

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

**NVB  
Wageningen**

**November 2018**

## **Inhoud**

<b>1. INLEIDING.....</b>	<b>3</b>
<b>2. METHODIEK.....</b>	<b>3</b>
<b>3. RESULTATEN.....</b>	<b>4</b>
3.1 Resultaten gehele steekproef en naar kanaal.....	4
3.2 Resultaten per broodsoort.....	4
3.3 Resultaten per broodsoort uit industriële bakkerijen.....	5
3.4 Resultaten per broodsoort uit ambachtelijke bakkerijen.....	5
3.5 Resultaten vergeleken over de jaren.....	6
<b>4. CONCLUSIE.....</b>	<b>6</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

Bij de verkooppunten (supermarkt) van 49 bakkerijen uit het midden- en grootbedrijf (industrie) en 26 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 31 mei t/m 1 augustus 2018.

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 NutriSciences). Dit laboratorium heeft ook de monsters van de voorgaande negen zoutmonitors geanalyseerd.

### 3. Resultaten

#### 3.1 Resultaten gehele steekproef en naar kanaal

Tabel 1

Gemiddelde zout- en natriumgehalte voor totale steekproef 2018 en naar kanaal

	Totaal	Industrie	Ambacht
Totaal aantal monsters	502	400	102
Gewogen gemiddelde % NaCl op droge stof (DS)	1,64		
Gemiddelde % NaCl op droge stof (DS)	1,65	1,61	1,84
Standaard deviatie % NaCl op DS	0,21	0,18	0,21
Gewogen gemiddelde natrium mg/100 g brood	407		
Gemiddelde natrium mg/100 g brood	412	399	462
Standaard deviatie natrium mg/100 g brood	58	49	61
Totaal aantal monsters dat voldoet aan norm Schijf van Vijf $\leq 450$ mg natrium per 100g eindproduct (norm geldt alleen voor bruinbrood en volkoren)	416 (83%)	359 (90%)	57 (56%)
Gewogen gemiddelde zout g/100 g brood	1,02		
Gemiddelde zout g/100 gram brood	1,03	1,00	1,15
Standaard deviatie zout g/100 g brood	0,14	0,12	0,15

#### 3.2 Resultaten per broodsoort

Tabel 2

Gewogen gemiddelde zout- en natriumgehalte per broodsoort

Broodsoort (n)	% NaCl op DS	Natrium mg/100g brood	Zout g/100g brood
Grootbrood totaal (346)	1,63	402	1,00
Bruin grootbrood (116)	1,65	406	1,01
Volkoren grootbrood (114)	1,63	389	0,97
Meergranen grootbrood (116)	1,61	409	1,02
Kleinbrood wit zacht (57)	1,63	412	1,03

### 3.3 Resultaten per broodsoort uit industriële bakkerijen

Tabel 3

Gemiddelde zout- en natriumgehalte per broodsoort uit industriële bakkerijen

Broodsoort (n)	% NaCl op DS	Natrium mg/100g brood	Zout g/100g brood
Grootbrood totaal (267)	1,60	393	0,98
Bruin grootbrood (91)	1,62	398	0,99
Volkoren grootbrood (86)	1,60	380	0,95
Meergranen grootbrood (90)	1,58	399	1,00
Kleinbrood totaal (109)	1,61	407	1,02
Kleinbrood gereed (96)	1,59	401	1,00
Kleinbrood zuurstofarm verpakt (ZAV) (13)	1,76	451	1,13
Kleinbrood wit totaal (57)	1,65	419	1,05
Kleinbrood gist wit zacht (33)	1,58	398	1,00
Kleinbrood gist wit hard (16)	1,74	444	1,11
Kleinbrood bruin totaal (38)	1,55	390	0,98
Kleinbrood meergranen totaal (20)	1,48	381	0,95
Desem groot- en kleinbrood (9)	1,50	378	0,94
Stokbrood totaal (20)	1,73	448	1,12
Stokbrood gereed (7)	1,71	459	1,15
Stokbrood ZAV + afbak (13)	1,74	442	1,10
Pita/Focaccia/Breekbrood (4)	1,56	395	0,99

### 3.4 Resultaten per broodsoort uit ambachtelijke bakkerijen

Tabel 4

Gemiddelde zout- en natriumgehalte naar broodsoort uit ambachtelijke bakkerijen

Broodsoort (n)	% NaCl op DS	Natrium mg/100g brood	Zout g/100g brood
Grootbrood totaal (79)	1,81	445	1,11
Bruin grootbrood (25)	1,83	447	1,12
Volkoren grootbrood (28)	1,81	434	1,09
Meergranen grootbrood (26)	1,78	456	1,14
Kleinbrood wit zacht (23)	1,96	517	1,29

### 3.5 Resultaten vergeleken over de jaren

Tabel 5

Resultaten voor de totale steekproeven van 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016-1, 2016-2, 2017 en 2018

	2009	2010	2011	2012	2013	2015	2016-1	2016-2	2017	2018
Totaal aantal monsters	884	449	497	483	473	499	352	527	512	502
Gewogen gemiddelde % NaCl op droge stof	2,08	2,1	2,1	1,93	1,77	1,77	1,73	1,78	1,78	1,64
Industrie: % NaCl op droge stof	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)	1,61 (SD 0,18)
Ambacht: % NaCl op droge stof	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)	1,84 (SD 0,21)
Gewogen gemiddelde natrium mg/100 g	511	517	514	478	436	449	429	438	438	407
Gewogen gemiddelde zout g/100g	1,3	1,3	1,3	1,2	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,0

### 4. Conclusie

De inspanningen van de branche met betrekking tot het reduceren van zout in brood worden in deze Tiende Landelijke Steekproef opnieuw bevestigd. Met een gewogen gemiddelde van 1,64% NaCl op de droge stof (DS) voldoet de sector als geheel aan de wettelijke norm.