

**Twaalfde Landelijke Steekproef
Zoutgehalte in Brood 2020**

**NVB
Wageningen**

November 2020

Inhoud

1. INLEIDING	3
2. METHODIEK	3
4. RESULTATEN	4
Resultaten naar kanaal.....	4
Resultaten naar broodsoort.....	5
Resultaten over de jaren	7
5. CONCLUSIE	8

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.

Vanaf 1 oktober 2017 is de wettelijke norm van 1,8% zout op de droge stof van toepassing op alle vrijwel dagelijks gegeten broodsoorten. Deze norm geldt voor brood dat in Nederland is geproduceerd en bestemd is voor de Nederlandse markt en is van toepassing op zowel grootbrood, kleinbrood, stokbrood als overig brood (pita, foccacia en dergelijke). Het geldt niet voor luxe broodsoorten waaraan zoutbevattende ingrediënten zoals olijven, kaas, spek of gedroogde tomaten zijn toegevoegd.

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. Door de splitsing van de werkzaamheden tussen NBC en FoodBase, voert in 2020 FoodBase deze steekproef uit in opdracht van NVB.

2. Methodiek

Bemonstering vond plaats in de periode van half juli t/m eind augustus 2020. In totaal zijn 500 broden bemonsterd. 400 (80%) afkomstig van industriële bakkerijen, waarvan 375 retail en 25 out-of-home en 100 (20%) afkomstig van ambachtelijke bakkerijen. Bij industriële bakkerijen is grootbrood, kleinbrood, stokbrood en overig brood bemonsterd. Bij grote ambachtelijke bakkerijen (5 vestigingen of meer) is grootbrood en witte bollen bemonsterd.

De broden zijn geanalyseerd op gehalte aan natrium (mg/kg) en vocht (%). Met deze waardes wordt het percentage zout op droge stof berekend. De omrekenfactor van natrium naar natriumchloride is 2,54. Voorbehandeling en analyses zijn uitgevoerd door Nutrilab. Nutrilab is geaccrediteerd voor de bepaling van natrium en het gehalte aan vocht in voedingsmiddelen.

Met de gerapporteerde waardes van natrium in eindproduct (mg/kg) worden gemiddeldes voor natriumgehalte per 100 gram brood en zoutgehalte per 100 gram brood berekend. Voor de omrekening van natrium in eindproduct naar zout in eindproduct (bedoeld voor etikettering van de voedingswaarde) wordt de wettelijk aangegeven factor van 2,5 gebruikt.

4. Resultaten

Resultaten naar kanaal

Tabel 3: Resultaten % NaCl op droge stof (DS) - totaal brood

	Totaal	Industrie			Ambacht (in-home)
		Totaal	Supermarkt (in-home)	Out-of-home	
Totaal aantal monsters	500	400	375	25	100
Gemiddeld % NaCl op DS	1,63	1,59	1,58	1,77	1,77
Gewogen gemiddelde % NaCl op DS (Industrie 87,2%; Ambacht 12,8%)	1,62				
Gewogen gemiddelde % NaCl op DS (Supermarkt 68%; Out-of-home 22%; Ambacht 10%)	1,64				
Standaard deviatie % NaCl op DS	0,21	0,21	0,19	0,33	0,16
Gemiddeld Natrium mg/100 g	412	401	398	443	456
Gewogen gemiddelde Natrium mg/100 g (Industrie 87,2%; Ambacht 12,8%)	408				
Gewogen gemiddelde Natrium mg/100 g (Supermarkt 68%; Out-of-home 22%; Ambacht 10%)	414				
Standaard deviatie Natrium mg/100 g	59	57	53	91	48
Totaal aantal monsters dat voldoet aan norm Schijf van Vijf ≤450mg natrium per 100g eindproduct (norm geldt alleen voor bruinbrood en volkoren)	398 van de 500 (80%)	352 van de 400 (88%)	338 van de 375 (90%)	14 van de 25 (56%)	46 van de 100 (46%)
Gemiddeld Zout g/100 gram	1,03	1,00	0,99	1,11	1,14
Gewogen gemiddelde zout g/100 g (Industrie 87,2%; Ambacht 12,8%)	1,02				
Gewogen gemiddelde zout g/100 g (Supermarkt 68%; Out-of-home 22%; Ambacht 10%)	1,03				
Standaard deviatie zout g/100 g	0,15	0,14	0,13	0,23	0,12

Resultaten naar broodsoort

Tabel 6a: Gewogen gemiddeldes per broodsoort. Weging op basis van marktverdeling 2 kanalen (industrie – ambacht)

Broodsoort (n)	% NaCl op DS	Natrium mg/100g brood	Zout g/100g brood
Grootbrood totaal (341)	1,61	405	1,01
Wit grootbrood (112)	1,61	413	1,03
Bruin grootbrood (116)	1,62	408	1,02
Volkoren grootbrood (113)	1,59	391	0,98
Kleinbrood zacht (53)	1,61	410	1,02

Tabel 6b: Gewogen gemiddeldes per broodsoort. Weging op basis van marktverdeling 3 kanalen (supermarkt – out-of-home – ambacht)

Broodsoort (n)	% NaCl op DS	Natrium mg/100g brood	Zout g/100g brood
Grootbrood totaal (341)	NVT	NVT	NVT
Wit grootbrood (112)	NVT	NVT	NVT
Bruin grootbrood (116)	NVT	NVT	NVT
Volkoren grootbrood (113)	NVT	NVT	NVT
Kleinbrood zacht (53)	1,63	415	1,04

Tabel 7: Gemiddeldes per broodsoort (ambacht)

Broodsoort (n)	% NaCl op DS	Zout g/100g brood
Grootbrood totaal (75)	1,76	1,12
Wit grootbrood (25)	1,75	1,14
Bruin grootbrood (25)	1,76	1,11
Volkoren grootbrood (25)	1,77	1,10
Kleinbrood wit zacht (25)	1,82	1,21

Tabel 8: Gemiddeldes per broodsoort (industrie)

Broodsoort	% NaCl op DS			Zout g/100g brood
	Totaal industrie	Supermarkt	Out-of-home	Totaal industrie
Grootbrood totaal	1,58 (n=266)	1,58 (n=266)	-	0,99
Wit	1,59 (n=87)	1,59 (n=87)	-	1,02
Bruin	1,59 (n=91)	1,59 (n=91)	-	1,00
Volkoren	1,56 (n=88)	1,56 (n=88)	-	0,95
Kleinbrood totaal	1,60 (n=105)	1,58 (n=90)	1,72 (n=15)	1,01
Kleinbrood gereed (zacht + hard)	1,58 (n=71)	1,58 (n=67)	-	1,00
Kleinbrood afbak	1,63 (n=34)	1,57 (n=23)	1,76 (n=11)	1,04
Kleinbrood zacht (wit + bruin + volkoren)	1,57 (n=56)	1,56 (n=52)	-	0,98
Kleinbrood hard (vers + afbak)	1,64 (n=49)	1,60 (n=38)	1,76 (n=11)	1,04
Kleinbrood wit (zacht + hard)	1,62 (n=77)	1,59 (n=63)	1,75 (n=14)	1,03
Kleinbrood zacht wit	1,59 (n=28)	1,58 (n=25)	-	1,01
Kleinbrood zacht bruin	1,55 (n=13)	1,56 (n=12)	-	0,96
Kleinbrood zacht volkoren	1,53 (n=15)	1,53 (n=15)	-	0,93
Stokbrood totaal	1,76 (n=19)	1,67 (n=14)	-	1,13
Stokbrood vers	1,74 (n=9)	1,74 (n=9)	-	1,14
Stokbrood afbak	1,78 (n=10)	-	-	1,12
Overig brood	1,60 (n=10)	-	-	1,02

Resultaten over de jaren

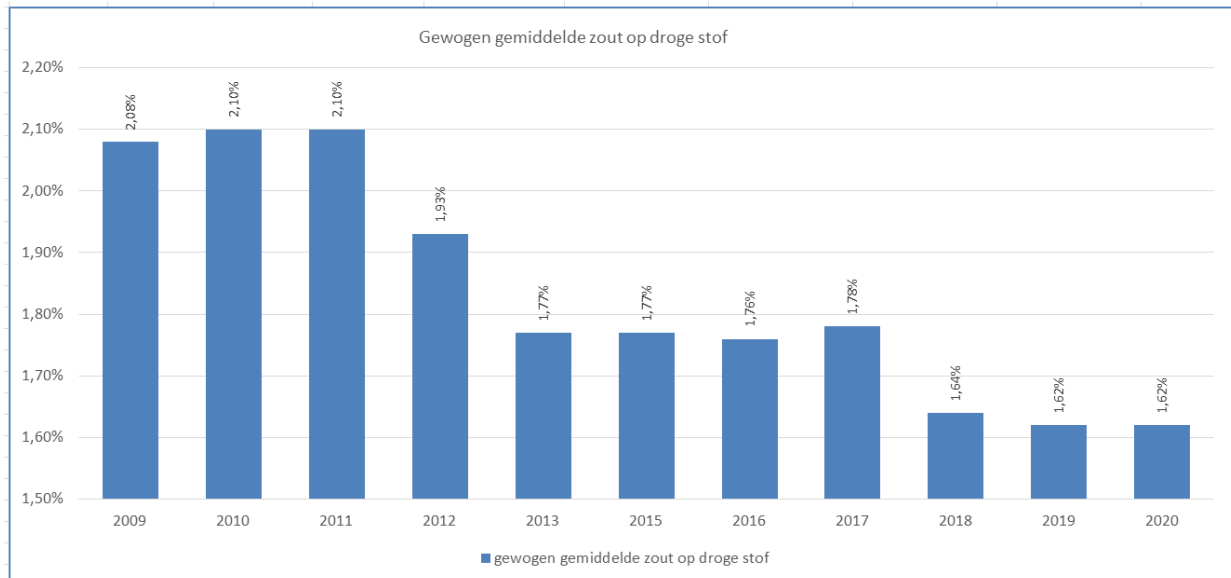
Tabel 9: Resultaten vergeleken over de jaren

	2009	2010	2011	2012	2013	2015	2016-1	2016-2	2017	2018	2019	2020
Totaal aantal monsters	884	449	497	483	473	499	352	527	512	502	523	500
Gewogen gemiddelde % NaCl op DS	2,08	2,1	2,1	1,93	1,77	1,77	1,73	1,78	1,78	1,64	1,62	1,62 ¹
Industrie: % NaCl op DS	2,08	2,1	2,1	1,92	1,75	1,74	1,69	1,75	1,76	1,61	1,60	1,59 ²
Ambacht: % NaCl op DS	2,09	2,1	2,1	1,97	1,84	1,90	1,92	1,92	1,91	1,84	1,79	1,77
Gewogen gemiddelde natrium mg/100 g brood	511	517	514	478	436	449	429	438	438	407	401	408
Gewogen gemiddelde zout g/100g brood	1,3	1,3	1,3	1,2	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,02	1,00	1,02

¹ Weging op basis van marktverdeling naar 2 kanalen (industrie – ambacht), in overeenstemming met voorgaande jaren.

² Industrie omvat zowel supermarkt als out-of-home

Grafiek 4: Gewogen gemiddelde zoutwaarden sinds 2009



Resultaten over de jaren laten zien dat vanaf 2018 het gewogen gemiddelde % NaCl op droge stof duidelijk lager is dan in de jaren daarvoor.

Sinds de eerste meting in 2009 is het gewogen gemiddelde zoutgehalte op droge stof in brood verlaagd met 22%. Voor het gemiddelde van de industrie is deze verlaging 24% en van het ambacht 15%.

5. Conclusie

De sterke zoutverlaging die sinds 2018 is waargenomen wordt in 2020 opnieuw bevestigd. Met een gewogen gemiddelde van 1,62-1,64% zout op de droge stof voldoet de sector ruim aan de wettelijke norm. Zowel industriële als ambachtelijke broden bevatten de laagste hoeveelheid zout op droge stof ooit gemeten in de landelijke steekproeven. Verdere kleine geleidelijke verlagingen lijken zich voort te zetten.