

**Zevende en achtste Landelijke Steekproef
Zoutgehalte in Brood 2016**

**NVB
Wageningen**

December 2016

Inhoud

1. INLEIDING.....	3
2. METHODIEK ZEVENDE EN ACHTSTE LANDELIJKE STEEKPROEF ZOUTGEHALTE IN BROOD	3
3. RESULTATEN.....	4
3.1 RESULTATEN GEHELE STEEKPROEF	4
3.2 RESULTATEN ZEVENDE EN ACHTSTE LANDELIJKE STEEKPROEF: INDUSTRIE	4
3.3 RESULTATEN ZEVENDE LANDELIJKE STEEKPROEF NAAR BROODSOORT	4
3.4 RESULTATEN ACHTSTE LANDELIJKE STEEKPROEF NAAR BROODSOORT	4
3.5 RESULTATEN VERGELEKEN OVER DE JAREN	5
4. CONCLUSIE	5

1. Inleiding

De Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij vindt het van belang om een betrouwbaar en onafhankelijk beeld te hebben van het daadwerkelijke zoutgehalte in de meest gegeten Nederlandse broodsoorten. Zowel op wetgevingsgebied als 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 wordt behaald wordt jaarlijks een grootschalige steekproef uitgevoerd. In opdracht van de NVB wordt deze steekproef door het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) uitgevoerd. In 2016 zijn 2 landelijke steekproeven uitgevoerd, omdat NVB getoetst wil hebben of er binnen de uitslagen sprake is van een trend of toeval.

2. Methodiek zevende en achtste landelijke steekproef zoutgehalte in brood

Zevende landelijke steekproef

In het voorjaar 2016 zijn bij de verkooppunten (supermarkt) van 34 bakkerijen uit het grootbedrijf (industrie) en 25 bakkerijen uit het kleinbedrijf (ambacht) voor de zevende landelijke steekproef de volgende monsters genomen:

- Grootbedrijf: ten minste 1 bruinbrood, 1 meergranenbrood en 1 volkorenbrood, 1 zacht wit kleinbrood, 1 bruin kleinbrood. Bij het bemonsteren van brood van het grootbedrijf is zoveel mogelijk gezocht naar een brede en representatieve dekking van de markt.
- Kleinbedrijf: ten minste 1 bruinbrood, 1 meergranenbrood en 1 volkorenbrood, 1 zacht wit kleinbrood.

Bemonstering vond plaats in de periode van 18 februari tot 1 april 2016.

Achtste landelijke steekproef

In het najaar 2016 zijn bij de verkooppunten (supermarkt) van 39 bakkerijen uit het grootbedrijf (industrie) en 75 bakkerijen uit het kleinbedrijf (ambacht) voor de achtste landelijke steekproef de volgende monsters genomen: ten minste 1 bruinbrood, 1 meergranenbrood en 1 volkorenbrood, 1 zacht wit kleinbrood. Bij het bemonsteren van brood van het grootbedrijf is zoveel mogelijk gezocht naar een brede en representatieve dekking van de markt. Bemonstering vond plaats in de periode september tot en met oktober 2016.

De broden in beide steekproeven zijn onderzocht op natriumgehalte (mg per kilogram eindproduct) en op droge stof gehalte (gram per 100 gram eindproduct). Hieruit is het percentage natriumchloride (omrekenfactor 2,5) op droge stof berekend en ook het gehalte natrium in milligram per 100 gram product. Het NBC heeft het onderzoek in opdracht van NVB uitgevoerd. 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 zes zoutmonitoringen geanalyseerd. Monsters worden uitgesloten van rapportage indien onduidelijkheid bestaat over analyseresultaten vanuit het laboratorium. Dat was niet het geval.

3. Resultaten

3.1 Resultaten gehele steekproef

Totale steekproef	2016 – 7de	2016 – 8ste
Totaal aantal monsters	352	527
Industrie	257 (73%)	279 (53%)
Ambacht	95 (27%)	248 (47%)
Gewogen gemiddelde NaCl op droge stof (80% industrie – 20% ambacht)	1,73	1,78
Gewogen gemiddelde mg Natrium/100 g	429 (1,07 g zout)	438 (1,10 g zout)

Tabel 1: Zoutgehalte (%) op droge stof per 100 gram brood voor de totale steekproeven 2016

3.2 Resultaten zevende en achtste landelijke steekproef: Industrie

Steekproef industrie	2016 – 7de	2016 – 8ste
Totaal aantal monsters	257	279
Gemiddelde NaCl% op droge stof	1,69	1,75
Gemiddelde mg Natrium/100 g	414 (1,04 g zout)	427 (1,07 g zout)

Tabel 2: Zout- en natriumgehalte deelsteekproeven industrie 2016

3.3 Resultaten zevende landelijke steekproef naar broodsoort

	Bruinbrood (n=91)	Volkorenbrood (n=93)	Meergranen-brood (n=91)	Witte bollen zacht (n=48)	Bruine bollen zacht (n=19)
% NaCl op droge stof	1,75	1,76	1,72	1,69	1,65
Natrium mg/ 100 gram	425	421	436	432	411
Zout g/100 gram	1,06	1,05	1,09	1,08	1,03

Tabel 3: gemiddelde gewogen zout- en natriumgehalte per broodsoort

3.4 Resultaten achtste landelijke steekproef naar broodsoort

	Bruinbrood (n=157)	Volkorenbrood (n=155)	Meergranenbrood (n=158)	Witte bollen zacht (n=57)
% NaCl op droge stof	1,80	1,79	1,77	1,76
Natrium mg/ 100 gram	437	426	448	444
Zout g/100 gram	1,09	1,07	1,12	1,11

Tabel 4: gemiddelde gewogen zout- en natriumgehalte per broodsoort

3.5 Resultaten vergeleken over de jaren

	2009	2010	2011	2012	2013	2015	2016-1	2016-2
Geldende zoutnorm op DS	2,1%	2,1%	2,1%	2,1%	1,8%	1,8%	1,8%	1,8%
Totaal aantal monsters	884	449	497	483	473	499	352	527
Gewogen gemiddelde NaCl% op DS	2,08	2,10	2,10	1,93	1,77	1,77	1,73	1,78
Industrie: NaCl% op DS	2,08	2,10	2,10	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)
Gewogen gemiddelde mg Na/100 g	511	517	514	478	436	449	429	438
Gewogen gemiddeld zout g/100g	1,3	1,3	1,3	1,2	1,1	1,1	1,09	1,10

Tabel 5: Resultaten voor de totale steekproeven van 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2015, 2016 voorjaar en 2016 najaar

4. Conclusie

De inspanningen van de branche met betrekking tot het reduceren van zout in brood worden in deze zevende en achtste landelijke steekproef opnieuw bevestigd. Met een gewogen gemiddelde van 1,78 NaCl% op de droge stof voldoet de sector als geheel aan de wettelijke norm.