

Inhoudsopgave

Inleiding	2
Totaaldocument geëmulgeerde sauzen (fritessaus, mayonaise, slasaus)	3
Achtergrond.....	3
Huidige situatie.....	3
Totaaldocument rode sauzen (ketchup, curry)	5
Ketchup.....	5
Huidige situatie.....	5
Voorstel reductie zout/ natrium.....	5
Curry	6
Achtergrond.....	6
Huidige situatie.....	6
Voorstel reductie zout/ natrium.....	7
Totaaldocument maaltijdsauzen: pastasauzen	8
Achtergrond.....	8
Huidige situatie.....	8
Nieuwe situatie nav voorstel reductie zout (natrium)	8

Inleiding

Voor het formuleren van de doelstelling voor het verbeteren van de samenstelling van producten in de productgroep saus is eerst informatie verzameld om een beeld te krijgen van de producten die in het schap van de supermarkt en groothandel staan. Hiertoe zijn productspecificaties opgevraagd bij de huismerkleveranciers die de huismerken leveren voor de CBL-leden) en de merkfabrikanten die bij de Nederlandse Vereniging voor Sauzen (de NVS heeft 8 leden) zijn aangesloten. Informatie over de vaststelling van de gegevens (berekening of analyse) zijn bij ons niet bekend. De gehalten die wij hebben ontvangen betreffen de productspecificaties zoals gehanteerd door de producent. Merkproducten van andere leveranciers die geen lid van de NVS zijn, zijn niet meegenomen, omdat die buiten de invloedssfeer van de aangesloten partijen van het Akkoord vallen.

De categorie sauzen is een brede, zeer diverse groep producten. De categorie is daarom onderverdeeld in drie subgroepen: geëmulgeerde-, rode- en maaltijdsauzen. Binnen deze subgroepen bestaat ook weer een grote diversiteit aan sauzen. In eerste instantie zijn we daarom uit gegaan van de meest homogene groep die we binnen de productgroep konden vinden. En waarvan we denken (gebaseerd op oordeel sauszabrikanten) dat ze ca. 80% van de omzet uitmaken:

Binnen de geëmulgeerde sauzen hebben we ons in eerste instantie geconcentreerd op mayonaise (inclusief halvanaise etc.), slasaus en fritessaus. Overige producten zijn o.a. pesto, dressing, guacamole, tappenade en whiskysaus. Natriumgehalten van de overige producten variëren tussen 0,12 en 2,13 mg.

Binnen de rode sauzen hebben we ons geconcentreerd op producten behorend tot de groep categorie curry en ketchup. Deze producten verschillen dusdanig in samenstelling dat er voor elk van hen aparte doelstellingen zijn opgesteld. De overige producten zijn bijvoorbeeld dressings, mosterd, vissaus, sojasaus, en woksauz, met gehalten variërend tussen 0 g en 7,99 g.

Binnen de maaltijdsauzen is gekozen voor pastasauzen. Overige producten zijn o.a. woksauzen en Indiase curry's.

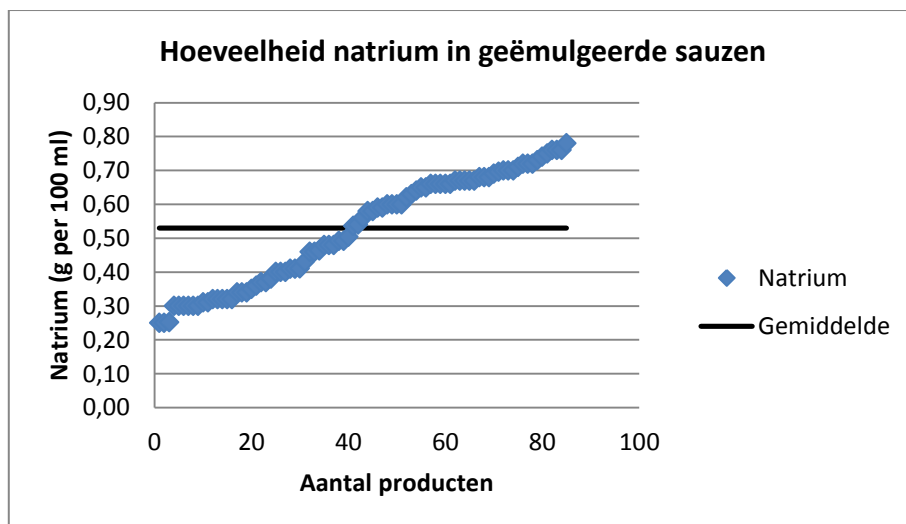
Totaaldocument geëmulgeerde sauzen (fritessaus, mayonaise, slasaus)

Achtergrond

De meting hoeveelheid natrium is gedaan onder 115 geëmulgeerde sauzen. Voor sommige producten is het natriumgehalte per 100 gram product bij anderen per 100 ml opgegeven. Er blijkt geen omrekenmethode te zijn om dit voor alle producten tezamen te harmoniseren. Vandaar dat is gekozen voor **twee tabellen**. Van de 115 sauzen is bij 85 het natriumgehalte per 100 ml aangegeven. Bij 30 sauzen is de hoeveelheid natrium per 100 gr weergegeven. Om de link naar de normen van de richtlijnen van het Voedingscentrum te maken is opgave per 100 gr makkelijker.

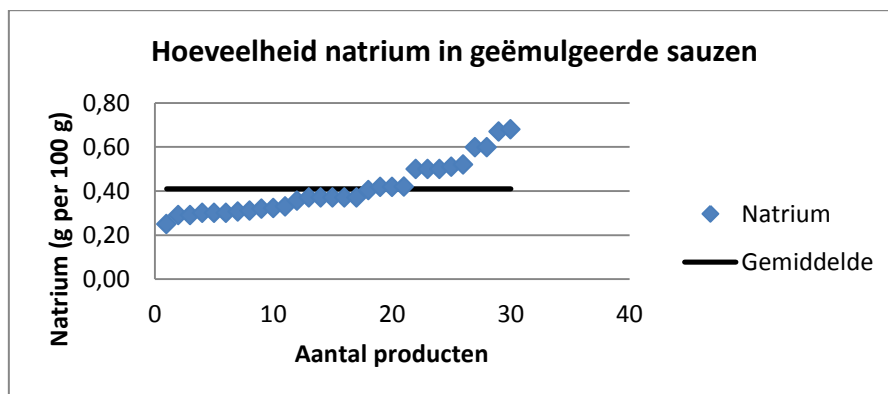
Huidige situatie

Natrium per 100 ml



- Gemiddelde: 0,53 g/ 100 ml
- Laagste waarde: 0,25 g/100 ml
- Hoogste waarde: 0,78 g/100 ml
- 40 van de 85 sauzen (47%) zitten onder het gemiddelde. 45 van de 85 (53%) sauzen zitten boven het gemiddelde.

Natrium per 100 gr



- Gemiddelde: 0,41 g/ 100 g
- Laagste waarde: 0,25 g/100 g
- Hoogste waarde: 0,68 g/100 g
- 18 van de 30 sauzen (60%) zitten op of onder het gemiddelde.

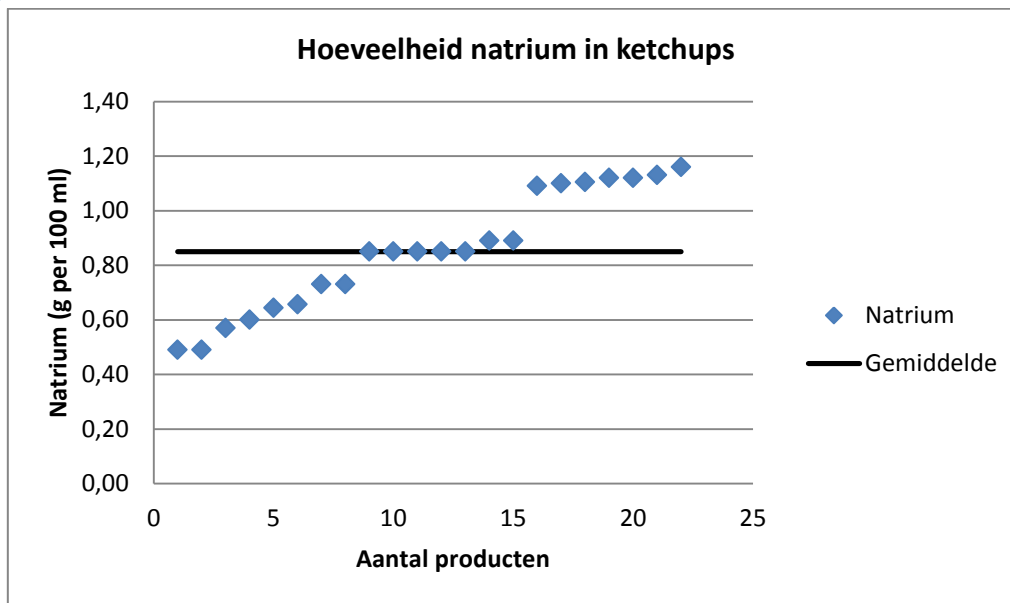
Het natriumcriterium voor het Vinkje is maximaal 0,75 g per 100 g. Op dit moment voldoen alle sauzen waarvan wij de gegevens ontvangen hebben (die per 100 g zijn opgegeven) aan dit criterium. Het is daarom misschien verstandig om deze categorie voorlopig buiten beschouwing te laten. Wel is het aan te bevelen nog wat verder te kijken of en zo ja welke andere geëmulgeerde sauzen in aanmerking zouden komen voor (verdere) aanpassing. Hier zou dan vanaf 2017 (als de twee stappen voor de andere twee categorieën zijn doorlopen) naar gekeken kunnen gaan worden in samenhang met de mayonaise-achtigen die we nu buiten beschouwing laten.

Totaaldocument rode sauzen (ketchup, curry)

Ketchup

De meting van de hoeveelheid natrium is gedaan onder 22 ketchups. De resultaten zijn in hoeveelheid per 100 ml of in hoeveelheid per 100 gr weergegeven. Aangezien het merendeel waarvan informatie bekend is, in ml is weergegeven, en de sauzen op water gebaseerd zijn, houden we dat (per 100 ml) nu als uitgangspunt.

Huidige situatie



- Gemiddelde: 0,85 g/ 100 ml
- Laagste waarde: 0,49 g/100 ml
- Hoogste waarde: 1,16 g/100 ml
- De waarden liggen sterk uiteen; er is een totaalverschil (tussen hoogste en laagste waarde) van 0,67 gram per 100 ml geconstateerd.
- 7 van de 22 ketchups (32 %) vallen duidelijk hoger uit qua natriumgehalte (ver boven het gemiddelde).
- 13 van de 22 sauzen (59 %) zitten onder of op het gemiddelde, 2 zitten er net boven.
- Het gemiddelde ligt boven het natriumcriterium voor het Vinkje, dat gesteld is op max. 0,75 g per 100 gram. Uitgaande van een redelijke overeenkomst van g per 100 g en g per 100 ml, kan gesteld worden dat op dit moment 8 van de 22 ketchups (36 %) aan dit criterium voldoen.

Voorstel reductie zout/ natrium

Opvallend is de groep van 7 sauzen die boven de 1,08 g/100 ml zit. Klaarblijkelijk is het mogelijk een verlaging te realiseren, aangezien de meeste ketchups een aanzienlijk lager gehalte aan natrium bevat.

Voorstel 1e fase (18 maanden): Reductie gemiddelde met 5%

Nieuw gemiddelde wordt dan 0,81 g/100 ml. Om dit te bereiken moet alleen de groep ketchups die boven de 0,89 g/100 ml uitschiet een reductie realiseren. Er moet sprake zijn van een maximum van 0,98 g/100 ml om de reductiedoelstelling te behalen. Concreet betekent dit dat 7 van de 22 ketchups (32 %) moet werken aan een flinke reductie van natrium (van minimaal 0,11 g/100 ml). De hoogst scorende saus moet 0,18 g/100 ml reductie realiseren (reductie van 16% ten opzichte van het huidige natriumgehalte).

Nieuw beeld wordt dan:

Gemiddelde: 0,81 g/100 ml

Laagste waarde: 0,49 g/100 ml

Hoogste waarde: 0,98 g/100 ml

Voorstel 2^e fase (12 maanden): Reductie gemiddelde met 10% (ten opzichte van huidige situatie)

Nieuw gemiddelde wordt dan 0,77 g/100 ml. Er moet sprake zijn van een maximum van 0,86 g/100 ml om de reductiedoelstelling te behalen. Concreet betekent dit dat 9 van de 22 ketchups (41 %) moet werken aan een reductie van natrium; van 0,03 g/100 ml tot 0,30 g/100 ml (reductie van 26%).

Nieuw beeld wordt dan:

Gemiddelde: 0,77 g/100 ml

Laagste waarde: 0,49 g/100 ml

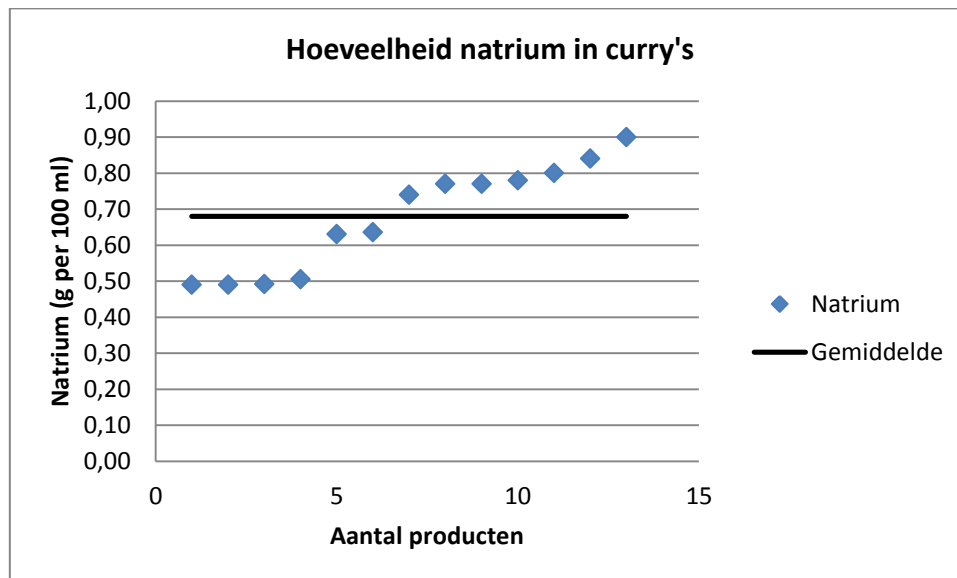
Hoogste waarde: 0,86 g/100 ml

Curry

Achtergrond

De meting van de hoeveelheid natrium is gedaan onder 13 currysauzen. De resultaten zijn in hoeveelheid per 100 ml of in hoeveelheid per 100 gr weergegeven. Aangezien het merendeel waarvan informatie bekend is, in ml is weergegeven, en de sauzen op water gebaseerd zijn, houden we dat (per 100 ml) nu als uitgangspunt.

Huidige situatie



- Gemiddelde: 0,68 g/ 100 ml
- Laagste waarde: 0,49 g/100 ml
- Hoogste waarde: 0,90 g/100 ml
- Er is sprake van een grote spreiding in hoeveelheid natrium per 100 ml. Er zijn twee uitschieters aan de bovenkant met meer dan 0,80 g per 100 ml en vier 'uitschieters' naar beneden (0,51 g per 100 ml of lager).
- 7 van de 13 currysauzen (54 %) zitten boven het gemiddelde met hun natriumgehalte.

- Het gemiddelde ligt onder het natriumcriterium voor het Vinkje, dat gesteld is op max. 0,75 g per 100 gram. Uitgaande van een redelijke overeenkomst van g per 100 g en g per 100 ml, kan gesteld worden dat op dit moment 6 curry's (46 %) niet aan dit criterium voldoen.

Voorstel reductie zout/ natrium

Voorstel 1^e fase (18 maanden): Reductie gemiddelde met 5%

Nieuw gemiddelde wordt dan 0,65 g/100 ml. Om dit te bereiken moet alleen de groep currysauzen die boven de 0,75 g/100 ml uitschiet een reductie realiseren. Er moet sprake zijn van een maximum van 0,75 g/100 ml om de reductiedoelstelling te behalen. Concreet betekent dit dat 6 van de 13 sauzen (46 %) moet werken aan een reductie van natrium. De hoogst scorende saus moet 0,15 g/100 ml reductie realiseren.

Nieuw beeld wordt dan:

Gemiddelde: 0,65 g/100 ml

Laagste waarde: 0,49 g/100 ml

Hoogste waarde: 0,75 g/100 ml

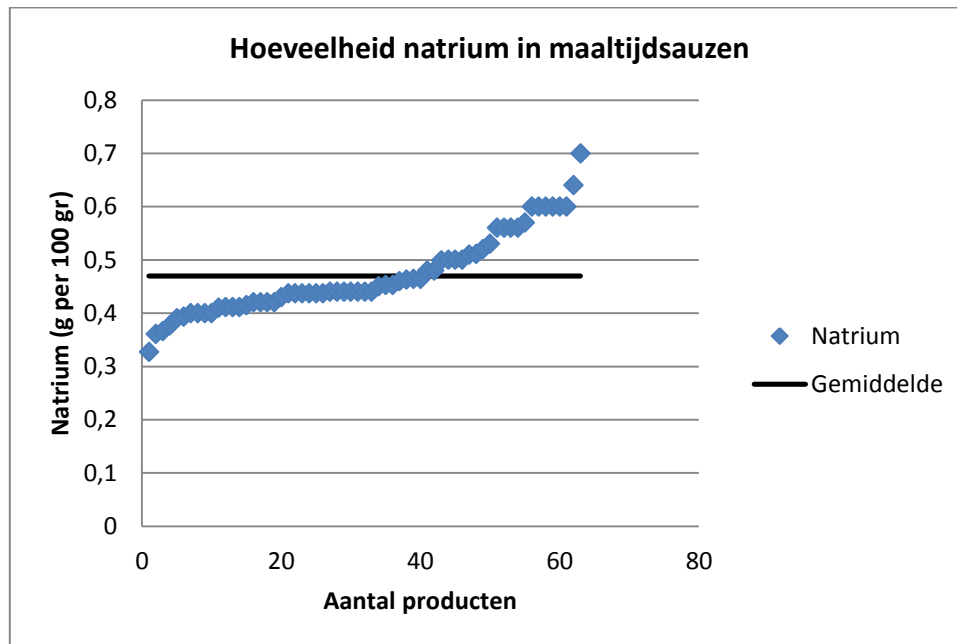
Na de realisatie van fase 1 zal bekeken worden of verdere reductie mogelijk/wenselijk is.

Totaaldocument maaltijdsauzen: pastasauzen

Achtergrond

Bij de productgroep is met name de hoeveelheid zout een aandachtspunt. De meting is gedaan via natriumgehaltebepaling in 63 maaltijdsauzen.

Huidige situatie



- Gemiddelde: 0,47 g/ 100 g
- Laagste waarde: 0,33 g/100 g
- Hoogste waarde: 0,70 g/100g
- 40 van de 63 sauzen (63%) zitten op of onder het gemiddelde.
- Slechts twee sauzen (3 %) zitten boven de 0,60 g/100 g.
- Maximum stellen op 0,60 g/100 g is sowieso haalbaar gezien de huidige situatie.
- Natriumcriterium voor het Vinkje is maximaal 0,45 g/100 g. Het huidige gemiddelde ligt boven het criterium van het Vinkje. Op dit moment voldoen 36 van de 63 maaltijdsauzen (57%) aan dit criterium.

Nieuwe situatie nav voorstel reductie zout (natrium)

Reductie gemiddelde met 5%

Reductie van gemiddelde met 5%. Nieuwe gemiddelde wordt dan: 0,45 g/100g.

Om dit te bereiken moeten de sauzen met de hoogste waarden naar beneden. Een maximum moet gesteld worden op 0,51 g/100 g. Concreet betekent dit dat 17 van de 63 sauzen (27%) moeten werken aan een reductie (van minimaal 0,01 g/100 g tot 0,20 g/100g).

Nieuw beeld wordt dan:

- Gemiddelde: 0,45 g/ 100 g
- Laagste waarde: 0,33 g/100 g
- Hoogste waarde: 0,51 g/100g