

**Elfde Landelijke Steekproef
Zoutgehalte in Brood 2019**

**NVB
Wageningen**

November 2019

Inhoud

1. INLEIDING	3
2. METHODIEK	3
3. RESULTATEN	4
Resultaten naar kanaal.....	4
Resultaten naar broodsoort.....	4
Resultaten over de jaren	6
5. CONCLUSIE	7

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.

Vanaf 1 oktober 2017 met een overgangstermijn tot 1 oktober 2018 is de wettelijke zoutnorm van 1,8% 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 voor zowel grootbrood, kleinbrood als overig brood (pita, foccacia, stokbrood e.d.) dat voldoet aan de wettelijke definitie van brood. 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 wordt behaald, wordt door het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) sinds 2009 jaarlijks een grootschalige steekproef uitgevoerd. Het hoofddoel van het zoutmonitoringsonderzoek 2019 is zien of de positieve ontwikkeling in de resultaten van 2018 bevestigd kunnen worden.

2. Methodiek

Bij de verkooppunten (supermarkt) van 48 bakkerijen uit het midden- en grootbedrijf (industrie) en 27 middelgrote bakkerijen (5 vestigingen of meer) 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, stokbrood en overig brood.

Bemonstering vond plaats in de periode van half juni t/m half juli 2019.

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 analyses zijn uitgevoerd door Merieux NutriSciences. Merieux NutriSciences is geaccrediteerd voor deze bepalingen in levensmiddelen. Dit laboratorium heeft ook de monsters van de voorgaande tien zoutmonitors geanalyseerd.

3. Resultaten

Resultaten naar kanaal

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

	Totaal	Industrie	Ambacht
Totaal aantal monsters	523	418	105
Gemiddeld % NaCl op DS	1,64	1,60	1,79
Gewogen gemiddelde % NaCl op DS (88,3% industrie – 11,7% ambacht)	1,62		
Standaard deviatie % NaCl op DS	0,20	0,18	0,21
Gemiddeld Natrium mg/100 g	406	395	452
Gewogen gemiddelde Natrium mg/100 g (88,3% industrie – 11,7% ambacht)	401		
Standaard deviatie Natrium mg/100 g	55	46	63
Totaal aantal monsters dat voldoet aan norm Schijf van Vijf ≤450mg natrium per 100g eindproduct (norm geldt alleen voor bruinbrood en volkoren)	449 van de 523 (86%)	386 van de 418 (92%)	63 van de 105 (60%)
Gemiddeld Zout g/100 gram	1,02	0,99	1,13
Gewogen gemiddelde zout g/100 g (88,3% industrie – 11,7% ambacht)	1,00		
Standaard deviatie zout g/100 g	0,14	0,11	0,16

Resultaten naar broodsoort

Tabel 6: Gewogen gemiddeldes per broodsoort

Broodsoort (n)	% NaCl op DS	Natrium mg/100g brood	Zout g/100g brood
Grootbrood totaal (358)	1,63	400	1,00
Bruin grootbrood (100)	1,65	401	1,00
Volkoren grootbrood (119)	1,63	390	0,97
Meergranen grootbrood (108)	1,61	406	1,02
Kleinbrood wit zacht (56)	1,59	401	1,00

Tabel 7: Gemiddeldes per broodsoort (ambacht)

Broodsoort (n)	% NaCl op DS	Natrium mg/100g brood	Zout g/100g brood
Grootbrood totaal (78)	1,77	444	1,11
Bruin grootbrood (26)	1,77	444	1,11
Volkoren grootbrood (26)	1,79	430	1,08
Meergranen grootbrood (26)	1,76	457	1,14
Kleinbrood wit zacht (27)	1,83	477	1,19

Tabel 8: Gemiddeldes per broodsoort (industrie)

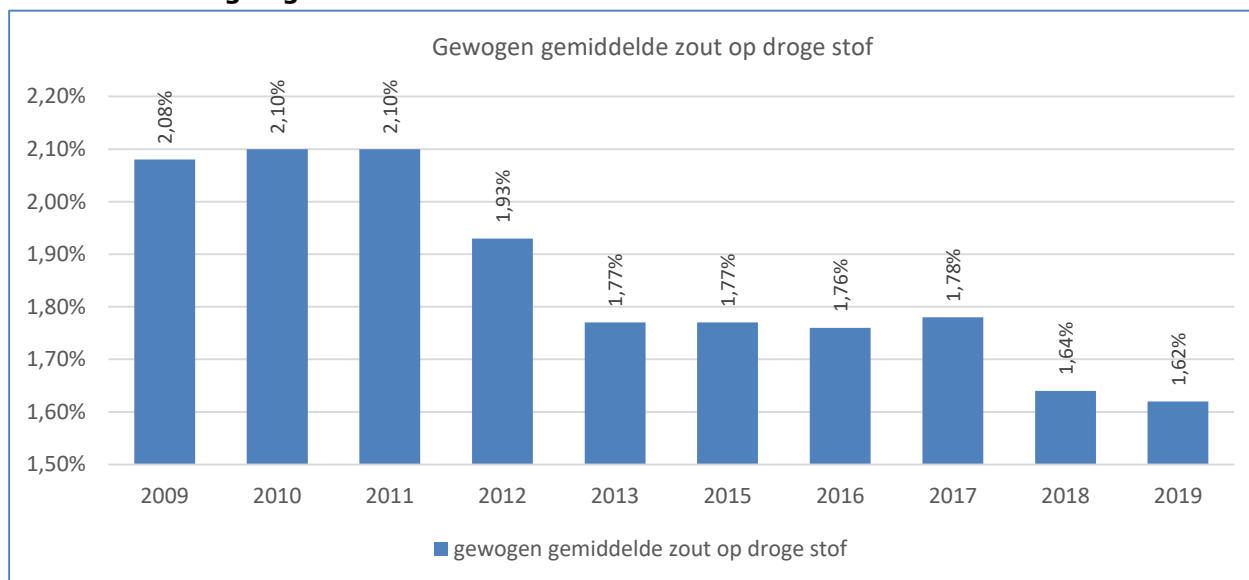
Broodsoort (n)	% NaCl op DS	Natrium mg/100g brood	Zout g/100g brood
Grootbrood totaal (280)	1,61	392	0,98
Wit grootbrood (31)	1,65	406	1,02
Bruin grootbrood (74)	1,63	393	0,98
Volkoren grootbrood (93)	1,60	382	0,96
Meergranen grootbrood (82)	1,58	397	0,99
Kleinbrood totaal (117)	1,58	397	0,99
Kleinbrood gereed (115)	1,58	398	0,99
Kleinbrood wit totaal (44)	1,63	410	1,02
Kleinbrood gist wit zacht (29)	1,61	404	1,01
Kleinbrood gist wit hard (14)	1,67	423	1,06
Kleinbrood bruin totaal (47)	1,56	396	0,99
Kleinbrood volkoren totaal (22)	1,53	374	0,93
Kleinbrood meergranen totaal (23)	1,56	406	1,01
Desem totaal (groot- en kleinbrood) (7)	1,53	374	0,94
Overig brood (10)	1,45	366	0,92
Stokbrood totaal (11)	1,74	455	1,14

Resultaten over de jaren

Tabel 9: Resultaten vergeleken over de jaren

	2009	2010	2011	2012	2013	2015	2016-1	2016-2	2017	2018	2019
Totaal aantal monsters	884	449	497	483	473	499	352	527	512	502	523
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
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
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
Gewogen gemiddelde natrium mg/100 g brood	511	517	514	478	436	449	429	438	438	407	401
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

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 23% en van het ambacht 14%.

5. Conclusie

De positieve ontwikkeling die in 2018 is waargenomen wordt in 2019 bevestigd. Met een gewogen gemiddelde van 1,62% zout op de droge stof voldoet de sector ruim aan de wettelijke norm. De resultaten van 2019 bevestigen de flinke verlaging die in 2018 (1,64%), ten opzichte van 2017 (1,78%), is waargenomen. De resultaten uit 2018 blijken geen toevalstreffer. De hele bakkerijsector laat zien verlagingen te hebben doorgevoerd. Dat is een mooie prestatie!