voedingsmiddelen zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; ² Het voedingsstofgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; ³ Bereide voedingsmiddelen en onbereide voedingsmiddelen indien bereide samenstelling (na toevoeging van water) is gedeclareerd; ⁴ Eén onrealistische nulwaarde uitgesloten.

Tabel 9 Energiegehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en percentage dat voldoet aan het afgesproken maximum energiegehalte, in 2020¹.

| Voedingsmiddel met een AVP-afspraak | | AVP-afspraak | | | Energiegehalte (kcal) | | |
|--|------------|-----------------------------------|------------|-----------|-----------------------|---------------|---------------|
| | | Afgesproken maximum (kcal/100 ml) | Startdatum | Einddatum | 2020 | | |
| | | | | | N | Mediaan (IQR) | ≤ maximum (%) |
| Banket en zoetwaren^{2,3} | | | | | | | |
| Basis sorbetijs | per 100 g | 100 | 1-7-2020 | 1-6-2023 | 34 | 129 (119-135) | 27 |
| | per 100 ml | | | | 11 | 77 (75-88) | |
| Schepijs basis | per 100 g | 200 | 1-7-2020 | 1-6-2023 | 63 | 209 (195-217) | 47 |
| | per 100 ml | | | | 11 | 101 (93-110) | |
| Schepijs specialty | per 100 g | 250 | 1-7-2020 | 1-6-2023 | 417 | 222 (198-263) | 20 |
| | per 100 ml | | | | 102 | 161 (120-225) | |

N: aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is. IQR= interkwartielafstand (25^e percentiel en 75^e percentiel). ≤ maximum (%)= het percentage voedingsmiddelen wat voldoet aan het afgesproken maximum gehalte. ¹ Geen energiegehalten in 2018 gerapporteerd, omdat de AVP-afspraak in 2020 van start ging; ² Voedingsmiddelen zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; ³ Voor de vergelijking met het maximum energiegehalte is rekening gehouden met de dichtheid: 1 ml basis sorbet ijs=0,68 g, 1 ml basis schepijs =0,50 g, 1 ml specialty schepijs =0,55 g.

4 Beschouwing

Dit hoofdstuk beschrijft de belangrijkste bevindingen over veranderingen in zout-, verzadigd vet- en suikergehalten uit de Herformuleringsmonitor 2020. Vervolgens worden methodologische aspecten beschreven en worden resultaten in relatie tot de impactanalyse van het AVP beschreven. Tot slot wordt het vervolg van het verbeteren van het voedselaanbod in kaart gebracht.

4.1 Voedingsstofgehalten

Voor de Herformuleringsmonitor 2020 is gekeken naar de voedingsstofgehalten in zowel HFM-groepen als AVP-groepen. Deze zijn ook vergeleken met de vorige monitor uit 2018.

4.1.1 *Voedingsstofgehalten in HFM-groepen*

Vergeleken met 2018 is het natriumgehalte van bijna alle HFM-groepen gelijk gebleven of lager geworden. Voor de HFM-groepen luxe brood naturel en zoet, bodems, zachte kaas en smeer- en smeltkaas, vleesbereidingen en -producten (onbereid), warme sauzen op tomaten/groentebasis, loempia's, gesneden aardappelchips, ontbijtkoek, taart en gebak, sommige vleesconserven (vleesproducten in opgiet en vleesgerechten met saus), ontbijtgranen, vleesvervangers en peulvruchtenconserven was het mediane gehalte lager (5-25%) dan in 2018.

Voor de warme oosterse sauzen en overige warme sauzen is het natriumgehalte hoger dan in 2018 (8-20%).

Het verzadigd vetgehalte is van bijna alle HFM-groepen gelijk gebleven of lager vergeleken met 2018. Voor de HFM-groepen samengestelde rauwe gerookte/gedroogde vleeswaren, luxe brood naturel en zoet, hartige snack loempia, gevormde chips en zoute koekjes was het mediane gehalte (8-50%) lager dan in 2018.

Voor ijs en één groep vleeswaren (enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd) is het verzadigd vetgehalte hoger geworden (17-20%).

Het mono- en disacharidengehalte van de meeste HFM-groepen is gelijk gebleven of lager geworden vergeleken met 2018. Voor de HFM-groepen graan-, muesli-, fruit- en energierepen, taart en gebak, alcoholvrije dranken, sportdranken (ready to drink), energiedranken, melkproducten met toevoegingen die zijn gedeclareerd per 100 ml (zoals melkdranken), fruitconserven en ontbijtgranen was het mediane gehalte (5-43%) lager dan in 2018.

De zoete sauzen, plantaardige zuivelvervangers die zijn gedeclareerd per 100 g, koude sauzen op tomaten/groentenbasis en oosterse warme sauzen hebben ten opzichte van 2018 een hoger mono- en disacharidengehalte (7-55%). Dit is ook het geval voor een deel van de plantaardige zuivelvervangers (die zijn gedeclareerd per 100 g).

4.1.2 *Voedingsstofgehalten in AVP-groepen*

In ongeveer de helft van de voedingsmiddelengroepen waar AVP-afspraken over het natriumgehalte zijn gemaakt, zien we een lager

natriumgehalte in vergelijking tot 2018: bij filet americain, een aantal vleesbereidingen (vinken, gegaarde/gepaneerde kip, gegaarde hamburgers), currysaus, aardappelchips naturel, rode kool met appel, knakworst/Frankfurters/hotdogs en bewerkte peulvruchten (enkelvoudig en overige recepturen). De overige AVP-groepen hadden een gelijk blijvend natriumgehalte.

Het verzadigd vetgehalte van margarines, waar een AVP-afspraken voor is, is lager dan in 2018. Enkele soorten vleeswaren hebben ook een lager verzadigd vetgehalte (gebraden gehakt, leverworst/Hausmacher en smeerleverworst).

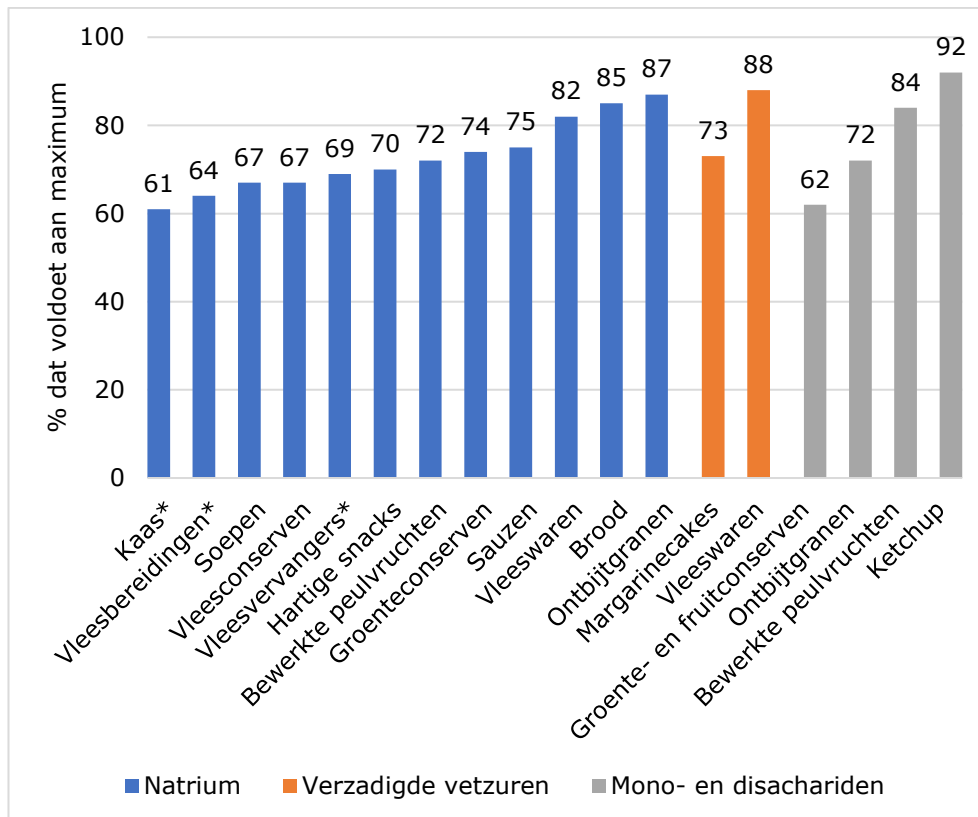
Voor het mono- en disacharidengehalte zijn de lagere gehalten vooral zichtbaar bij de met suiker gezoete frisdranken en melkproducten (behalve bij energiedranken, vla specialties en pudding, mousse en toetjes). Voor een aantal AVP-groepen is het gehalte niet lager geworden of is het niet bekend of het gehalte veranderd is.

Er zijn echter ook lagere gehalten te zien bij voedingsmiddelengroepen waar geen afspraken voor zijn gemaakt, zoals het natriumgehalte en mono- en disacharidengehalte in sommige banket en zoetwaren en het verzadigd vetgehalte in luxe brood naturel en zoet en sommige hartige snacks (loempia, gevormde chips en zoute koekjes). Echter, het absolute verschil in gehalte, met name van het verzadigde vetgehalte, is klein.

4.1.3 *Voldoen aan afspraken*

Voor deze rapportage zijn afspraken meegenomen die gemaakt zijn tot en met 31-12-2020. Van alle AVP-afspraken waarvan de einddatum is verstreken, zit gemiddeld 72% (24-100%) van de voedingsmiddelen op of onder het maximum natriumgehalte, 86% (73-97%) op of onder het maximum verzadigd vetgehalte en 71% (53-92%) op of onder het maximum mono- en disacharidengehalte.

Het gemiddelde percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan het maximumgehalte van natrium, verzadigde vetzuren en mono- en disachariden is per voedingsmiddelengroep weergegeven in Figuur 8.



Figuur 8 Gemiddelde percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan het maximumgehalte van natrium, verzadigde vetzuren en mono- en disacchariden van de afspraken per voedingsmiddelengroep. * = inclusief afspraken die nog niet zijn afgelopen: smeltkaas, vleesvervangers, worst en gevulde kipproducten.

Op het niveau van afzonderlijke voedingsmiddelen binnen de AVP-afspraken zijn er enkele voedingsmiddelen (tuinbonen, spinazie, krokante muesli) waarvoor alle gehalten onder het afgesproken maximum voor natrium vallen. Voor verzadigd vet en mono- en disacchariden zijn er geen AVP-groepen die volledig voldoen.

In verschillende AVP-groepen is het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan de afgesproken maxima voor natrium hoger geworden of gelijk gebleven vergeleken met 2018.

Vergeleken met 2018 is het percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan het maximum voor verzadigd vet gelijk gebleven of lager geworden. Voor verzadigd vet waren echter weinig (nieuwe) afspraken. Voor vier van de acht soorten samengestelde bereide vleeswaren voldeden bijna alle voedingsmiddelen (>90%) aan het afgesproken maximum.

Van de meeste AVP-groepen is niet bekend of het percentage voedingsmiddelen dat aan het maximum voor mono- en disacchariden voldoet, veranderd is ten opzichte van 2018. Alleen voor rode kool met appel en witte bonen in tomatensaus lag het percentage hoger en bij appelmoes en overige peulvruchtenrecepturen lager dan in 2018. Van ketchup en witte bonen in tomatensaus voldoen bijna alle voedingsmiddelen aan de afspraak.

Bij deze bevindingen speelt de timing van monitoring in relatie tot de start- en einddatum van de afspraak ook een rol. Mogelijk was

herformulering van groenteconserven en peulvruchten al in 2018 doorgevoerd vanwege de oogst die eenmaal per jaar plaatsvindt.

Voor enkele afspraken is de einddatum nog niet verstreken, namelijk voor het natriumgehalte in smeltkazen, gevulde kipproducten en vleesvervangers en het mono- en disacharidgehalte in frisdranken, sportdranken, energiedranken, yoghurt en kwark, vla basis, vla specialties, pudding, mousse en toetjes, en zuiveldranken. Hiervan is het percentage voedingsmiddelen dat voldoet gemiddeld iets lager dan voor de afspraken waarvoor de einddatum al is verstreken: gemiddeld voldoet 68% van deze voedingsmiddelen aan het afgesproken natriumgehalte, voor het mono- en disacharidgehalte kon dit niet berekend worden.

Niet alle voedingsmiddelen in AVP-groepen voldoen aan het afgesproken maximum. Hier kunnen verschillende redenen voor zijn: het betreft niet enkel de deelnemers, maar bijvoorbeeld (import)producten die niet meedoen aan de AVP-afspraken; of herformulering heeft (nog) niet (voldoende) plaatsgevonden.

Er zijn geen analyses gedaan op de voedingsmiddelen van alleen de deelnemers aan de AVP-afspraken. Om deze goed te kunnen identificeren, is het nodig om op EAN-niveau inzicht te hebben in welke voedingsmiddelen meedoen. Deze gegevens zijn niet beschikbaar. Daarnaast was het voor sommige AVP-groepen niet mogelijk om de samenstelling te monitoren op basis van de informatie beschikbaar in de Levensmiddelendatabank.

4.2 Methodologische aspecten

De resultaten in de huidige monitor zijn vergeleken met die in 2018. Een vergelijking van de huidige monitor met monitors van vóór 2018 is niet mogelijk, omdat in 2018 de methode is aangepast. Hierdoor zijn de veranderingen in samenstelling over de gehele periode van het AVP niet bekend.

4.2.1 Voedingsmiddelengroepen en AVP-afspraken

Voor het overgrote deel van de voedingsmiddelengroepen is het mogelijk om de samenstelling (natrium, verzadigd vet en mono- en disachariden) te rapporteren op basis van beschikbare gegevens uit de Levensmiddelendatabank. Voor een aantal groepen was het niet mogelijk om de samenstelling te rapporteren of een vergelijking te maken met de vorige monitor en/of het afgesproken maximumgehalte volgens het AVP (Bijlage 1). Voor deze groepen zijn gegevens (zoals de omschrijving en wettelijke benaming) onvoldoende om de voedingsmiddelen aan de juiste voedingsmiddelengroep toe te wijzen (zoals onderscheid tussen vruchtendranken en frisdranken met sap), of is de bereidingswijze onduidelijk. Dit probleem speelt vooral voor de AVP-groepen, omdat de AVP-afspraken vaak zeer specifiek zijn, zoals bijvoorbeeld het onderscheid tussen kipnuggets voor snackgebruik of voor bij de maaltijd, de afspraak voor herformulering van huiskmerk vruchtendrink, ice tea alleen voor huiskmerken en uitgezonderd voedingsmiddelen met koolzuur.

Voor een aantal AVP-afspraken kon niet worden vastgesteld hoeveel voedingsmiddelen aan de afspraak voldoen, maar kon de samenstelling

wel worden gemonitord. Dit is het geval bij afspraken over toegevoegd suiker zoals bij 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 A-merken van frisdranken).

Voor brood kan niet worden vastgesteld of aan het Warenwetbesluit Meel en Brood wordt voldaan, omdat het maximum natriumgehalte is vastgelegd op basis van het droge stofgehalte en dit niet bekend is (er is wel een inschatting gedaan op basis van het gemiddelde droge stofgehalte).

Niet alle AVP-afspraken gaan (uitsluitend) over herformulering. De afspraken over frisdranken, zoetwaren en ijs gaan (deels) over andere aspecten, zoals het verkleinen van portiegroottes en het vergroten van het aandeel caloriearme varianten. Monitoring van het marktaandeel van voedingsmiddelen met minder suiker en kleinere portiegroottes valt buiten de scope van deze rapportage.

Vanuit het AVP stimuleren KHN en Veneca hun achterban om het aanbod gezonder te maken via inkoop en bij zelfbereide voedingsmiddelen en maaltijden. Het monitoren van deze inspanningen valt buiten de scope van deze rapportage. Meer informatie hierover is te vinden op de website van het AVP [19].

In deze rapportage worden (veranderingen in) voedingsstofgehalten voornamelijk gerapporteerd aan de hand van de mediaan. Als alleen voedingsmiddelen met de hoogste voedingsstofgehalten verbeteren, is het mogelijk dat het mediane voedingsstofgehalte niet verandert. De gehele verdeling van het voedingsstofgehalte per HFM- en AVP-groep is te vinden in Tabel 3-9 en Bijlage 3-4. Figuur 1-7 geven van enkele AVP-groepen de verdeling van het voedingsstofgehalte in de vorm van boxplots.

4.2.2 *Voedingsmiddelengegevens*

De hoeveelheid gegevens in de Levensmiddelendatabank is de afgelopen jaren sterk toegenomen. Gegevens worden aangeleverd door de fabrikant en supermarkt. In de Herformuleringsmonitor van 2006 waren voor ongeveer 3.500 voedingsmiddelen gegevens beschikbaar in de Levensmiddelendatabank, voor de huidige monitor zijn ongeveer 50.000 voedingsmiddelen meegenomen.

Representativiteit

De Levensmiddelendatabank geeft een goed inzicht in voedingsmiddelen die in de supermarkt gekocht zijn voor thuisgebruik door de consument. De Levensmiddelendatabank bevat gegevens van merkproducten (afkomstig uit databases als GS1 en Brandbank) en gegevens van huismerken van Albert Heijn, Jumbo en Superunie-leden (o.a. Plus, Dirk en COOP). Deze supermarkten hebben samen een marktaandeel van meer dan 80% [25]. Gegevens van Aldi en Lidl waren nog nauwelijks beschikbaar voor deze monitor. Zij hebben een gezamenlijk marktaandeel van ongeveer 17% [25]. Met de informatie over (A)-merkproducten en huismerkproducten gecombineerd, omvat de Levensmiddelendatabank in 2020 naar schatting 75% van het aanbod in de Nederlandse supermarkt [15].

Actualiteit

De voedingsstofgehalten die gebruikt zijn voor de monitor waren beschikbaar in de Levensmiddelendatabank op 19 januari 2021, kort na het aflopen van het AVP (eind 2020). Echter, het is mogelijk dat een vertraging optreedt bij het updaten van gegevens in de Levensmiddelendatabank. Hierdoor zou een vertraging of onderschatting kunnen optreden van de bereikte herformulering.

Een extra analyse is uitgevoerd van voedingsmiddelen die met dezelfde streepjescode (EAN) zowel in 2018 als in 2020 voor de monitor beschikbaar waren. Uit deze analyse bleek dat de verandering in de voedingsstofgehalten meestal vergelijkbaar of kleiner was dan wanneer alle voedingsmiddelen werden meegenomen in de analyse. Dus een gedeelte van de verandering in voedingsstofgehalten is toe te schrijven aan voedingsmiddelen met een nieuwe streepjescode. Het kan hierbij gaan om nieuwe voedingsmiddelen, maar ook om voedingsmiddelen die geherformuleerd zijn en een nieuwe streepjescode hebben gekregen.

Kwaliteit

De gegevens uit de bronbestanden van de Levensmiddelendatabank 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 voedingsmiddel. Er is echter niet nagegaan of ze daadwerkelijk overeenkomen. Ook is niet geverifieerd in hoeverre de gegevens op het etiket en in de Levensmiddelendatabank overeenkomen met de daadwerkelijke samenstelling van het voedingsmiddel. Etiketgegevens dienen te voldoen aan wettelijke eisen, waarbij zij mogen afwijken via geldende tolerantiegrenzen [26]. Eerder vond de NVWA meestal hogere natriumgehalten op het etiket dan uit chemische analyse [27]. Dit kan mogelijk verklaard worden door een vertraging in het aanpassen van etiketten bij de herformulering van een voedingsmiddel.

Voor opname in de Levensmiddelendatabank is een aantal kwaliteitschecks van de gegevens gedaan (zie Hoofdstuk 2). Om inzicht te krijgen in de invloed van extreme waarden de resultaten beïnvloeden, is een sensitiviteitsanalyse uitgevoerd, waarbij de analyses zijn uitgevoerd inclusief en exclusief deze waarden. Voor natrium was 6% van de voedingsstofgehalten een extreme waarde. Voor verzadigde vetzuren was dit 4% en voor mono- en disachariden 6%. Ook is voor deze waarnemingen bekeken of het (voor het betreffende voedingsmiddel) onwaarschijnlijke waarden betrof, op basis hiervan is er één waarde uitgesloten. Meestal was het effect van de uitschieters klein en ging het om verklaarbare uitschieters. Zo bleken natriumuitschieters binnen de oosterse sauzen sojasaus te bevatten en emulsiesauzen met honing waren hoog in mono- en disachariden.

Geschat effect van veranderingen in samenstelling op de dagelijkse inname

Een hoog percentage voedingsmiddelen dat voldoet aan het afgesproken maximum van een AVP-afspraken geeft een indicatie dat de afspraak goed nageleefd wordt. Het hoeft echter niet te betekenen dat het gehalte zout, verzadigd vet en/of suiker in de betreffende voedingsmiddelengroepen ook sterk gedaald is. Dit hangt ook af van het

ambitieniveau van de afspraak. Daar kan op basis van deze Herformuleringsmonitor geen uitspraak over gedaan worden, maar de meeste afspraken zijn door de Wetenschappelijke adviescommissie van het AVP als matig ambitieus beoordeeld [19]. Als een groot aantal voedingsmiddelen binnen de groep is aangepast, en de mate van reductie in deze voedingsmiddelen groot is, dan heeft dit meer impact op het gehalte van de groep en de inname van zout, verzadigd vet of suiker dan wanneer dit niet het geval is. De impact op de inname van de voedingsstoffen zal ook groter zijn wanneer voedingsmiddelen met een hogere bijdrage aan de voedingsstofinname en/of met een groter marktaandeel worden aangepast.

In 2021 heeft het RIVM scenarioanalyses uitgevoerd om te schatten wat het effect van de afspraken op de dagelijkse inname zou zijn [28]. In deze scenarioanalyses werden afspraken tot eind 2020 meegenomen en werd ervan uitgegaan dat alle fabrikanten en supermarkten de afspraken nakomen en dat het consumptiepatroon niet veranderd is sinds 2014. Hieruit bleek dat de geschatte gemiddelde zoutinname daalt met bijna 0,5 g per dag en de gemiddelde suikerinname met 7,5 g. Voor verzadigd vet zijn geen scenario-analyses gedaan, maar omdat daarover weinig afspraken zijn gemaakt, is het te verwachten effect op de inname niet groot. De scenario analyses waren gebaseerd op samenstellingsgegevens uit 2011 en beoogde reductiepercentages uit de afspraken tot 2020, terwijl de Herformuleringsmonitor de verandering in samenstelling in de praktijk weergeeft van de afgelopen twee jaar. Het behaalde reductiepercentage over de hele looptijd van het AVP/ individuele afspraken daarbinnen kunnen we niet vaststellen vanwege de verandering van werkwijze in 2018.

Met de huidige afspraken wordt een beperkt deel van het voedingsmiddelenaanbod aangepast. Van het totaal aantal voedingsmiddelen in HFM-groepen waarover gerapporteerd wordt in deze monitor komt voor natrium minder dan 40% voor in de afspraakgroepen. Voor verzadigd vet was dit 3% en voor mono- en disachariden was dit 17%. Door afspraken voor meer voedingsmiddelengroepen, en ook voor alle voedingsmiddelen binnen voedingsmiddelengroepen, en/of aanscherping van de doelstellingen kan het effect op de inname worden vergroot.

Daarnaast zal het herformuleren van voedingsmiddelen met een groot marktaandeel het grootste effect hebben op de inname. Voor deze Herformuleringsmonitor waren geen gegevens over het marktaandeel beschikbaar. Naast het monitoren van de samenstelling ongewogen voor marktvolume, zal het monitoren op basis van marktvolume een meer realistisch beeld kunnen geven van de daadwerkelijke verbetering in de voedingsstofinname.

De inname van voedingsstoffen door de consument is ook afhankelijk van consumptiegedrag: de keuze van voedingsmiddelen en het gebruik van toegevoegd zout en suiker aan tafel. De verandering van consumptiegedrag is belangrijk om de gewenste verbetering van de inname van voedingsstoffen en energie te bereiken.

Monitoring op het niveau van de inname gebeurt door middel van de Voedselconsumptiepeiling en voedingsstatusonderzoek [29]. Zo kan nagegaan worden wat het gecombineerde effect is van herformulering

en veranderingen in voedselconsumptie. Een vergelijking met de vorige Voedselconsumptiepeiling uit 2007-2010 laat zien dat de bijdrage aan de zoutinname en de energie-inname door toegevoegd suiker lager is geworden in de meest recente Voedselconsumptiepeiling van 2012-2016 [20, 30].

4.3 Vervolg verbetering voedingsmiddelenaanbod

Het AVP is eind 2020 afgelopen. Dit betekent echter niet dat hiermee het verbeteren van het voedingsmiddelenaanbod ophoudt. Voor sommige afspraken is de einddatum nog niet verstreken. Ter opvolging van het AVP en voortzetting van het verbeteren van het voedingsmiddelenaanbod wordt binnen het Nationaal Preventieakkoord (2018) een nieuw, nationaal systeem voor productverbetering uitgewerkt: Nieuwe aanpak productverbetering (NAPV). Dit systeem moet leiden tot een gezonder voedingsmiddelenaanbod in alle kanalen, zoals ook out-of-home.

In de NAPV wordt breder ingezet op voedingsmiddelengroepen die belangrijk zijn voor de inname van natrium, verzadigd vet en suiker [31, 32]. Hierbij worden trapsgewijze criteria opgesteld die gelden voor alle voedingsmiddelen in die voedingsmiddelengroepen. Door het gebruik van meerdere trapsgewijze grenswaarden kan de impact van herformulering over een breder aanbod van voedingsmiddelen worden gestimuleerd. Daarnaast worden (indien relevant) ook voor andere voedingsstoffen criteria opgesteld, zoals voedingsvezel en/of voor de consumptie in andere kanalen (zoals horeca). Hogere gehalten aan voedingsvezel dragen bij aan een gunstiger voedingspatroon. Naast voedingsstofgehalten zullen – in een later stadium – ook andere aspecten meegenomen worden die ervoor zorgen dat de inname meer in lijn wordt gebracht met de Richtlijnen Goede Voeding, bijvoorbeeld portiegrootte en maaltijdsamenstelling.

5 Conclusie

Met enkele uitzonderingen is het mediane natrium-, verzadigd vet- en mono- en disacharidengehalte in voedingsmiddelen gelijk gebleven of lager geworden ten opzichte van de vorige Herformuleringsmonitor in 2018. Vanwege de verandering in werkwijze kunnen gehalten alleen worden vergeleken met de monitor uit 2018 en niet met eerdere monitors.

De lagere voedingsstofgehalten zijn vooral te zien bij voedingsmiddelengroepen met AVP-afspraken. Het gehalte van zout is vooral lager geworden in bepaalde soorten bewerkte vleesproducten (zoals voorgedaarde kipproducten, knakworst in blik, filet americain), currysaus, naturel aardappelchips en peulvruchten in blik. Voor verzadigd vet is dit het geval voor vleeswaren (gebraden gehakt, leverworst). Voor suiker zijn de grootste afnames te zien in (fris)dranken. Maar ook in voedingsmiddelengroepen zonder afspraken zijn veranderingen zichtbaar.

Gemiddeld zat 72 procent van de AVP-producten op of onder het maximale zoutgehalte, voor het verzadigd vetgehalte is dat 86 procent en voor suikergehalte 71 procent. Sommige afspraken konden niet worden gemonitord, omdat ze nog doorlopen of omdat niet genoeg gegevens beschikbaar zijn.

Met de AVP-afspraken is in de afgelopen jaren een beperkt deel van het voedingsmiddelenaanbod aangepast. Voor zout is minder dan 40% van de voedingsmiddelen waarover gerapporteerd wordt vertegenwoordigd in de AVP afspraken. Voor verzadigd vet was dit 3% en voor mono- en disachariden was dit 17%. Er had meer kunnen worden bereikt als de AVP-afspraken voor meer producten waren gemaakt.

Het AVP krijgt een vervolg in de nieuwe aanpak voor een breder productassortiment. Naast een verbeterde productsamenstelling blijft een gezond voedingspatroon belangrijk om minder ongezonde voedingsstoffen binnen te krijgen.

Literatuur

1. RIVM, *Volksgezondheid Toekomst Verkenning. Thema Leefomgeving. Voedselomgeving*. <https://www.volksgezondheidtoekomstverkenning.nl/c-vtv/leefomgeving/voedselomgeving>. 2020, RIVM: Bilthoven.
2. Ministerie van Volksgezondheid Welzijn en Sport, *Rijksoverheid bevordert productie gezonde voeding*. <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/gezonde-voeding>. 2021.
3. *Akkoord Verbetering Productsamenstelling zout, verzadigd vet, suiker (calorieën). 23 januari 2014: Den Haag*.
4. European Commission. *EU Framework for National Initiatives On Selected Nutrients*. https://ec.europa.eu/health/sites/health/files/nutrition_physical_activity/docs/euframework_national_nutrients_en.pdf. 2011.
5. Ministerie van Volksgezondheid Welzijn en Sport. *Roadmap for Action on Food Product Improvement*. https://ec.europa.eu/health/sites/default/files/nutrition_physical_activity/docs/2016eunlpresidency_roadmap_en.pdf. 2016.
6. Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling, *VERanTwoord. Betere vetzoursamenstelling in producten met plantaardige oliën en vetten. Eindrapportage Task Force Verantwoorde Vetzoursamenstelling 2003-2010*. 2010: Rijswijk.
7. Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI), *Rapportage Actieplan Zout in Levensmiddelen Fase 1*. 2010, FNLI: Rijswijk.
8. Wetten.overheid.nl. *Warenwetbesluit Meel en brood*. <https://wetten.overheid.nl/BWBR0009669/2017-10-01>. 2013.
9. Wetten.overheid.nl. *Warenwetbesluit Meel en brood*. <https://wetten.overheid.nl/BWBR0009669/2009-07-01>. 2009.
10. Nederlands Bakkerij Centrum (NBC). *Het branchebesluit zoutreductie*. <https://www.nbc.nl/kennis-regelgeving/het-branchebesluit-zoutreductie>. 2017.
11. Temme EHM, et al., *Natrium en verzadigd vet in beeld. RIVM briefrapport 350022002*. 2013: Bilthoven.
12. Temme EHM, et al., *Monitor Productsamenstelling voor zout, verzadigd vet en suiker: RIVM Herformuleringsmonitor 2014. RIVM Rapport 2015-0034*. 2015, RIVM: Bilthoven.
13. 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.
14. ter Borg S, et al., *Zout-, suiker- en verzadigd vetgehalten in levensmiddelen. RIVM Herformuleringsmonitor 2018. RIVM Briefrapport 2019-0032*. 2019, RIVM: Bilthoven.
15. Westenbrink, S., et al., *LEDA, the branded food database in the Netherlands: Data challenges and opportunities*. *Journal of Food Composition and Analysis*, 2021. 102: p. 104044.

16. Milder IEJ, et al., *Vergelijking van zout-, verzadigd vet- en suikergehalten in voedingsmiddelen tussen 2011 en 2016*. RIVM Herformuleringsmonitor 2016. RIVM Briefrapport 2017-0011. 2016, RIVM: Bilthoven.
17. Milder IEJ, et al., *Mono- en disacharidengehalten van voedingsmiddelen. Uitgangssituatie voor het bepalen van veranderingen in productsamenstelling*. RIVM Briefrapport 2015-0035. 2015, RIVM: Bilthoven.
18. Temme EHM, et al., *Natrium en verzadigd vet in beeld. Veranderingen in de samenstelling van voedingsmiddelen in 2012*. RIVM briefrapport 350022002. 2013, RIVM: Bilthoven.
19. Website Akkoord Verbetering Productsamenstelling <http://www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl>.
20. RIVM. *Voedselconsumptiepeiling. Wat eet en drinkt Nederland? Resultaten van de voedselconsumptiepeiling 2012-2016*. <https://www.wateetnederland.nl/>. 2018.
21. Wetten.overheid.nl. *Warenwetbesluit Meel en brood*. <https://wetten.overheid.nl/BWBR0009669/2020-07-01>. 2020.
22. Nederlandse vereniging voor de Bakkerij (NVB), *Twaalfde Landelijke Steekproef Zoutgehalte in Brood 2020*. 2020, NVB: Wageningen.
23. Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO), *Productherformulering in Nederlandse zuivel. Bijdrage Nederlandse zuivelsector aan het Akkoord Verbetering Productsamenstelling*. <https://www.nzo.nl/wp-content/uploads/2019/01/Productherformulering-in-Nederlandse-zuivel-HR-180910.pdf>. 2018, NZO.
24. De raad van de Europese Unie, *Richtlijn 2001/112/EG van de Raad van 20 december 2001 inzake voor menselijke voeding bestemde vruchtensappen en bepaalde soortgelijke producten*. OJ L 10, 12.1.2002, p. 58-66. 2002.
25. DistriFood. *Marktaandeelen 2008-2019 Nielsen*. <https://www.distriFood.nl/food-data/marktaandeelen>. 2021.
26. Europees Parlement en de Raad, *Verordening Nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten*. OJ L 304, 22.11.2011, p. 18-63. 2011.
27. Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA), *Monitoring van het gehalte aan keukenzout in diverse levensmiddelen 2017*. 2017, NVWA.
28. ter Borg S, et al., *Het geschatte effect van het Akkoord Verbetering Productsamenstelling op de dagelijkse zout- en suikerinname in Nederland. Eindrapportage 2014-2020*. RIVM-briefrapport 2020-0173. 2021, RIVM: Bilthoven.
29. RIVM. *Wat eet Nederland?* <https://www.rivm.nl/voedsel-en-voeding/wat-eet-nederland>. 2020.
30. Dinnissen, C.S., et al., *Dietary Changes among Adults in The Netherlands in the Period 2007-2010 and 2012-2016. Results from Two Cross-Sectional National Food Consumption Surveys*. Nutrients, 2021. 13(5).

31. Ministerie van Volksgezondheid Welzijn en Sport, *Nationaal Preventieakkoord. Naar een gezonder Nederland.* <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/gezondheid-en-preventie/documenten/convenanten/2018/11/23/nationaal-preventieakkoord>. 2018.
32. Ministerie van Volksgezondheid Welzijn en Sport, *Minder zout, verzadigd vet en suiker in voeding.* <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/voeding/gezonde-voeding/minder-zout-verzadigd-vet-en-suiker-in-voeding>. 2020.

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

Tabel 10 Overzicht van de HFM-groepen en AVP-groepen waar niet over gerapporteerd wordt. Ook zijn voedingsmiddelen die niet herformuleerbaar zijn uitgesloten van de Herformuleringsmonitor.

| Voedingsmiddelengroep | | Reden |
|-----------------------|------------------------------|--|
| HFM-groep | | |
| 1.1.2.1.2 | Pickles en olijven | Kleine bijdrage aan de inname en in deze groep zijn er geen AVP afspraken |
| 1.2.2 | Groentesappen | Kleine bijdrage aan de inname |
| 1.4.1 | Aardappel en knolgewassen | Kleine bijdrage aan de inname en in deze groepen zijn er geen AVP afspraken |
| 1.7.5.2 | Vis bewerkt | Kleine bijdrage aan de inname en in deze groepen zijn er geen AVP afspraken |
| 1.8 | Oliën en vetten | Niet meegenomen omdat voor deze groep varianten beschikbaar zijn met warenwettelijk vastgestelde samenstelling (halvarine, margarine etc.) en in deze groep zijn er geen AVP-afspraken. |
| 2.2.3 | Jus | <10 gehalten beschikbaar |
| 2.3.2 | Smaakmakers met toevoegingen | Niet genoeg informatie om groep toe te kennen. Bereid/onbereid lastig te scheiden |
| 2.4.1.7 | Hartige snacks overig | Niet genoeg informatie om groep toe te kennen |
| 2.5.1.1 | Siropen | Samenstelling bereid/onbereid niet duidelijk |
| 2.6 | Broodbeleg | Niet meegenomen omdat dit een diverse groep is, waarbij sommige subgroepen (Broodbeleg zoet en broodbeleg chocolade) maar beperkt herformuleerbaar zijn. Ook zijn er in deze groepen geen AVP-afspraken. |
| 2.6.1 | Broodbeleg salade | Niet genoeg informatie om groep toe te kennen. |
| 3 | Samengestelde gerechten | Niet genoeg informatie om groep toe te kennen. Pizza wordt wel gerapporteerd. |

| Voedingsmiddelengroep | | Reden |
|---|---|---|
| AVP-groep | | |
| <i>Natrium</i> | | |
| Groentenconserven | Boerenkool | <10 gehalten beschikbaar |
| | Rode kool zonder appel | <10 gehalten beschikbaar |
| | Schorseneren | <10 gehalten beschikbaar |
| | Spruitjes | <10 gehalten beschikbaar |
| Peulvruchten | Peulvruchten recepturen: Bruine bonen recepturen | <10 gehalten beschikbaar |
| Kaas | Goudse kaas 48+ | Niet genoeg informatie om groep toe te kennen |
| Hartige snacks | Stapelchips naturel | <10 gehalten beschikbaar |
| | Kipsnacks: kipnuggets, kipcorn | Niet genoeg informatie om groep toe te kennen, onderdeel van de AVP-groep Gegaarde/gepaneerde kip (gegaard) |
| Vleesbereidingen en -producten – onbereid | Braadworst/verse worst/saucijzen-gegaard | <10 gehalten beschikbaar |
| Samengestelde gerechten | Italiaanse pastamaaltijden, oosterse maaltijden, Hollandse maaltijden | Niet genoeg informatie om groep toe te kennen |
| <i>Verzadigde vetzuren</i> | | |
| Samengestelde gerechten | Italiaanse pastamaaltijden, oosterse maaltijden | Niet genoeg informatie om groep toe te kennen |
| <i>Mono- en disachariden</i> | | |
| Groentenconserven | Rode kool zonder appel | <10 gehalten beschikbaar |
| Frisdranken | Huismerken: Ice Tea en vruchtendrink | Niet genoeg informatie om de groep toe te kennen |
| | Sportdranken (poedervorm) | <10 gehalten beschikbaar en bereide samenstelling niet bekend |
| Peulvruchten | Enkelvoudige peulvruchten | Vanwege van nature voorkomend suiker |
| | Peulvruchten recepturen: Bruine bonen recepturen | <10 gehalten beschikbaar |
| Melkproducten | Vla, specialties: gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet | <10 gehalten beschikbaar |

| Voedingsmiddelengroep | | Reden |
|------------------------------|--|---|
| <i>Energie</i> | | |
| IJs | Portion packed | AVP-afspraken over het aantal kcal per portie |
| Zoetwaren | Snoep, chocolade, koek en banket, tussendoortjes | AVP-afspraken over de portiegrootte en het aantal kcal per portie |

Bijlage 2 Overzicht van de bijdrage aan de inname

Tabel 11 Gemiddelde bijdrage van de voedingsmiddelengroepen aan de dagelijkse natrium-, verzadigde vetzuren- en mono- en disaccharideninname, op basis van de Voedselconsumptiepeiling 2012-2016 [20]. In de Herformuleringsmonitor zijn alleen voedingsmiddelengroepen opgenomen waarvan de samenstelling herformuleerbaar is.

| HFM-groep | | Gemiddelde bijdrage aan de inname (%) | | |
|--|---|---------------------------------------|---------------------|------------------------|
| | | Natrium | Verzadigde vetzuren | Mono- en disacchariden |
| Groente en fruit bewerkt | | 1,8 | 0,3 | 2,4 |
| 1.1.2.1.1 | Groentenconserven | 1,2 | 0,2 | 0,6 |
| 1.1.2.1.2 | Pickles en olijven | 0,6 | 0,0 | 0,1 |
| 1.1.2.2.1 | Fruit gedroogd | 0,0 | 0,0 | 0,6 |
| 1.1.2.2.2 | Fruit conserven (bewerkt fruit) | 0,0 | 0,0 | 1,1 |
| Groentesappen | | | | |
| 1.2.2 | Groentesappen | 0,2 | 0,0 | 0,1 |
| Smoothies en andere gemengde sappen obv fruit/groente | | | | |
| 1.2.3 | Smoothies en andere gemengde sappen obv fruit/groente | 0,0 | 0,0 | 0,1 |
| Peulvruchten | | | | |
| 1.3.2 | Peulvruchten bewerkt | 0,2 | 0,0 | 0,0 |
| Aardappel- en knolgewassen | | 0,9 | 0,5 | 0,2 |
| 1.4.1.2 | Aardappel- en knolgewassen bewerkt | 0,9 | 0,4 | 0,2 |
| 1.4.1.3 | Aardappelproducten gedroogd | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Graan en deegwaren bewerkt | | | | |
| 1.4.4 | Graan en deegwaren bewerkt | 0,5 | 0,3 | 0,0 |
| Brood(vervangers) | | 25,8 | 4,8 | 4,7 |
| 1.5.1.1.1 | Brood | 21,7 | 2,5 | 3,0 |
| 1.5.1.1.2 | Brood- luxe- naturel en zoet | 1,3 | 0,9 | 1,2 |

| HFM-groep | | Gemiddelde bijdrage aan de inname (%) | | |
|--|--|---------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| | | Natrium | Verzadigde vetzuren | Mono- en disachariden |
| 1.5.1.1.3 | Brood- luxe- hartig | 0,3 | 0,4 | 0,0 |
| 1.5.1.2 | Broodvervangers | 1,3 | 0,5 | 0,4 |
| 1.5.1.3 | Bodems | 1,2 | 0,5 | 0,1 |
| Ontbijtgranen | | | | |
| 1.5.2 | Ontbijtgranen | 0,4 | 0,9 | 1,2 |
| Graanproducten overig op meelbasis en graanvlokken en zemelen | | | | |
| 1.5.3.2 | Graanproducten overig op meelbasis en graanvlokken en zemelen met toevoegingen | 0,2 | 0,0 | 0,0 |
| Melkproducten en zuivelvervangers | | 2,5 | 4,3 | 8,8 |
| 1.6.1.1.2 | Melkproducten met toevoegingen | 2,3 | 4,2 | 8,4 |
| 1.6.1.2 | Plantaardige zuivelvervangers | 0,2 | 0,1 | 0,3 |
| Kaas, -producten en -substituut | | 9,7 | 18,3 | 0,2 |
| 1.6.2.1 | Kaas halfharde en harde- | 7,9 | 15,2 | 0,0 |
| 1.6.2.2 | Kaas zachte- | 1,1 | 2,5 | 0,1 |
| 1.6.2.3 | Kaas smeer- en smelt- | 0,7 | 0,6 | 0,0 |
| 1.6.2.4 | Kaassubstituut | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Vleesbereidingen | | 7,0 | 8,4 | 0,3 |
| 1.7.1.2.1 | Vleesbereidingen en -producten – onbereid | 6,7 | 8,1 | 0,3 |
| 1.7.1.2.2 | Vleesbereidingen en -producten – bereid | 0,3 | 0,3 | 0,0 |
| Vleeswaren | | 9,5 | 5,4 | 0,2 |
| 1.7.2.1 | Vleeswaren enkelvoudig bereid | 3,2 | 0,8 | 0,1 |
| 1.7.2.2 | Vleeswaren samengesteld bereid | 2,2 | 2,1 | 0,1 |
| 1.7.2.3 | Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/gedroogd | 2,0 | 1,0 | 0,0 |
| 1.7.2.4 | Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd | 2,1 | 1,6 | 0,1 |

| HFM-groep | | Gemiddelde bijdrage aan de inname (%) | | |
|------------------------|--|---------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| | | Natrium | Verzadigde vetzuren | Mono- en disachariden |
| Vleesconserven | | 1,1 | 1,0 | 0,0 |
| 1.7.3.1 | Vleesproducten in opgiet | 0,3 | 0,2 | 0,0 |
| 1.7.3.2 | Rookworst | 0,9 | 0,8 | 0,0 |
| Vis | | | | |
| 1.7.5.2 | Vis bewerkt | 1,9 | 0,7 | 0,0 |
| Vleesvervangers | | | | |
| 1.7.6 | Vleesvervangers | 0,4 | 0,1 | 0,0 |
| Oliën en vetten | | | | |
| 1.8.1 | Smeersels voor op brood en bereidingsvetten (exclusief olie) | 1,1 | 10,5 | 0,1 |
| Soepen | | | | |
| 2.1 | Soepen | 5,0 | 0,4 | 0,2 |
| Sauzen | | 5,8 | 2,5 | 2,4 |
| 2.2.1.1 | Warme sauzen op tomaten/groentenbasis | 0,7 | 0,1 | 0,2 |
| 2.2.1.2 | Koude sauzen op tomaten/groentenbasis | 1,0 | 0,1 | 0,7 |
| 2.2.2 | Sauzen op basis van emulsie | 1,6 | 1,3 | 0,6 |
| 2.2.3 | Jus | 0,5 | 0,7 | 0,0 |
| 2.2.4 | Sauzen, pinda | 0,8 | 0,2 | 0,6 |
| 2.2.5 | Warme sauzen, oosters | 0,5 | 0,0 | 0,3 |
| 2.2.6 | Warme sauzen overige | 0,8 | 0,2 | 0,1 |
| Smaakmakers | | | | |
| 2.3.2 | Smaakmaker met toevoegingen | 3,7 | 0,2 | 0,5 |
| Hartige snacks | | 4,9 | 4,5 | 0,9 |
| 2.4.1.1.1 | Snack hartig – gepaneerde ragout | 0,7 | 0,4 | 0,1 |
| 2.4.1.1.2 | Snack hartig – loempia | 0,4 | 0,1 | 0,1 |

| HFM-groep | | Gemiddelde bijdrage aan de inname (%) | | |
|----------------------------|--|---------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| | | Natrium | Verzadigde vetzuren | Mono- en disachariden |
| 2.4.1.1.3 | Snack hartig – vlees | 0,7 | 0,7 | 0,1 |
| 2.4.1.1.4 | Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) | 0,3 | 0,4 | 0,0 |
| 2.4.1.2 | Chips gesneden aardappel | 1,0 | 0,9 | 0,1 |
| 2.4.1.3 | Chips gevormd | 0,8 | 0,5 | 0,1 |
| 2.4.1.4 | Zoute koekjes | 0,5 | 0,3 | 0,0 |
| 2.4.1.5 | Noten gecoat | 0,3 | 0,2 | 0,1 |
| 2.4.1.6 | Noten en zaden | 0,3 | 1,0 | 0,3 |
| Banket en zoetwaren | | 4,8 | 14,3 | 18,3 |
| 2.4.2.1.1 | Cakes | 0,6 | 1,1 | 1,3 |
| 2.4.2.1.2 | Biscuit | 0,7 | 1,0 | 1,3 |
| 2.4.2.1.3 | Ontbijtkoek | 0,5 | 0,1 | 1,9 |
| 2.4.2.1.4 | Graan-, muesli-, fruit- en energierepen | 0,1 | 0,1 | 0,2 |
| 2.4.2.1.5 | Koek, zanddeeg | 0,8 | 2,0 | 1,9 |
| 2.4.2.1.6 | Taart en gebak | 0,9 | 3,1 | 3,0 |
| 2.4.2.1.7 | Wafel | 0,3 | 1,1 | 1,0 |
| 2.4.2.1.8 | Koek overige | 0,1 | 0,4 | 0,8 |
| 2.4.2.2.1 | Chocolade | 0,2 | 3,1 | 2,7 |
| 2.4.2.2.2 | Snoep | 0,1 | 0,2 | 2,2 |
| 2.4.2.2.3 | IJs | 0,3 | 2,1 | 1,9 |
| 2.4.2.2.4 | Zoete sauzen | 0,0 | 0,0 | 0,1 |
| (Fris)dranken) | | 1,0 | 0,1 | 17,2 |
| 2.5.1.1 | Siropen (onverdund) | 0,1 | 0,0 | 3,8 |
| 2.5.1.2 | Vruchtendranken | 0,1 | 0,0 | 1,5 |
| 2.5.1.3.1 | Frisdranken (ready to drink) | 0,5 | 0,0 | 8,9 |

| HFM-groep | | Gemiddelde bijdrage aan de inname (%) | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|---------------------|-----------------------|
| | | Natrium | Verzadigde vetzuren | Mono- en disachariden |
| 2.5.1.4 | Alcoholvrije dranken | 0,0 | 0,0 | 0,3 |
| 2.5.2.1.1 | Sportdranken (ready to drink) | 0,0 | 0,0 | 0,3 |
| 2.5.2.2 | Energiedranken | 0,1 | 0,0 | 0,4 |
| 2.5.3 | Alcoholische dranken | 0,2 | 0,1 | 2,0 |
| Broodbeleg | | 1,6 | 4,2 | 7,2 |
| 2.6.1 | Broodbeleg salade | 0,9 | 0,6 | 0,3 |
| 2.6.2 | Broodbeleg chocolade | 0,1 | 2,1 | 3,1 |
| 2.6.3 | Broodbeleg noten | 0,4 | 1,3 | 0,3 |
| 2.6.4 | Broodbeleg zoet | 0,1 | 0,2 | 3,5 |
| 2.6.5 | Broodbeleg hartig overige | 0,1 | 0,1 | 0,0 |
| Samengestelde gerechten | | | | |
| 3.1.1.2 | Oosterse maaltijden | n.b. | n.b. | n.b. |
| 3.1.1.3 | Overige kant-en-klaar maaltijden | n.b. | n.b. | n.b. |
| 3.2 | Gemengde salades met toevoegingen | n.b. | n.b. | n.b. |

Bijlage 3 Voedingsmiddelensamenstelling in 2020, per HFM-groep

Tabel 12 Natriumgehalten in voedingsmiddelengroepen.

| HFM-groep | | Natriumgehalte (mg/100 g) | | | | | | | | | | |
|--|---|---------------------------|----------|------|------|-----|-----|------|------|------|------|-------|
| | | N | Nakkoord | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max |
| Brood(vervangers) | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.1.1.1 | Brood | 4476 | 4476 | 410 | 109 | 0 | 300 | 372 | 400 | 440 | 560 | 1860 |
| 1.5.1.1.2 | Brood- luxe- naturel en zoet | 833 | - | 348 | 132 | 0 | 160 | 276 | 336 | 394 | 580 | 900 |
| 1.5.1.1.3 | Brood- luxe- hartig | 287 | - | 606 | 1005 | 0 | 320 | 404 | 494 | 560 | 896 | 10176 |
| 1.5.1.2 | Broodvervangers | 1034 | - | 535 | 302 | 0 | 73 | 320 | 500 | 760 | 1000 | 2440 |
| 1.5.1.3 | Bodems | 261 | - | 467 | 304 | 0 | 156 | 352 | 400 | 520 | 840 | 3560 |
| Kaas, -producten en -substituut | | | | | | | | | | | | |
| 1.6.2.1 | Kaas halfharde en harde- | 3162 | - | 736 | 155 | 0 | 547 | 680 | 743 | 800 | 920 | 3480 |
| 1.6.2.2 | Kaas zachte- | 900 | - | 605 | 307 | 32 | 200 | 352 | 550 | 752 | 1240 | 1480 |
| 1.6.2.3 | Kaas smeer- en smelt- | 121 | 55 | 925 | 243 | 360 | 632 | 800 | 840 | 1080 | 1400 | 1600 |
| 1.6.2.4 | Kaassubstituut | 38 | - | 763 | 272 | 1 | 260 | 600 | 800 | 880 | 1400 | 1600 |
| Vleeswaren | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.2.1 | Vleeswaren enkelvoudig bereid | 601 | 601 | 860 | 391 | 75 | 388 | 760 | 880 | 1000 | 1120 | 6240 |
| 1.7.2.2 | Vleeswaren samengesteld bereid | 873 | 873 | 825 | 163 | 17 | 560 | 720 | 840 | 920 | 1000 | 1760 |
| 1.7.2.3 | Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/ gedroogd | 343 | - | 1561 | 476 | 160 | 920 | 1200 | 1520 | 2000 | 2312 | 3480 |
| 1.7.2.4 | Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd | 909 | 909 | 1315 | 401 | 80 | 600 | 1080 | 1280 | 1623 | 1880 | 2720 |
| Vleesbereidingen | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.1.2.1 | Vleesbereidingen en -producten - onbereid | 2435 | 1508 | 522 | 304 | 0 | 88 | 364 | 496 | 660 | 932 | 6240 |

| HFM-groep | | Natriumgehalte (mg/100 g) | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|---------------------------|----------|------|------|-----|-----|-----|-----|------|------|-------|
| | | N | Nakkoord | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max |
| 1.7.1.2.2 | Vleesbereidingen en -producten – bereid | 60 | - | 798 | 391 | 160 | 360 | 640 | 800 | 880 | 1198 | 3240 |
| Sauzen^{1,2} | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1.1 | Warme sauzen op tomaten/groentenbasis | 260 | 259 | 374 | 136 | 120 | 200 | 290 | 340 | 440 | 620 | 1059 |
| 2.2.1.2 | Koude sauzen op tomaten/groentenbasis | 751 | 183 | 936 | 922 | 0 | 272 | 560 | 720 | 1000 | 2840 | 17200 |
| 2.2.2 | Sauzen op basis van emulsie | 1071 | 87 | 570 | 343 | 4 | 240 | 400 | 560 | 680 | 880 | 7200 |
| 2.2.4 | Sauzen, pinda | 97 | 4 | 549 | 185 | 80 | 280 | 410 | 560 | 628 | 840 | 1512 |
| 2.2.5 | Warme sauzen, oosters | 261 | 59 | 1226 | 1009 | 0 | 240 | 440 | 960 | 1860 | 2930 | 6880 |
| 2.2.6 | Warme sauzen overige | 160 | 28 | 516 | 369 | 80 | 272 | 380 | 476 | 578 | 840 | 4440 |
| Soepen^{1,2} | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Soepen | 1218 | 648 | 376 | 487 | 0 | 200 | 272 | 316 | 360 | 520 | 7320 |
| Hartige snacks | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.1.1.1 | Snack hartig – gepaneerde ragout | 221 | 221 | 507 | 108 | 0 | 400 | 480 | 480 | 520 | 700 | 1120 |
| 2.4.1.1.2 | Snack hartig – loempia | 91 | 84 | 478 | 142 | 120 | 240 | 400 | 480 | 520 | 760 | 1000 |
| 2.4.1.1.3 | Snack hartig – vlees | 281 | 146 | 560 | 166 | 0 | 320 | 456 | 580 | 640 | 800 | 1576 |
| 2.4.1.1.4 | Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) | 161 | 68 | 587 | 161 | 0 | 284 | 480 | 600 | 680 | 840 | 960 |
| 2.4.1.2 | Chips gesneden aardappel | 314 | 144 | 507 | 159 | 0 | 320 | 440 | 480 | 560 | 780 | 1200 |
| 2.4.1.3 | Chips gevormd | 699 | 8 | 755 | 304 | 10 | 360 | 580 | 720 | 880 | 1320 | 2600 |
| 2.4.1.4 | Zoute koekjes | 289 | - | 939 | 368 | 4 | 480 | 700 | 880 | 1080 | 1640 | 2480 |
| 2.4.1.5 | Noten gecoat | 223 | 121 | 474 | 307 | 0 | 0 | 256 | 593 | 680 | 840 | 2000 |
| 2.4.1.6 | Noten en zaden ³ | 1391 | 971 | 131 | 218 | 0 | 0 | 1 | 12 | 280 | 480 | 2680 |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.1 | Cakes | 1037 | - | 273 | 144 | 0 | 40 | 200 | 272 | 360 | 464 | 1224 |

| HFM-groep | | Natriumgehalte (mg/100 g) | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|---|---------------------------|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|
| | | N | Nakkoord | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max |
| 2.4.2.1.2 | Biscuit, koek zanddeeg-, wafel, koek overige ⁴ | 3667 | - | 234 | 148 | 0 | 40 | 137 | 220 | 309 | 457 | 3200 |
| 2.4.2.1.5 | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.7 | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.8 | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.3 | Ontbijtkoek | 358 | - | 206 | 88 | 0 | 16 | 156 | 208 | 264 | 352 | 392 |
| 2.4.2.1.4 | Graan-, muesli-, fruit- en energierepen | 223 | - | 136 | 110 | 0 | 8 | 30 | 120 | 212 | 360 | 412 |
| 2.4.2.1.6 | Taart en gebak | 2149 | - | 175 | 146 | 0 | 12 | 84 | 140 | 232 | 400 | 2172 |
| Groente en fruit bewerkt | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.2.1.1 | Groentenconserven | 1061 | 452 | 308 | 486 | 0 | 11 | 120 | 160 | 332 | 1000 | 8000 |
| Vleesconserven | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.3.1 | Vleesproducten in opgiet | 181 | 181 | 767 | 115 | 256 | 590 | 720 | 760 | 840 | 930 | 1100 |
| 1.7.3.2 | Rookworst | 167 | 167 | 859 | 83 | 332 | 760 | 830 | 880 | 920 | 960 | 1090 |
| 1.7.3.3 | Ragoutachtigen | 60 | 60 | 361 | 136 | 0 | 9 | 360 | 393 | 408 | 531 | 712 |
| 1.7.3.4 | Vleesgerechten met saus | 230 | - | 523 | 196 | 0 | 240 | 400 | 480 | 680 | 800 | 1160 |
| Ontbijtgranen³ | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.2 | Ontbijtgranen | 635 | 384 | 102 | 153 | 0 | 2 | 12 | 34 | 112 | 420 | 1040 |
| Vleesvervangers | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.6 | Vleesvervangers | 632 | 578 | 561 | 215 | 0 | 280 | 440 | 548 | 680 | 840 | 1640 |
| Peulvruchten | | | | | | | | | | | | |
| 1.3.2 | Peulvruchten bewerkt | 302 | 301 | 157 | 90 | 0 | 20 | 100 | 120 | 220 | 300 | 548 |
| Samengestelde gerechten | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.2 | Pizza's | 410 | - | 441 | 124 | 112 | 240 | 360 | 440 | 520 | 640 | 796 |

N= aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is; Nakkoord= aantal voedingsmiddelen die binnen een AVP-afpraak vallen; gem= gemiddelde; SD= standaarddeviatie; min= minimum; P5= 5^e percentiel; P25= 25^e percentiel, med= mediaan; P75= 75^e percentiel; P95= 95^e percentiel; max= maximum. ¹ Het voedingsstofgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; ² Bereide voedingsmiddelen en onbereide voedingsmiddelen indien bereide samenstelling (na toevoeging van water) is gedeclareerd; ³ Inclusief ongezoeten; ⁴ Groepen samengenomen, verdere opsplitsing was niet mogelijk.

Tabel 13 Verzadigd vetzuurgehalten in voedingsmiddelengroepen.

| HFM-groep | | Verzadigd vetzuurgehalte (g/100 g) | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------------------------------|----------|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|----|
| | | N | Nakkoord | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max | |
| Kaas, -producten en -substituut | | | | | | | | | | | | | |
| 1.6.2.1 | Kaas halfharde en harde- | 3162 | - | 20 | 4 | 0 | 12 | 19 | 21 | 23 | 24 | 29 | |
| 1.6.2.2 | Kaas zachte- | 900 | - | 18 | 5 | 0 | 10 | 16 | 18 | 21 | 27 | 30 | |
| 1.6.2.3 | Kaas smeer- en smelt- | 121 | - | 13 | 5 | 5 | 5 | 11 | 15 | 18 | 19 | 20 | |
| 1.6.2.4 | Kaassubstituut | 38 | - | 16 | 5 | 2 | 9 | 11 | 18 | 20 | 24 | 26 | |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.1 | Cakes | 1037 | 45 | 10 | 5 | 0 | 3 | 6 | 10 | 13 | 16 | 47 | |
| 2.4.2.1.2 | Biscuit, koek zanddeeg-, wafel, koek overige ¹ | 3667 | - | 11 | 6 | 0 | 1 | 7 | 11 | 15 | 19 | 37 | |
| 2.4.2.1.5 | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.7 | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.8 | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.4 | Graan-, muesli-, fruit- en energierepen | 223 | - | 6 | 5 | 1 | 1 | 3 | 4 | 8 | 18 | 22 | |
| 2.4.2.1.6 | Taart en gebak | 2149 | - | 9 | 5 | 0 | 1 | 6 | 9 | 13 | 19 | 30 | |
| 2.4.2.2.3 | IJs ² | per 100 g | 902 | - | 7 | 5 | 0 | 0 | 4 | 7 | 10 | 15 | 19 |
| | | per 100 ml | 242 | - | 6 | 4 | 0 | 0 | 2 | 6 | 9 | 12 | 34 |
| Vleesbereidingen | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.1.2.1 | Vleesbereidingen en -producten – onbereid | 2435 | - | 5 | 3 | 0 | 1 | 2 | 5 | 7 | 10 | 16 | |
| 1.7.1.2.2 | Vleesbereidingen en -producten – bereid | 60 | - | 7 | 3 | 0 | 1 | 5 | 7 | 9 | 10 | 14 | |
| Vleeswaren | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.2.1 | Vleeswaren enkelvoudig bereid | 601 | - | 3 | 3 | 0 | 1 | 1 | 2 | 3 | 10 | 23 | |
| 1.7.2.2 | Vleeswaren samengesteld bereid | 873 | 663 | 8 | 3 | 0 | 4 | 7 | 9 | 10 | 12 | 22 | |
| 1.7.2.3 | Vleeswaren enkelvoudig rauw gerookt/ gedroogd | 343 | - | 7 | 5 | 0 | 1 | 4 | 6 | 10 | 14 | 35 | |
| 1.7.2.4 | Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd | 909 | - | 12 | 5 | 1 | 3 | 8 | 12 | 15 | 19 | 37 | |

| HFM-groep | | Verzadigd vetzuurgehalte (g/100 g) | | | | | | | | | | |
|--------------------------|--|------------------------------------|----------------------|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|
| | | N | N _{akkoord} | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max |
| Brood(vervangers) | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.1.1.2 | Brood- luxe- naturel en zoet | 833 | - | 3 | 4 | 0 | 1 | 1 | 1 | 2 | 14 | 19 |
| 1.5.1.1.3 | Brood- luxe- hartig | 287 | - | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 2 | 4 | 11 | 16 |
| 1.5.1.2 | Broodvervangers | 1034 | - | 4 | 4 | 0 | 0 | 1 | 2 | 5 | 13 | 19 |
| 1.5.1.3 | Bodems | 261 | - | 5 | 7 | 0 | 0 | 1 | 2 | 6 | 21 | 28 |
| Hartige snacks | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.1.1.1 | Snack hartig - gepaneerde ragout | 221 | - | 4 | 1 | 1 | 3 | 3 | 4 | 5 | 7 | 8 |
| 2.4.1.1.2 | Snack hartig - loempia | 91 | - | 2 | 2 | 0 | 0 | 1 | 1 | 3 | 7 | 8 |
| 2.4.1.1.3 | Snack hartig - vlees | 281 | - | 6 | 4 | 0 | 1 | 3 | 4 | 11 | 14 | 18 |
| 2.4.1.1.4 | Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) | 161 | - | 7 | 5 | 0 | 1 | 2 | 9 | 10 | 15 | 17 |
| 2.4.1.2 | Chips gesneden aardappel | 314 | - | 3 | 2 | 0 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 | 24 |
| 2.4.1.3 | Chips gevormd | 699 | - | 3 | 2 | 0 | 1 | 2 | 2 | 3 | 5 | 25 |
| 2.4.1.4 | Zoute koekjes | 289 | - | 13 | 10 | 0 | 1 | 3 | 14 | 21 | 28 | 45 |
| 2.4.1.5 | Noten gecoat | 223 | - | 5 | 2 | 2 | 2 | 4 | 5 | 5 | 7 | 14 |

N= aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is; N_{akkoord}= aantal voedingsmiddelen die binnen een AVP-afspraken vallen; gem= gemiddelde; SD= standaarddeviatie; min= minimum; P5= 5^e percentiel; P25= 25^e percentiel, med= mediaan; P75= 75^e percentiel; P95= 95^e percentiel; max= maximum. ¹ Groepen samengenomen, verdere opsplitsing was niet mogelijk; ² Voedingsmiddelen zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g.

Tabel 14. Mono- en disacharidengehalten en energiegehalten in voedingsmiddelengroepen.

| HFM-groep | Mono- en disachariden gehalte (g/100 g) | | | | | | | | | | | Energiegehalte (kJ/100 g) | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------|------|-----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|----------|------|------|-----|------|------|------|------|------|------|-------|------|
| | N | Nakkoord | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max | N | Nakkoord | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max | | |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.1 | Cakes | 1037 | - | 34 | 10 | 0 | 21 | 28 | 32 | 38 | 55 | 68 | 1037 | - | 1730 | 218 | 403 | 1400 | 1634 | 1755 | 1856 | 1971 | 2705 | |
| 2.4.2.1.2 | Biscuit, koek zanddeeg-, wafel, koek overige ¹ | 3667 | - | 33 | 10 | 0 | 19 | 28 | 34 | 39 | 49 | 97 | 3667 | - | 1938 | 239 | 75 | 1529 | 1820 | 1981 | 2096 | 2263 | 2542 | |
| 2.4.2.1.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.3 | Ontbijtkoek | 358 | - | 35 | 12 | 1 | 3 | 34 | 39 | 42 | 46 | 59 | 358 | - | 1264 | 167 | 841 | 1000 | 1207 | 1262 | 1317 | 1535 | 2243 | |
| 2.4.2.1.4 | Graan-, muesli-, fruit- en energierepen | 223 | - | 25 | 10 | 1 | 9 | 19 | 24 | 32 | 44 | 50 | 223 | - | 1792 | 226 | 1310 | 1411 | 1619 | 1804 | 1956 | 2211 | 2346 | |
| 2.4.2.1.6 | Taart en gebak | 2149 | - | 25 | 14 | 0 | 9 | 17 | 22 | 28 | 43 | 97 | 2149 | - | 1399 | 387 | 301 | 796 | 1113 | 1363 | 1711 | 2015 | 2400 | |
| 2.4.2.2.1 | Chocolade | 3334 | - | 50 | 11 | 0 | 28 | 46 | 52 | 56 | 63 | 86 | 3332 | - | 2232 | 376 | 879 | 1865 | 2170 | 2258 | 2329 | 2437 | 21232 | |
| 2.4.2.2.2 | Snoep | 4295 | - | 54 | 28 | 0 | 0 | 46 | 61 | 71 | 94 | 100 | 4297 | - | 1420 | 330 | 0 | 720 | 1381 | 1468 | 1643 | 1793 | 2606 | |
| 2.4.2.2.3 | IJs ² | per 100 g | 902 | - | 24 | 5 | 0 | 13 | 21 | 24 | 27 | 31 | 43 | 902 | 514 | 917 | 349 | 69 | 327 | 689 | 911 | 1165 | 1444 | 1833 |
| | | per 100 ml | 242 | - | 18 | 6 | 0 | 5 | 14 | 18 | 22 | 27 | 29 | 242 | 124 | 720 | 349 | 5 | 283 | 420 | 716 | 1010 | 1266 | 1587 |
| 2.4.2.2.4 | Zoete sauzen | 68 | - | 54 | 14 | 0 | 27 | 52 | 58 | 64 | 67 | 71 | 68 | - | 1140 | 323 | 31 | 627 | 1099 | 1139 | 1216 | 1480 | 2792 | |
| (Fris)dranken³ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.5.1.3.1 | Frisdranken (ready to drink) ⁴ | 2817 | 2817 | 5 | 4 | 0 | 0 | 0 | 5 | 8 | 11 | 25 | 2816 | 2816 | 83 | 65 | 0 | 1 | 9 | 80 | 135 | 190 | 438 | |
| 2.5.1.4 | Alcoholvrije dranken | 397 | - | 4 | 3 | 0 | 0 | 2 | 4 | 6 | 12 | 31 | 397 | - | 117 | 61 | 6 | 55 | 89 | 105 | 128 | 226 | 557 | |
| 2.5.2.1.1 | Sportdranken (ready to drink) ⁵ | 151 | 151 | 5 | 4 | 0 | 0 | 3 | 4 | 7 | 12 | 15 | 151 | 151 | 98 | 60 | 0 | 4 | 66 | 101 | 120 | 210 | 252 | |
| 2.5.2.2 | Energiedranken | 159 | 159 | 6 | 5 | 0 | 0 | 0 | 7 | 11 | 12 | 14 | 159 | 159 | 117 | 86 | 0 | 3 | 14 | 130 | 195 | 216 | 260 | |
| Melkproducten en zuivelvervangers | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.6.1.1.2 | Melkproducten met toevoegingen ² | per 100 g | 992 | 916 | 13 | 7 | 0 | 4 | 9 | 13 | 16 | 23 | 63 | 992 | - | 555 | 311 | 119 | 222 | 363 | 472 | 599 | 1309 | 1882 |
| | | per 100 ml | 583 | 506 | 8 | 3 | 2 | 3 | 5 | 9 | 11 | 13 | 25 | 583 | - | 283 | 141 | 70 | 132 | 194 | 269 | 362 | 419 | 1605 |
| 1.6.1.2 | Plantaardige zuivelvervangers ² | per 100 g | 122 | - | 5 | 4 | 0 | 0 | 2 | 5 | 9 | 11 | 13 | 122 | - | 393 | 175 | 150 | 180 | 279 | 351 | 489 | 733 | 1142 |
| | | per 100 ml | 176 | - | 3 | 2 | 0 | 0 | 2 | 3 | 5 | 8 | 10 | 176 | - | 188 | 120 | 50 | 53 | 116 | 182 | 237 | 320 | 1211 |
| Brood(vervangers) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.1.1.2 | Brood- luxe- naturel en zoet | 833 | - | 22 | 10 | 0 | 5 | 14 | 26 | 30 | 35 | 48 | 833 | - | 1276 | 198 | 640 | 1037 | 1145 | 1226 | 1377 | 1685 | 1918 | |
| Sauzen^{6,7} | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1.1 | Warme sauzen op tomaten/groentenbasis | 259 | - | 5 | 2 | 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 8 | 13 | 260 | - | 276 | 100 | 117 | 153 | 208 | 263 | 317 | 465 | 719 | |
| 2.2.1.2 | Koude sauzen op tomaten/groentenbasis | 751 | - | 19 | 15 | 0 | 1 | 5 | 17 | 28 | 47 | 67 | 751 | - | 732 | 602 | 46 | 144 | 371 | 548 | 831 | 2189 | 2866 | |
| 2.2.2 | Sauzen op basis van emulsie | 1071 | - | 7 | 7 | 0 | 1 | 3 | 6 | 9 | 20 | 53 | 1071 | - | 1742 | 840 | 15 | 480 | 1130 | 1477 | 2598 | 3054 | 3289 | |
| 2.2.4 | Sauzen, pinda | 97 | - | 18 | 6 | 2 | 8 | 15 | 18 | 21 | 27 | 32 | 97 | - | 1023 | 152 | 440 | 769 | 986 | 1051 | 1100 | 1274 | 1388 | |
| 2.2.5 | Warme sauzen, oosters | 261 | - | 21 | 15 | 0 | 3 | 8 | 17 | 31 | 49 | 70 | 261 | - | 584 | 256 | 151 | 250 | 384 | 538 | 739 | 1011 | 1496 | |
| 2.2.6 | Warme sauzen overige | 160 | - | 3 | 5 | 0 | 0 | 1 | 2 | 3 | 11 | 44 | 160 | - | 665 | 361 | 120 | 251 | 403 | 571 | 864 | 1248 | 2000 | |
| Groenten en fruit bewerkt | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.2.1.1 | Groentenconserven | 1061 | 229 | 4 | 5 | 0 | 0 | 1 | 3 | 6 | 14 | 60 | 1060 | 229 | 297 | 408 | 21 | 72 | 100 | 180 | 300 | 1006 | 2639 | |
| 1.1.2.2.2 | Fruit conserven (bewerkt fruit) ⁸ | 604 | 125 | 17 | 12 | 0 | 9 | 12 | 14 | 17 | 48 | 73 | 604 | 125 | 357 | 230 | 39 | 197 | 244 | 280 | 346 | 1027 | 1648 | |
| Ontbijtgranen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.2 | Ontbijtgranen | 635 | 355 | 13 | 9 | 0 | 1 | 7 | 13 | 19 | 28 | 45 | 635 | 355 | 1695 | 170 | 1167 | 1469 | 1562 | 1660 | 1816 | 1970 | 2602 | |
| Peulvruchten | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.3.2 | Peulvruchten bewerkt | 302 | 301 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 5 | 7 | 302 | 301 | 434 | 109 | 222 | 303 | 388 | 439 | 462 | 544 | 1650 | |
| Samengestelde gerechten | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3.1.2 | Pizza's | 410 | - | 3 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 5 | 9 | 410 | - | 934 | 114 | 596 | 750 | 864 | 935 | 1008 | 1108 | 1355 | |

N= aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is; Nakkoord= aantal voedingsmiddelen die binnen een AVP-afpraak vallen; gem= gemiddelde; SD= standaarddeviatie; min= minimum P5= 5^e percentiel; P25= 25^e percentiel, med= mediaan; P75= 75^e percentiel; P95= 95^e percentiel; max= maximum. ¹ Groepen samengenomen, verdere opsplitsing was niet mogelijk; ² Voedingsmiddelen zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; ³ Inclusief light varianten; ⁴ Een deel van de vruchtenfrisdranken ontbreekt, vruchtenfrisdranken die op naam zijn te identificeren zoals cassis, sinas, bitter lemon etc. zijn wel meegenomen; ⁵ Inclusief poeder indien bereide samenstelling is gedeclareerd; ⁶ Het voedingsstofgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; ⁷ Bereide voedingsmiddelen en onbereide voedingsmiddelen indien bereide samenstelling (na toevoeging van water) is gedeclareerd; ⁸ Eén onrealistische nulwaarde uitgesloten.

Bijlage 4 Voedingsmiddelensamenstelling in 2020, per AVP-afspraken en het percentage dat voldoet

Tabel 15 Natriumgehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en percentage dat voldoet aan het afgesproken maximum natriumgehalte, in 2020.

| HFM-groep | Voedingsmiddel met een AVP-afspraken | N | Natriumgehalte (mg/100 g) | | | | | | | | | | AVP-afspraken | | | | |
|--|--|---|---------------------------|------|-----|-----|-----|------|------|------|------|-------------------------------|---|---------------|----------------|----------|----|
| | | | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max | Afgesproken max (Na mg/100 g) | Startdatum | Einddatum | ≤ max (%) | | |
| Brood(vervangers) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.1.1.1 | Brood | Brood ¹ | 4476 | 410 | 109 | 0 | 300 | 372 | 400 | 440 | 560 | 1860 | 2,1% zout op droge stof; 1,8% zout op droge stof | 2009; 2010 | 2013; heden | 85 | |
| Kaas, -producten en -substituut | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.6.2.3 | Smeer- en smeltkaas | Smeltkaas regulier | 31 | 959 | 167 | 640 | 640 | 840 | 960 | 1080 | 1200 | 1240 | 1050 | 1-8-2018 | 1-8-2021 | 55 | |
| | | Smeltkaas light/20+ | 24 | 837 | 145 | 360 | 600 | 800 | 800 | 980 | 1000 | 1000 | 850 | 1-8-2018 | 1-8-2021 | 67 | |
| Vleeswaren | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.2.1 | Vleeswaren enkelvoudig bereid | Gegrild ontbijtspek (Zeeuws spek, katenspek, Zeeuws spek grill) | 50 | 899 | 202 | 296 | 480 | 828 | 968 | 1012 | 1120 | 1200 | 1120 | 6-2013 | 6-2015 | 98 | |
| | | Overige gekookte enkelvoudige vleeswaren | 551 | 857 | 404 | 75 | 386 | 752 | 880 | 992 | 1120 | 6240 | 1015 | 6-2013 | 6-2015 | 90 | |
| 1.7.2.2 | Vleeswaren samengesteld bereid | Vleeswaren samengesteld bereid | 873 | 825 | 163 | 17 | 560 | 720 | 840 | 920 | 1000 | 1760 | 945 | 6-2013 | 6-2015 | 84 | |
| 1.7.2.4 | Vleeswaren samengesteld rauw gerookt/gedroogd | Filet americain | 142 | 677 | 151 | 80 | 520 | 600 | 660 | 760 | 880 | 1300 | 900 | 6-2013 | 6-2015 | 96 | |
| | | Overige rauwe samengestelde (snij)vleeswaren | 767 | 1434 | 311 | 520 | 960 | 1204 | 1400 | 1680 | 1900 | 2720 | 1280 | 6-2013 | 6-2015 | 41 | |
| Vleesbereidingen | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.1.2.1 | Vleesbereidingen en -producten - onbereid | Gehaktballen/soepballetjes rauw ² | 109 | 703 | 188 | 336 | 432 | 552 | 720 | 820 | 960 | 1240 | 700 | 1-1-2017 | 31-12-2018 | 48 | |
| | | Braadworst/verse worst/saucijzen rauw ² | 316 | 636 | 214 | 40 | 346 | 500 | 600 | 722 | 1000 | 1900 | 620 | 1-1-2017 | 31-12-2018 | 55 | |
| | | Gekruide vleesreepjes rauw ² | 181 | 404 | 119 | 52 | 216 | 360 | 392 | 441 | 540 | 960 | 440 | 1-1-2017 | 31-12-2018 | 71 | |
| | | Slavink/rundervink/blinde vink rauw ² | 123 | 465 | 109 | 220 | 220 | 440 | 480 | 509 | 608 | 856 | 510 | 1-1-2017 | 31-12-2018 | 76 | |
| | | Gegaarde/gepaneerde kip ³ | 305 | 509 | 203 | 248 | 310 | 392 | 490 | 600 | 720 | 2840 | 515 | 1-1-2017 | 31-12-2018 | 64 | |
| | | Hamburgers rauw ² | 260 | 575 | 236 | 76 | 320 | 480 | 560 | 660 | 800 | 3470 | 570 | 1-1-2018 | 1-7-2019 | 55 | |
| | | Hamburgers gegaard | 43 | 657 | 228 | 200 | 360 | 440 | 720 | 840 | 1000 | 1004 | 875 | 1-1-2018 | 1-7-2019 | 77 | |
| | | Gevulde kipproducten (zowel gegaard als rauw) | 51 | 480 | 92 | 320 | 395 | 438 | 440 | 500 | 720 | 880 | 880 | 515 | 9-2020 | 3-2022 | 80 |
| | | Vleessnacks: frikadel, gehaktstaaf(achtigen) afspraak | 120 | 826 | 146 | 560 | 640 | 720 | 840 | 920 | 1040 | 1360 | 1360 | 820 | 1-6-2018 | 1-6-2020 | 49 |
| Sauzen^{4,5} | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1.1 2.2.4 2.2.5 2.2.6 | Warme sauzen op tomaten/groenten-basis Sauzen, pinda Warme sauzen, oosters Warme sauzen overige | Maaltijdsauzen/ pastasauzen | 350 | 389 | 151 | 120 | 200 | 292 | 360 | 480 | 648 | 1280 | 510 | 1-1-2015 | 30-06-2016 | 84 | |
| 2.2.1.2 | Koude sauzen op | Rode sauzen: ketchup | 118 | 679 | 222 | 20 | 350 | 600 | 684 | 720 | 1120 | 1440 | 860 mg/ 100 ml | 1-1-2015 | 30-6-2017 | 95 | |
| | | Rode sauzen: currysous | 65 | 732 | 143 | 324 | 560 | 600 | 740 | 880 | 920 | 1000 | 790 mg/ 100 ml | 1-1-2015 | 30-6-2017 | 66 | |
| 2.2.2 | Sauzen op basis van emulsie | Knoflooksaus | 87 | 596 | 397 | 8 | 310 | 440 | 600 | 676 | 840 | 3880 | 604 | 1-1-2019 | 31-12-2020 | 53 | |
| Soepen^{4,5} | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.1 | Soepen | Soepen | 648 | 322 | 72 | 0 | 208 | 280 | 320 | 360 | 440 | 600 | 350 | 1-1-2015 | 31-12-2016 | 67 | |

| HFM-groep | Voedingsmiddel met een AVP-afpraak | N | Natriumgehalte (mg/100 g) | | | | | | | | | | AVP-afpraak | | | | |
|----------------------------------|--|--|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------------------------------|-------------|-----------|------------|--------|-----|
| | | | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max | Afgesproken max (Na mg/ 100 g) | Startdatum | Einddatum | ≤ max (%) | | |
| Hartige snacks | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.1.1.1 | Snack hartig gepaneerd ragout | Gepaneerde ragout snacks: bitterballen, kroketten | 221 | 507 | 108 | 0 | 400 | 480 | 480 | 520 | 700 | 1120 | 474 | 1-6-2018 | 1-6-2020 | 24 | |
| 2.4.1.1.2 | Snack hartig loempia | Filodeeg met vulling: loempia | 84 | 459 | 128 | 120 | 240 | 400 | 480 | 520 | 600 | 1000 | 525 | 1-6-2018 | 1-6-2020 | 87 | |
| 2.4.1.1.3 | Snack hartig vlees | Worstenbroodjes | 71 | 613 | 198 | 0 | 240 | 560 | 600 | 720 | 840 | 1576 | 600 | 1-4-2018 | 1-10-2019 | 55 | |
| | | Saucijzenbroodjes | 75 | 546 | 163 | 100 | 100 | 438 | 580 | 660 | 760 | 840 | 660 | 1-4-2018 | 1-10-2019 | 77 | |
| 2.4.1.1.4 | Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis) | Kaasbroodjes | 16 | 595 | 72 | 440 | 440 | 572 | 600 | 636 | 720 | 720 | 600 | 1-4-2018 | 1-10-2019 | 69 | |
| | | Gepaneerde noodles/rijstsnacks: nasihapjes, bamihapjes | 52 | 666 | 119 | 448 | 490 | 560 | 660 | 720 | 900 | 960 | 680 | 1-6-2018 | 1-6-2020 | 58 | |
| 2.4.1.2 | Chips gesneden aardappel | Aardappelchips naturel ⁶ | 88 | 404 | 150 | 0 | 12 | 360 | 440 | 480 | 560 | 800 | 480 | 1-3-2016 | 31-12-2018 | 86 | |
| | | Aardappelchips paprika ⁶ | 56 | 578 | 129 | 320 | 400 | 480 | 560 | 620 | 880 | 1028 | 560 | 1-3-2016 | 31-12-2018 | 57 | |
| 2.4.1.5 | Noten gecoat | Noten gecoat | 121 | 653 | 155 | 68 | 372 | 600 | 660 | 720 | 840 | 1200 | 840 | 1-3-2016 | 31-12-2018 | 96 | |
| 2.4.1.6 | Noten en zaden ⁷ | Noten en notenmixen | 971 | 152 | 203 | 0 | 0 | 0 | 10 | 320 | 481 | 1360 | 420 | 1-3-2016 | 31-12-2018 | 91 | |
| Groente en fruit bewerkt | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.2.1.1 | Groentenconserven | Doperwten | 46 | 128 | 32 | 80 | 104 | 116 | 124 | 124 | 200 | 280 | 128 | 5-6-2017 | 9-2018 | 89 | |
| | | Wortelen | 28 | 124 | 49 | 0 | 80 | 96 | 124 | 128 | 240 | 252 | 128 | 5-6-2017 | 9-2018 | 82 | |
| | | Doperwten en wortelen | 41 | 127 | 30 | 20 | 20 | 124 | 124 | 124 | 152 | 240 | 128 | 5-6-2017 | 9-2018 | 93 | |
| | | Sperziebonen, snijbonen, haricots verts | 78 | 150 | 48 | 80 | 80 | 136 | 136 | 136 | 264 | 396 | 136 | 5-6-2017 | 9-2018 | 81 | |
| | | Jonge kapucijners | 10 | 151 | 53 | 120 | 120 | 120 | 136 | 136 | 296 | 296 | 136 | 5-6-2017 | 9-2018 | 80 | |
| | | Tuinbonen | 14 | 119 | 4 | 104 | 104 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 5-6-2017 | 9-2018 | 100 |
| | | Champignons | 15 | 167 | 73 | 94 | 94 | 120 | 120 | 232 | 300 | 300 | 120 | 11-2017 | 11-2018 | 53 | |
| | | Mais blik/pot | 46 | 111 | 67 | 3 | 3 | 80 | 110 | 152 | 232 | 272 | 112 | 5-6-2017 | 9-2018 | 61 | |
| | | Spinazie | 10 | 139 | 25 | 68 | 68 | 144 | 148 | 148 | 148 | 148 | 200 | 10-2019 | 10-2020 | 100 | |
| | | Rode kool met appel | 58 | 185 | 80 | 8 | 16 | 160 | 160 | 240 | 296 | 560 | 160 | 11-2017 | 11-2018 | 62 | |
| | | Rode biet (alle varianten) | 46 | 148 | 83 | 16 | 48 | 120 | 120 | 132 | 320 | 400 | 120 | 11-2017 | 11-2018 | 74 | |
| | | Asperges | 35 | 184 | 101 | 100 | 100 | 120 | 120 | 280 | 400 | 400 | 172 | 10-2019 | 10-2020 | 66 | |
| | | Spinazie met room | 25 | 242 | 81 | 16 | 40 | 240 | 256 | 292 | 324 | 324 | 168 | 10-2019 | 10-2020 | 24 | |
| Vleesconserven | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.3.1 | Vleesproducten in opgiel | Knakworst, Frankfurters, Hotdogs ⁸ | 181 | 767 | 115 | 256 | 590 | 720 | 760 | 840 | 930 | 1100 | 760 | 3-2016 | 3-2018 | 51 | |
| 1.7.3.2 | Rookworst | Rookworst | 167 | 859 | 83 | 332 | 760 | 830 | 880 | 920 | 960 | 1090 | 892 | 3-2016 | 3-2018 | 74 | |
| 1.7.3.3 | Ragoutachtigen | Ragout | 60 | 361 | 136 | 0 | 9 | 360 | 393 | 408 | 531 | 712 | 400 | 3-2016 | 3-2018 | 75 | |
| Ontbijtgranen⁷ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.2 | Ontbijtgranen | Flakes | 62 | 412 | 158 | 148 | 220 | 332 | 380 | 452 | 720 | 1040 | 400 | 1-9-2018 | 1-3-2020 | 63 | |
| | | Gepofte/geëxtrudeerd producten | 40 | 266 | 107 | 40 | 58 | 255 | 266 | 332 | 400 | 452 | 400 | 1-9-2018 | 1-3-2020 | 98 | |
| | | Krokante muesli | 108 | 98 | 82 | 40 | 40 | 44 | 72 | 110 | 260 | 552 | 400 | 1-9-2018 | 1-3-2020 | 99 | |
| Vleesvervangers | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.6 | Vleesvervangers | Vleesvervangers | 578 | 540 | 183 | 0 | 280 | 440 | 523 | 652 | 800 | 1520 | 612 | 1-10-2019 | 1-1-2022 | 69 | |
| Peulvruchten | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.3.2 | Peulvruchten bewerkt | Enkelvoudige peulvruchten | 245 | 135 | 71 | 0 | 8 | 100 | 120 | 160 | 300 | 400 | 120 | 11-2017 | 11-2018 | 67 | |
| | | Peulvruchten recepturen: Witte bonen in tomatensaus | 37 | 230 | 79 | 8 | 32 | 240 | 240 | 280 | 280 | 400 | 280 | 11-2017 | 11-2018 | 97 | |
| | | Peulvruchten recepturen: Peulvruchten overige recepturen (excl. maaltijdoplossingen) | 17 | 279 | 113 | 192 | 192 | 216 | 220 | 320 | 548 | 548 | 220 | 11-2017 | 11-2018 | 53 | |

N= aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is; gem= gemiddelde; SD= standaarddeviatie; min= minimum; P5= 5^e percentiel; P25= 25^e percentiel, med= mediaan; P75= 75^e percentiel; P95= 95^e percentiel; max= maximum. ¹ 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 overgangstermijn van 1 jaar voor implementatie. Binnen deze HFM-groep is ook afbakbrood geïncludeerd (onbereide samenstelling); ² Bereide voedingsmiddelen zijn zo veel mogelijk ingedeeld als gegaard (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 voedingsmiddel ging; ³ De groep is inclusief de AVP-groep Kipsnacks: kipnuggets, kipcorn; ⁴ Het voedingsstofgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; ⁵ Bereide voedingsmiddelen en onbereide voedingsmiddelen indien bereide samenstelling (na toevoeging van water) is gedeclareerd; ⁶ Inclusief ambachtelijke chips (vallen niet onder AVP-afpraak; maar zijn niet te identificeren); ⁷ Exclusief ongezoeten voedingsmiddelen; ⁸ Inclusief vacuüm verpakte voedingsmiddelen, maar niet in opgiel.

Tabel 16 Verzadigde vetzurengehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en percentage dat voldoet aan het afgesproken maximumgehalte aan verzadigde vetzuren, in 2020.

| HFM-groep | Voedingsmiddel met een AVP-afspraken | Verzadigde vetzurengehalten (g/100 g) | | | | | | | | | | AVP-afspraken | | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|---|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|------------|-----------|------------|----|
| | | N | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max | Afgesproken max (g/100 g) | Startdatum | Einddatum | ≤ max (%) | |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.1.1 | Cakes | Margarine cakes (inclusief mengvariant roomboter en margarine) ¹ | 45 | 9 | 2 | 4 | 8 | 8 | 8 | 9 | 12 | 14 | 9 | 1-1-2016 | 31-12-2017 | 73 |
| Vleeswaren | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.7.2.2 | Vleeswaren samengesteld bereid | Gebraden gehakt | 68 | 8 | 2 | 1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 10 | 13 | 9,75 | 06-2013 | 06-2015 | 96 |
| | | Grillworst | 131 | 8 | 2 | 2 | 4 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 9,7 | 06-2013 | 06-2015 | 76 |
| | | Leverkaas/Berliner | 31 | 10 | 2 | 7 | 7 | 8 | 10 | 11 | 11 | 15 | 11,1 | 06-2013 | 06-2015 | 97 |
| | | Paté | 100 | 10 | 2 | 3 | 7 | 9 | 10 | 11 | 13 | 15 | 11,85 | 06-2013 | 06-2015 | 80 |
| | | Boterhamworst | 87 | 8 | 2 | 2 | 4 | 7 | 9 | 10 | 11 | 14 | 10,2 | 06-2013 | 06-2015 | 92 |
| | | Gekookte worst | 64 | 10 | 2 | 2 | 5 | 9 | 10 | 11 | 11 | 15 | 10,8 | 06-2013 | 06-2015 | 86 |
| | | Leverworst/hausmacher | 147 | 8 | 2 | 0 | 5 | 7 | 8 | 9 | 10 | 22 | 9 | 06-2013 | 06-2015 | 83 |
| | | Smeerleverworst | 35 | 9 | 3 | 3 | 3 | 7 | 9 | 10 | 15 | 19 | 10,35 | 06-2013 | 06-2015 | 91 |

N= aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is; gem= gemiddelde; SD= standaarddeviatie; min= minimum; P5= 5^e percentiel; P25= 25^e percentiel, med= mediaan; P75= 75^e percentiel; P95= 95^e percentiel; max= maximum. ¹ De afspraak geldt alleen voor naturel cakes.

Tabel 17 Mono- en disacharidengehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en percentage dat voldoet aan het afgesproken maximumgehalte aan mono- en disachariden, in 2020.

| HFM-groep | Voedingsmiddel met een AVP-afspraken | Mono- en disacharidengehalten (g/100 g) | | | | | | | | | | | AVP-afspraken | | | | | |
|--|--|---|---|------------|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|---------------------------|--|---|---|-------------------------|-------------------------|---|
| | | N | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max | Afgesproken max (g/100 g) | Startdatum | Einddatum | ≤ max (%) | | | |
| (Fris)dranken | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.5.1.3.1 | Frisdranken (ready to drink) ¹ | gezoet met suiker of suiker en zoetstof | 1937 | 7 | 3 | 0 | 3 | 5 | 6 | 9 | 11 | 25 | A-merken: inname t.o.v. 2012 -10%; -20%; -30% Huismerken Ice tea: 4,4 Huismerken vruchtendrink: 9,3 | 2015; 2019; 2019 9-2019 9-2019 | 31-12-2020; 31-12-2020; 31-12-2025 9-2021 9-2021 | - | | |
| 2.5.2.1.1 | Sportdranken (ready to drink) | gezoet met suiker of suiker en zoetstof | 122 | 6 | 3 | 3 | 3 | 4 | 6 | 7 | 15 | 15 | A-merken: inname t.o.v. 2012 -10%; -20%; -30% | 2015; 2019; 2019 | 31-12-2020; 31-12-2020; 31-12-2025 | - | | |
| 2.5.2.2 | Energiedranken | gezoet met suiker of suiker en zoetstof | 106 | 9 | 3 | 2 | 4 | 7 | 11 | 11 | 12 | 14 | A-merken: inname t.o.v. 2012 -10%; -20%; -30% | 2015; 2019; 2019 | 31-12-2020; 31-12-2020; 31-12-2025 | - | | |
| Melkproducten en zuivelvervangers¹ | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.6.1.1.2 | Melkproducten met toevoegingen | Yoghurt en kwark (niet naturel): gezoet met suiker of suiker en zoetstof | per 100 g | 489 | 12 | 3 | 0 | 6 | 9 | 12 | 14 | 17 | 23 | 11,6 toegevoegd; -5% t.o.v. 2015 10,5 toegevoegd; -18% t.o.v. 2015 | 1-1-2015 1-10-2019 | 31-12-2017 1-10-2021 | - | |
| | | | per 100 ml | 44 | 11 | 2 | 5 | 8 | 10 | 11 | 12 | 14 | 16 | | | | - | |
| | | Yoghurt en kwark (niet naturel): gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet | per 100 g | 76 | 4 | 1 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 6 | 7 | | | | - | |
| | | | Vla, basis: gezoet met suiker of suiker en zoetstof | per 100 g | 41 | 12 | 1 | 9 | 9 | 11 | 11 | 12 | 14 | 16 | 6,3 toegevoegd; -5% t.o.v. 2015 6,2 toegevoegd; -10% t.o.v. 2015 | 1-1-2015 1-10-2019 | 31-12-2017 1-10-2021 | - |
| | | | per 100 ml | 71 | 10 | 1 | 9 | 9 | 10 | 10 | 11 | 14 | 15 | - | | | | |
| | | | Vla, specialties: gezoet met suiker of suiker en zoetstof | per 100 g | 20 | 14 | 2 | 8 | 10 | 13 | 14 | 15 | 16 | 16 | 9,4 toegevoegd, -5% t.o.v. 2015 8,5 toegevoegd; -16% t.o.v. 2015 | 1-1-2015 1-10-2019 | 31-12-2017 1-10-2021 | - |
| | | | per 100 ml | 35 | 11 | 2 | 7 | 8 | 9 | 12 | 12 | 13 | 13 | - | | | | |
| | | | Pudding/mousse/toetjes: gezoet met suiker of suiker en zoetstof | per 100 g | 232 | 19 | 5 | 10 | 12 | 16 | 20 | 22 | 31 | 38 | 18,2 toegevoegd, -5% t.o.v. 2015 16,7 toegevoegd; -16% t.o.v. 2015 | 1-1-2015 1-10-2019 | 1-7-2018 1-10-2021 | - |
| | | | Zuiveldranken: gezoet met suiker of suiker en zoetstof | per 100 g | 39 | 10 | 2 | 8 | 8 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 8 toegevoegd; -5% t.o.v. 2015 6,8 toegevoegd; -16% t.o.v. 2015 | 1-1-2015 1-10-2019 | 31-12-2017 1-10-2021 | - |
| | | | | per 100 ml | 251 | 9 | 2 | 5 | 5 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14 | | | | - |
| | Zuiveldranken: gezoet met alleen zoetstof of niet gezoet | per 100 g | 19 | 4 | 0 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 | 5 | 5 | - | | | | | |
| | | per 100 ml | 105 | 4 | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 | 5 | 6 | - | | | | | |
| Sauzen^{2,3} | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.2.1.2 | Koude sauzen op tomaten/groentenbasis | Rode sauzen: ketchup | 118 | 17 | 7 | 1 | 6 | 12 | 17 | 23 | 28 | 33 | 23,3 | 1-1-2019 | 31-12-2020 | 92 | | |

| HFM-groep | Voedingsmiddel met een AVP-afspraken | | Mono- en disacharidengehalten (g/100 g) | | | | | | | | | | AVP-afspraken | | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|---|---|-----|----|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|--|------------|------------|-----------|
| | | | N | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max | Afgesproken max (g/100 g) | Startdatum | Einddatum | ≤ max (%) |
| Groenten en fruit bewerkt | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.1.2.1.1 | Groentenconserven | Jonge kapucijners, doperwten, wortelen, doperwten met wortelen | 125 | 2 | 1 | 0 | 1 | 1 | 2 | 3 | 5 | 6 | geen toevoeging van suiker meer, van nature aanwezige suikers gemiddeld 1,98 | 5/6-2017 | 9-2018 | 54 |
| | | Rode kool met appel | 58 | 9 | 2 | 4 | 6 | 8 | 9 | 10 | 12 | 14 | 9,7 | 11-2017 | 11-2018 | 71 |
| | | Rode biet (alle varianten) | 46 | 6 | 2 | 4 | 4 | 5 | 6 | 7 | 11 | 11 | 5,8 | 11-2017 | 11-2018 | 67 |
| 1.1.2.2.2 | Fruit conserven (bewerkt fruit) | Appelmoes | 100 | 13 | 3 | 10 | 10 | 11 | 13 | 14 | 17 | 22 | 13,5 | 11-2017 | 10-2020 | 66 |
| | | Appelcompote ⁴ | 15 | 14 | 3 | 8 | 8 | 14 | 14 | 17 | 19 | 19 | 15 | 10-2019 | 10-2020 | 53 |
| | | Rabarbercompote | 10 | 16 | 3 | 13 | 13 | 14 | 15 | 18 | 19 | 19 | 17,1 | 10-2019 | 10-2020 | 60 |
| Ontbijtgranen | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.5.2 | Ontbijtgranen | Basis flakes | 36 | 10 | 8 | 1 | 1 | 5 | 8 | 14 | 32 | 37 | 13 | 01-09-2018 | 01-03-2020 | 72 |
| | | Gepofte/geëxtrudeerde producten | 46 | 21 | 7 | 6 | 8 | 17 | 20 | 27 | 33 | 42 | 22,7 | 01-09-2018 | 01-03-2020 | 63 |
| | | Krokante muesli | 273 | 15 | 6 | 1 | 5 | 11 | 14 | 18 | 25 | 31 | 20 | 01-09-2018 | 01-03-2020 | 81 |
| Peulvruchten | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.3.2 | Peulvruchten bewerkt | Enkelvoudige peulvruchten | 247 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 2 | 4 | geen toevoeging van suiker meer | 11-2017 | 11-2018 | - |
| | | Peulvruchten recepturen: Witte bonen in tomatensaus | 37 | 4 | 1 | 2 | 2 | 3 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4,6 | 11-2017 | 11-2018 | 92 |
| | | Peulvruchten recepturen: overige recepturen (excl. maaltijdoplossingen) | 17 | 3 | 2 | 0 | 0 | 3 | 3 | 4 | 7 | 7 | 3,9 | 11-2017 | 11-2018 | 76 |

N= aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is; gem= gemiddelde; SD= standaarddeviatie; min= minimum; P5= 5^e percentiel; P25= 25^e percentiel, med= mediaan; P75= 75^e percentiel; P95= 95^e percentiel; max= maximum. ¹ Voedingsmiddelen zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; ² Het voedingsstofgehalte per 100 g is gelijk gesteld aan dat per 100 ml; ³ Bereide voedingsmiddelen en onbereide voedingsmiddelen indien bereide samenstelling (na toevoeging van water) is gedeclareerd; ⁴ Eén onrealistische nulwaarde uitgesloten.

Tabel 18 Energiegehalten in voedingsmiddelengroepen met een Akkoord Verbetering Productsamenstelling (AVP) afspraak en percentage dat voldoet aan het afgesproken maximum natriumgehalte, in 2020.

| HFM-groep | Voedingsmiddel met een AVP-afspraken | | Energiegehalte (kcal) | | | | | | | | | | Afspraak | | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|--------------------|-----------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------------------------------|------------|-----------|-----------|----|
| | | | N | Gem | SD | Min | P5 | P25 | Med | P75 | P95 | Max | Afgesproken max (kcal/100 ml) | Startdatum | Einddatum | ≤ max (%) | |
| Banket en zoetwaren | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2.4.2.2.3 | IJs ^{1,2} | Basis sorbetijs | per 100 g | 34 | 127 | 12 | 93 | 101 | 119 | 129 | 135 | 143 | 156 | 100 | 1-7-2020 | 1-6-2023 | 27 |
| | | | per 100 ml | 11 | 81 | 8 | 70 | 70 | 75 | 77 | 88 | 96 | 96 | | | | |
| | | Schepijs basis | per 100 g | 63 | 205 | 25 | 140 | 158 | 195 | 209 | 217 | 237 | 251 | 200 | 1-7-2020 | 1-6-2023 | 47 |
| | | | per 100 ml | 11 | 98 | 17 | 58 | 58 | 93 | 101 | 110 | 114 | 114 | | | | |
| | | Schepijs specialty | per 100 g | 417 | 229 | 53 | 92 | 149 | 198 | 222 | 263 | 330 | 440 | 250 | 1-7-2020 | 1-6-2023 | 20 |
| | | | per 100 ml | 102 | 172 | 68 | 62 | 77 | 120 | 161 | 225 | 276 | 379 | | | | |

N= aantal voedingsmiddelen waarvoor het voedingsstofgehalte beschikbaar is; gem= gemiddelde; SD= standaarddeviatie; min= minimum; P5= 5^e percentiel; P25= 25^e percentiel, med= mediaan; P75= 75^e percentiel; P95= 95^e percentiel; max= maximum. ¹ Voedingsmiddelen zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g; ² Voor de vergelijking met het maximum energiegehalte is rekening gehouden met de dichtheid: 1 ml basis sorbet ijs=0,68 g, 1 ml basis schepijs =0,50 g, 1 ml specialty schepijs =0,55 g.

RIVM

De zorg voor morgen begint vandaag