



*Daar neem je kennis van!*

# **Negende Landelijke Steekproef Zoutgehalte in Brood 2018**

**NVB  
Wageningen**

**November 2017**

## **Inhoud**

<b>1. INLEIDING .....</b>	<b>3</b>
<b>2. METHODIEK NEGENDE LANDELIJKE STEEKPROEF ZOUTGEHALTE IN BROOD ....</b>	<b>3</b>
<b>3. RESULTATEN.....</b>	<b>4</b>
3.1 Resultaten gehele steekproef.....	4
3.2 Resultaten naar kanaal: industrie en ambacht .....	4
3.3 Resultaten steekproef naar broodsoort/-categorie .....	4
3.4 Resultaten vergeleken over de jaren.....	5
<b>4. CONCLUSIE.....</b>	<b>5</b>

## 1. Inleiding

De Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) vindt het van belang om een betrouwbaar en onafhankelijk beeld te hebben van het daadwerkelijke zoutgehalte in de meest gegeten Nederlandse broodsoorten. Op wetgevingsgebied en binnen de sector zijn de afgelopen jaren flinke stappen gezet om het zoutgehalte in brood te verlagen.

Om te monitoren of de wettelijke norm voor het maximale zoutgehalte op de droge stof door de bakkerijsector wordt behaald wordt jaarlijks een grootschalige steekproef uitgevoerd. In opdracht van de NVB wordt deze steekproef door het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) uitgevoerd.

## 2. Methodiek Negende Landelijke Steekproef zoutgehalte in Brood 2017

Bij de verkooppunten (supermarkt) van 39 bakkerijen uit het midden- en grootbedrijf (industrie) en 33 middelgrote bakkerijen (variërend tussen 5-10 winkels) uit het kleinbedrijf (ambacht) zijn de volgende monsters genomen:

- Ten minste 1 bruinbrood, 1 meergranenbrood en 1 volkorenbrood, 1 zacht wit kleinbrood
- Bij midden- en grootbedrijven: diverse soorten kleinbrood en stokbrood.

Bemonstering vond plaats in de periode van 19 juni t/m 21 september 2017.

De broden zijn onderzocht op natriumgehalte (mg per kilogram eindproduct) en op droge stof gehalte (gram per 100 gram eindproduct). Hieruit is het percentage natriumchloride (=keukenzout) op droge stof berekend (gebruikte omrekenfactor 2,54 in verband met afronding) en ook het gehalte natrium in milligram per 100 gram product (berekend met de omrekeningsfactor van 2,5, zoals voorgeschreven voor etikettering in Verordening EG nr. 1169/2011).

Bemonstering en rapportage zijn uitgevoerd door NBC. Voorbehandeling en analyse zijn uitgevoerd door een geaccrediteerd laboratorium (Merieux NutriScience). Dit laboratorium heeft ook de monsters van de voorgaande acht zoutmonitors geanalyseerd. Dit om mogelijke afwijkingen met vervolgonderzoeken uit te sluiten of in elk geval te kunnen verklaren. Monsters worden uitgesloten van rapportage indien onduidelijkheid bestaat over analyseresultaten vanuit het laboratorium. In deze steekproef zijn geen monsters uitgesloten.

### 3. Resultaten

#### 3.1 Resultaten gehele steekproef

Tabel 1

Zoutgehalte (%) op droge stof per 100 gram brood voor de totale steekproef 2016-najaar en 2017

<b>Totale steekproef</b>	<b>2016-najaar</b>	<b>2017</b>
Totaal aantal monsters	527	512
Industrie	279 (53%)	391 (76%)
Ambacht	248 (47%)	121 (24%)
Gewogen gemiddelde NaCl op DS (85,5% industrie – 14,5% ambacht)	1,78	1,78
Standaard deviatie NaCl% op DS	0,21	0,18
Gewogen gemiddelde mg Natrium/100 g	438 (1,1g zout)	438 (1,1g zout)

#### 3.2 Resultaten naar kanaal: industrie en ambacht

Tabel 2

Zout- en natriumgehalte deelsteekproef industrie en ambacht 2017

<b>Totale steekproef (n=512)</b>	<b>Ambacht</b>	<b>Industrie</b>
Totaal aantal monsters	121	391
Gemiddelde NaCl% op droge stof	1,91 (SD 0,19)	1,76 (SD 0,17)
Gemiddelde mg Natrium/100 g	474 (1,2g zout)	432 (1,1g zout)
Voldoet aan norm Schijf van Vijf= $\leq 450$ mg natrium per 100g eindproduct (norm geldt alleen voor tarwebrood en volkoren, n=202)	36 (54%)	173 (86%)

#### 3.3 Resultaten steekproef naar broodsoort/-categorie

Tabel 3a

Gemiddelde gewogen natrium en zoutwaarden per broodsoort 2017

	<b>Bruinbrood (n=129)</b>	<b>Volkorenbrood (n=131)</b>	<b>Meergranenbrood (n=133)</b>	<b>Witte bollen zacht/hard (n=72)</b>
% NaCl op droge stof	1,80	1,76	1,77	1,79
Natrium mg/ 100 gram	438 (SD 34)	414 (SD 38)	444 (SD 42)	465 (SD 70)
Zout gram/100 gram	1,1	1,0	1,1	1,1

Tabel 3b

Gemiddelde natrium en zoutwaarden per industriële broodcategorie 2017

	<b>Meergranen bollen hard/zacht (n=19)</b>	<b>Overig kleinbrood: Spelt, desem, zaden &amp; pitten, volkoren, bruin zacht (n=21)</b>	<b>Stokbrood: wit/meergranen, desem &amp; spelt (n=15)</b>
% NaCl op droge stof	1,76	1,75	1,85
Natrium mg/ 100 gram	453 (SD 59)	453 (SD 69)	470 (SD 42)
Zout gram/100 gram	1,1	1,1	1,2

### 3.4 Resultaten vergeleken over de jaren

Tabel 4

Resultaten voor de totale steekproeven van 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016-1, 2016-2 en 2017

	<b>2009</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2015</b>	<b>2016-1</b>	<b>2016-2</b>	<b>2017</b>
Totaal aantal monsters	884	449	497	483	473	499	352	527	512
Gewogen gemiddelde NaCl op DS	2,08	2,1	2,1	1,93	1,77	1,77	1,73	1,78	1,78
Industrie: NaCl% op DS	2,08	2,1	2,1	1,92 (SD 0,15)	1,75 (SD 0,12)	1,74 (SD 0,14)	1,69 (SD 0,14)	1,75 (SD 0,11)	1,76 (SD 0,17)
Ambacht: NaCl% op DS	2,09	2,1	2,1	1,97 (SD 0,21)	1,84 (SD 0,23)	1,90 (SD 0,20)	1,92 (SD 0,20)	1,92 (SD 0,25)	1,91 (SD 0,19)
Gewogen gemiddelde mg Na/100 g	511	517	514	478	436	449	429	438	438
Gewogen gemiddeld zout g/100g	1,3	1,3	1,3	1,2	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1

## 4. Conclusie

De inspanningen van de branche met betrekking tot het reduceren van zout in brood worden in deze Negende Landelijke Steekproef opnieuw bevestigd. Met een gewogen gemiddelde van 1,78 NaCl% op de droge stof (DS) voldoet de sector als geheel aan de wettelijke norm.