

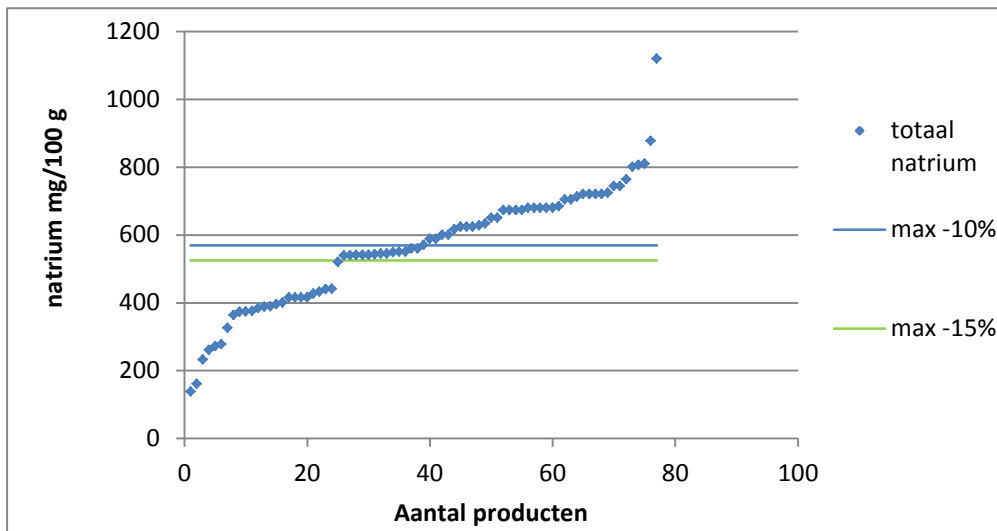
Grafieken hamburgers natrium

Achtergrond

Bij deze productgroep is gekeken naar de mogelijkheden van reductie van het natrium. Er is een onderscheid gemaakt tussen gegaarde en rauwe hamburgers, omdat het gemiddelde zoutgehalte van deze twee groepen verschilt.

De verschillende vleessoorten die worden verwerkt in hamburgers verschillen onderling nauwelijks qua natriumgehalte.

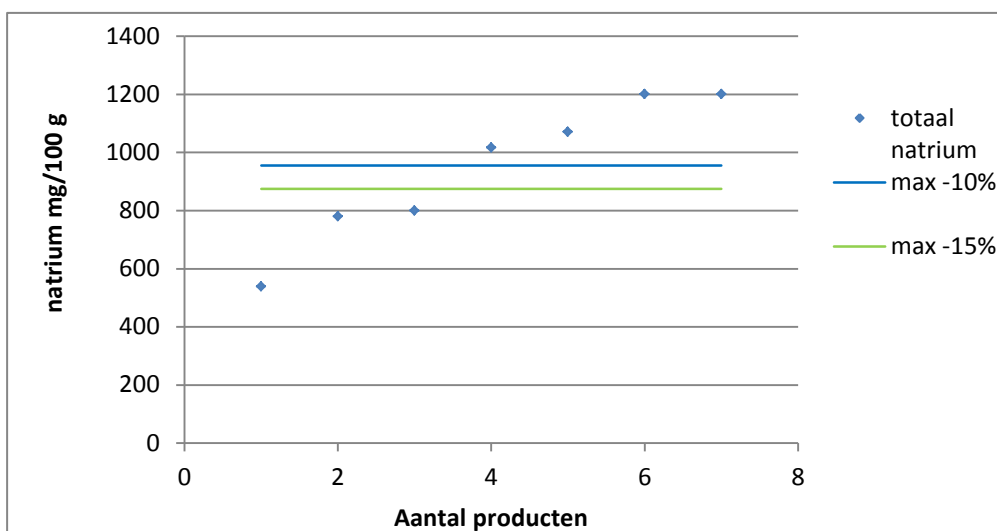
1. Hamburgers rauw totaal



	Huidig	-10%
Gemiddelde:	555 mg*	499 mg
Maximum(norm)	877	570 mg
Minimum	138	
Aantal producten aanpassen		38 van 77

*Uitschieter niet meegenomen in berekening van het gemiddelde of bepaling huidig maximum (=1120)

2. Hamburgers gegaard



	Huidig	-15%
Gemiddelde:	944 mg	802 mg
Maximum(norm)	1200	875 mg
Minimum	538 mg	
Aantal producten aanpassen		4 van 7

Lijst met producten

Rauw - hamburgers naturel

hamburger
biologische runderhamburger
lamsburger
kalfsburger
Blonde d'aquitaine
runderhamburger
magere hamburger
magere grillburger
simmentaler burger
black angus burger
hereford burger
black angus beefburger
biologische hamburger
grillburger
texasburger
authentieke slagersburger
beefburger
hamburger a la minute
kwartponder
bistro hamburger
Italiaanse hamburger
beefburger stroganoff
beefburger jalapeno
beefburger tomaat
pittige peperburger
burger salt&pepper
peperburger

Gegaarde hamburgers

Voorgebraden hamburger
Gebraden hamburger