

Bijlage 1. Definities van voedingsmiddelengroepen

Voedingsmiddelengroep	Definitie	Afspraken AVP	Voorbeelden	Uitzonderingen ¹	
Sauzen²					
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten/groentenbasis	Sauzen, klaar om te eten, met groente als hoofdbestanddeel, die een belangrijk deel van de maaltijd uitmaken.	Maaltijdsauzen/pastasauzen	Pastasaus	
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaten/groentenbasis	Smaakmakers op tomaten/groentebasis, die in 'kleine' hoeveelheden worden gebruikt.	Rode sauzen: ketchup, curry	Tomatenketchup, curry, piccalilly	
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie	Smaakmakers op basis van emulsie, die in 'kleine' hoeveelheden worden gebruikt.	Maaltijdsauzen/pastasauzen, knoflooksaus	Mayonaisse, fritessaus, knoflooksaus, sladressing, mosterdsaus en -dressing	Mosterd ⁵
2.2.4	Pindasauzen	Pindasaus/satésaus.		Pindasaus, satésaus	
2.2.5	Warme sauzen, oosters	Oosterse sauzen, klaar om te eten, die een belangrijk deel van de maaltijd uitmaken, zoals saus bij rijst. Vaak is ketjap een component.	Maaltijdsauzen/pastasauzen	Woksauz, Thaise currysauz, Chicken tonight	Sojasaus ⁵
2.2.6	Warme sauzen, overige	Overige warme sauzen zoals saus bij rijst, pasta of over groente en vlees.	Maaltijdsauzen/pastasauzen	Kaassaus, kerriesaus, carbonarasaus	
Soepen					
2.1	Soepen	Alle soorten soepen, zowel die al in	Soepen	Soepen, bouillons	Soepen waarvan de

Voedingsmiddelengroep	Definitie	Afspraken AVP	Voorbeelden	Uitzonderingen¹
	vloeibare vorm worden verkocht (blik, stazak, kant- en klaar, verdere verdunning) als die in droge vorm worden verkocht (poeder).			voedingswaarde niet is gedeclareerd per 100 g bereid product
Hartige snacks				
2.4.1.1.1	Snack hartig gepaneerd ragout	Gepaneerde ragout snacks.	Hartige diepvriessnacks: gepaneerde ragout snacks	Kroketten, bitterballen
2.4.1.1.2	Snack hartig loempia	Filodeeg met vulling.	Hartige diepvriessnacks: filodeeg met vulling	Loempia's
2.4.1.1.3	Snack hartig vlees	Vleesbevattende snacks.	Hartige diepvriessnacks: kipsnacks. Hartige broodjes: worstenbroodjes, saucijzenbroodjes	Worstenbroodje, saucijzenbroodje, frikandelbroodje ⁵ , broodje bapao ⁵ , saté ⁵
2.4.1.1.4	Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)	Producten op basis van gistdeeg met vleesvulling, producten op basis van bladerdeeg met vleesvulling en producten op basis van bladerdeeg met kaasvulling.	Hartige broodjes: kaasbroodjes	Kaassouffle ⁵ , kaasbroodjes, nasi- en bamihapjes
2.4.1.2 + 2.4.1.3	Chips (gesneden en gevormd)	Chips, gevormde chips (<5 g /100 g verzadigd vet), geëxtrudeerde snacks.	Aardappelchips naturel, aardappelchips paprika, stapelchips naturel.	Aardappelchips naturel, paprika en overige smaken ⁵ , ambachtelijke chips ⁵ , stapelchips naturel en overige smaken ⁵ , nibb-it ⁵ , tortillachips ⁵ , kroepoek ⁵

Voedingsmiddelengroep	Definitie	Afspraken AVP	Voorbeelden	Uitzonderingen¹	
2.4.1.4	Zoute koekjes (incl. savoury/biscuit/cracker)	Diverse zoute biscuits. Obv verzadigd vetgehalte van 5-15 g per 100g.	Zoute biscuits ⁵ , zoute sticks, kaasstengels, hartige crackers, hartige soesjes		
2.4.1.5	Gecoate noten	Gecoate noten en pinda's met deegomhulsel. Ook rijstzoutjes/Japanse mix.	Gecoate noten	borrelnoten, Japanse mix ⁵ , suikerpinda's	
2.4.1.6	Noten en zaden (gezouten)	Alle gezouten noten, zaden en pinda's, maar niet gecoat. Obv natriumgehalte >40 mg/100 g.	Noten en notenmixen	Gezouten pinda's, gezouten studentenhaver, gezouten notenmix	Ongezouten noten (≤ 40 mg natrium) ⁵
2.4.1.7	Hartige snacks overige	Andere hartige snacks die niet onder bovenstaande groepen kunnen worden ingedeeld.	Gepaneerde noodle/rijst snacks	Gevulde pepertjes, vleesrolletjes gevuld met kaas, wrapsnacks	
Vleesbereidingen, vleeswaren en vleesvervangers					
1.7.1.2.1 + 1.7.1.2.2	Vleesbereidingen en -producten (bereid/onbereid) ³	Bewerkt vlees (vleesbereidingen) meestal gebruikt bij de warme maaltijd, waarbij toevoegingen zijn gedaan, of vleessoorten zijn gemalen, gemixt/gekruid etc. Hieronder vallen ook de samengestelde vleesproducten met ten minste 70% vleesbestanddelen. Onder deze groep	(Rauwe) gehaktballen/soepballetjes, braadworst/verse worst/saucijzen, gekruide vleesreepjes, slavink/rundervink/blinde vink, gegaarde/gepaneerde kip, rauwe hamburgers, gegaarde hamburgers	Gehakt (gekruid en ongekruid), rollade, vinken, hamburgers, frikandel, Mexicano, kipnuggets	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Afspraken AVP	Voorbeelden	Uitzonderingen¹
		vallen zowel bereide als onbereide producten.			
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	Gekookte vleeswaren voor op brood.	Gegrild ontbijtspek, overige gekookte enkelvoudige vleeswaren	Ham, (gerookte) kipfilet, katenspek	
1.7.2.2 + 1.7.3.1 + 1.7.3.2	Vleeswaren samengesteld bereid, - rookworst, - vleesconserven in opgiet	Gekookte vleeswaren, alle soorten rookworst en vleesconserven in opgiet.	Gekookte samengestelde vleeswaren: gebraden gehakt, grillworst, leverkaas/Berliner, paté, boterhamworst, gekookte worst, leverworst/Hausmacher, smeerleverworst. Rauw samengestelde vleeswaren: filet americain, overige rauw samengestelde (snij)vleeswaren, vleesconserven in opgiet, rookworst	Grillworst, gebraden gehakt, leverworst/berliner, paté, rookworst, boterhamworst, gekookte worst, knakworst, Hotdog	
1.7.2.3	Vleeswaren enkelvoudig rauw	Enkelvoudige rauwe, gerookte of gedroogde vleeswaren.		Spek, rauwe ham, rookvlees	
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw	Samengestelde rauwe, gerookte of gedroogde vleeswaren.		Salami, cervelaat, snijworst, boerenmetworst, ossenworst, filet americain	
1.7.6	Vleesvervangers	Producten die vleesproducten, vleesbereidingen en vleesconserven vervangen, meestal gebruikt bij de warme maaltijd.	Vleesvervangers	Tahoe, tempé, kant- en klare vleesvervangers	

Voedingsmiddelengroep	Definitie	Afspraken AVP	Voorbeelden	Uitzonderingen¹
Melkproducten en vervangers				
Zuiveldranken	Dranken waarvan het hoofdingrediënt melk/karnemelk en/of yoghurt is (minimaal 50%). En zuivelvervangende dranken.	Zuiveldranken gezoet met suiker of suiker en zoetstof	Drinkyoghurt, chocolademelk, zuiveldranken, sojamelk, rijstdrank, amandeldrink	Melk en karnemelk zonder toevoegingen, koffie, koffiemelk, creamer, pap, slagroom, kookroom
Vla	Nagerechten op basis van melk, zetmeel, suiker en aroma's. Inclusief vla specialties (vla met toevoegingen zoals cacao of chocolade). Inclusief zuivelvervangende producten.	Vla basis gezoet met suiker of suiker en zoetstof, vla specialties gezoet met suiker of suiker en zoetstof,	Vanillevla, chocoladevla, gefermenteerde zuivelvrije producten en desserts	
Yoghurt en kwark	Yoghurt en kwark op basis van zuivel.	Yoghurt en kwark gezoet met suiker of suiker en zoetstof	Vruchtenyoghurt, -kwark	
Pudding, mousse en toetjes	Desserts op zuivelbasis.	Pudding/mousse/toetjes gezoet met suiker of suiker en zoetstof	Pudding, mousse, tiramisu	

¹ Producten die geen onderdeel uitmaken van voedingsmiddelengroep; ² Producten zijn gedeclareerd per 100 ml of per 100 g;

³ Bereide/onbereide samenstelling niet altijd bekend.

Bijlage 2. Percentage bijdrage van een voedingsmiddelengroep aan de inname.

Voedingsmiddelengroep		Bijdrage aan inname (%)		
		Natrium	Verzadigd vet	Mono- en disacchariden
0.1	Dieetproducten	0,3	0,3	0,5
1.1	Groente en fruit	2,4	0,8	17,5
1.1.1	Groente en fruit onbewerkt	0,8	0,6	15,1
1.1.2	Groente en fruit bewerkt	1,7	0,2	2,4
1.2	Sappen	0,2	0,0	4,5
1.3	Peulvruchten	0,3	0,0	0,1
1.4	Aardappelen, rijst en pasta	1,7	1,1	0,6
1.5	Brood en graanproducten	26,5	5,7	5,8
1.6	Melkproducten en zuivelvervangers	16,3	30,1	18,2
1.6.1	Melkproducten en zuivelvervangers	6,6	11,8	18,0
1.6.1.1	Melk en melkproducten	6,4	11,5	17,7
1.6.1.1.1	Melkproducten naturel	4,0	7,3	9,1
1.6.1.1.2	Melkproducten met toevoegingen	2,4	4,2	8,6
1.6.1.2	Plantaardige zuivelvervangers	0,2	0,3	0,3
1.6.2	Kaas en kaasproducten§	9,7	18,3	0,2
1.6.2.1	Kaas halfharde- en harde-	7,8	15,2	0,0
1.6.2.2	Kaas zachte-	1,1	2,5	0,1
1.6.2.3	Kaas smeer- en smelt-	0,7	0,6	0,0
1.6.2.4	Kaassubstituut	0,0	0,0	0,0
1.7	Vlees, vleesbereidingen, ei, vleesvervangers, vis	23,0	21,3	0,6
1.7.1	Vlees en vleesbereidingen	8,6	12,4	0,3
1.7.1.1	Vlees onbewerkt	1,5	4,0	0,0
1.7.1.1.1	Vlees onbewerkt - onbereid	1,5	4,0	0,0
1.7.1.1.2	Vlees onbewerkt - bereid	0,0	0,0	0,0

Voedingsmiddelengroep		Bijdrage aan inname (%)		
		Natrium	Verzadigd vet	Mono- en disacchariden
1.7.1.2	Vleesbereidingen en -producten	7,0	8,4	0,3
1.7.1.2.1	Vleesbereidingen en -producten - onbereid	6,7	8,0	0,3
1.7.1.2.2	Vleesbereidingen en -producten - bereid	0,4	0,4	0,0
1.7.2	Vleeswaren	9,5	5,4	0,2
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	3,1	0,7	0,1
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid	2,2	2,1	0,1
1.7.2.3	Vleeswaren enkelvoudig rauw	2,0	1,0	0,0
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw	2,1	1,6	0,1
1.7.2.5	Vleeswaren gemengd niet in te delen	0,0	0,0	0,0
1.7.3	Vleesconserven	1,1	1,0	0,0
1.7.3.1	Vleesproducten in opgiet	0,3	0,2	0,0
1.7.3.2	Rookworst	0,8	0,8	0,0
1.7.4	Ei	0,9	1,4	0,0
1.7.5	Vis	2,5	1,0	0,0
1.7.6	Vleesvervangers	0,4	0,1	0,0
1.8	Oliën en vetten	1,1	13,3	0,1
1.9	Water, koffie en thee	1,3	0,9	1,3
2.1	Soepen	5,0	0,4	0,2
2.2	Sauzen	5,8#	2,5	2,4
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie	1,6	1,3	0,5
2.2.3	Jus	0,5	0,7	0,0
2.2.4	Sauzen, pinda	0,8	0,2	0,6
2.2.5	Warme sauzen, oosters	0,5	0,0	0,3
2.2.6	Warme sauzen overige	0,8	0,2	0,1
2.3	Smaakmakers	3,7	0,2	0,5

Voedingsmiddelengroep		Bijdrage aan inname (%)		
		Natrium	Verzadigd vet	Mono- en disacchariden
2.4	Snacks	9,7	18,8	19,0
2.4.1	Snacks hartig	4,9	4,5	0,9
2.4.1.1	Hartige snacks groot/gefrituurd/gevuld broodje	2,1	1,6	0,2
2.4.1.1.1	Snack hartig gepaneerd ragout	0,7	0,4	0,1
2.4.1.1.2	Snack hartig loempia	0,4	0,1	0,1
2.4.1.1.3	Snack hartig vlees	0,7	0,7	0,1
2.4.1.1.4	Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)	0,3	0,4	0,0
2.4.1.2	Chips gesneden	1,0	0,9	0,1
2.4.1.3	Chips gevormd	0,8	0,4	0,1
2.4.1.4	Zoute koekjes (incl. savoury/biscuit/cracker)	0,5	0,3	0,0
2.4.1.5	Gecoate noten	0,3	0,2	0,1
2.4.1.6	Noten en zaden (gezouten en ongezouten)	0,3	1,0	0,3
2.4.1.7	Snacks hartig overige	nb	nb	nb
2.4.2	Banket en zoetwaren	4,8	14,3	18,1
2.5	(Fris)dranken	1,1	0,1	17,8
2.6	Broodbeleg	1,6	4,2	7,1
2.7	Overig	0,1	0,4	3,8
3.1	Warme maaltijden/hoofdgerechten	nb	nb	nb
3.2	Gemengde salades met toevoegingen	nb	nb	nb

Dik gedrukte tekst geeft aan dat de bijdrage aan de inname >3%, § = Inclusief kaassubstituut, # = de bijdrage aan de inname van natrium van jus is hier bij inbegrepen, nb = niet bekend.

Bijlage 3. Overzicht AVP afspraken

Tabel B3a. AVP afspraken voor natrium.

HFM-productgroep		AVP-groep	AVP afspraak		
			maximum (mg Na / 100 g)	Startdatum	Einddatum
Sauzen					
2.2.2 + 2.2.4	Sauzen op basis van emulsie (incl. pindasauzen)	Knoflooksaus	604	1-1-2019	31-12-2020
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten/groentenbasis	Maaltijdsauzen: pastasauzen	510	1-1-2015	30-6-2017
2.2.6	Warme sauzen, overige				
2.2.5	Warme sauzen, oosters				
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaten/groentenbasis	Rode sauzen: ketchup	860	1-1-2015	30-6-2017
		Rode sauzen: curry	790	1-1-2015	30-6-2017
Soepen					
2.1	Soepen	Soepen	350	1-1-2015	31-12-2016
Hartige snacks					
2.4.1.1.1	Snack hartig gepaneerd ragout	Gepaneerde ragout snacks	474	1-6-2018	1-6-2020
2.4.1.1.2	Snack hartig loempia	Filodeeg met vulling	525	1-6-2018	1-6-2020
2.4.1.1.3	Snack hartig vlees	Kipsnacks	660	1-6-2018	1-6-2020
		Worstenbroodjes	600	1-4-2018	1-10-2019
		Saucijzenbroodjes	660	1-4-2018	1-10-2019
2.4.1.1.4	Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)	Kaasbroodjes	600	1-4-2018	1-10-2019
2.4.1.6	Noten en zaden (gezouten)	Noten en notenmixen	420	1-3-2016	31-12-2018
2.4.1.2 + 2.4.1.3	Chips (gesneden aardappel en gevormd)	Aardappelchips naturel	480	1-3-2016	31-12-2018
		Aardappelchips paprika	560	1-3-2016	31-12-2018
2.4.1.5	Gecoate noten	Gecoate noten	840	1-3-2016	31-12-2018
Vleesbereidingen					

1.7.1.2.1 + 1.7.1.2.2	Vleesbereidingen	Gekruide vleesreepjes	440	1-1-2017	31-12-2018
		Slavink/rundervink/blinde vink	510	1-1-2017	31-12-2018
		Gegaarde/gepaneerde kip	515	1-1-2017	31-12-2018
		Rauwe hamburgers	570	1-1-2018	1-7-2019
		Braadworst/verse worst/saucijzen	620	1-1-2017	31-12-2018
		(Rauwe) gehaktballetjes/soepballetjes	700	1-1-2017	31-12-2018
		Gegaarde hamburgers	875	1-1-2018	1-7-2019
Vleesvervangers					
1.7.6	Vleesvervangers	Vleesvervangers	612	1-10-2019	1-1-2022
Vleeswaren (en -conserven)					
1.7.2.2 + 1.7.3.1 + 1.7.3.2	Vleeswaren samengesteld bereid (incl. rookworst en conserven in opgiet)	Gekookte samengestelde vleeswaren	945, -10%	06-2013	01-06-2015
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	Gegrild ontbijtspek	1120, -10%	06-2013	01-06-2015
		Overige gekookte enkelvoudige vleeswaren	1015, -10%	06-2013	01-06-2015
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw	Filet americain	900, -10%	06-2013	01-06-2015
		Overige rauw samengestelde (snij)vleeswaren	1280, -10%	06-2013	01-06-2015

Tabel B3b. AVP afspraken voor verzadigd vet.

HFM-productgroep		AVP-groep	AVP afspraak		
			maximum (g verzadigd vet / 100 g)	Startdatum	Einddatum
Vleeswaren (en -conserven)					
1.7.2.2 + 1.7.3.1 + 1.7.3.2	Vleeswaren samengesteld bereid (incl. rookworst en conserven in opgiet)	Leverworst/hausmacher	9	06-2013	01-06-2015
		Grillworst	9,7	06-2013	01-06-2015
		Gebraden gehakt	9,75	06-2013	01-06-2015
		Boterhamworst	10,2	06-2013	01-06-2015
		Smeerleverworst	10,35	06-2013	01-06-2015
		Gekookte worst	10,8	06-2013	01-06-2015
		Leverkaas/Berliner	11,1	06-2013	01-06-2015
		Paté	11,85	06-2013	01-06-2015

Tabel B3c. AVP afspraken voor mono-en disachariden.

HFM-productgroep	AVP-groep	Afspraak		
		AVP maximum mono- en disachariden (g/ 100 g)	Startdatum‡	Einddatum
Melkproducten en vervangers (gezoet)*				
Zuiveldranken	Zuiveldranken	6,8 toegevoegd	2019	1-10-2021
Yoghurt en kwark	Fruityoghurt en kwark (niet naturel)	10,5 toegevoegd	2019	1-10-2021
Vla	Vla, basis	6,2 toegevoegd	2019	1-10-2021
Pudding, mousse, desserts	Vla, specialties	8,5 toegevoegd	2019	1-10-2021
	Pudding, mousse en verwentoeetjes	16,7 toegevoegd	2019	1-10-2021

*gezoet met suiker of suiker en zoetstof, ‡het betreft een vervolg op de afspraak uit 2015

Bijlage 4. Nutri-Score berekening en aannames

Nutri-Score berekening

Nutri-Score geeft een oordeel weer over de gezondheid van een voedingsmiddel. Dat gebeurt met behulp van een berekening van plus- en minpunten. Als pluspunten gelden de hoeveelheden/aanwezigheid van groente, fruit, noten, peulvruchten, vezel en eiwit. Als minpunten wegen de hoeveelheden energie, suiker, verzadigd vet en zout mee. In de berekening van de Nutri-Score worden de pluspunten van de minpunten afgetrokken. De pluspunten kunnen de minpunten in bepaalde mate compenseren. Om het aantal plus en minpunten te berekenen worden grenswaarden van de voedingsstoffen gebruikt.

Nutri-Score gebruikt aangepaste berekeningen voor dranken, kazen, smeer- en bereidingsvetten. Een lagere totaalscore geeft een gezondere keuze aan. De totaalscore wordt weergegeven op een schaal door middel van een letter en bijpassende kleur. Hieronder staat de stapsgewijze berekening van de Nutri-Score (gebaseerd op [11]):

Stap 1: toekenning van de min- en pluspunten op basis van de hoeveelheid voedingsstof (per 100 g voedingsmiddel).

Minpunten	Overige voedingsmiddelen				Dranken		Smeer- en bereidingsvetten
	Energie (kJ)	Suiker (g)	Verzadigd vet (g)	Natrium (mg)	Energie (kJ)	Suiker (g)	Verzadigd vet/totaal vet (g)
0	≤ 335	≤ 4,5	≤ 1	≤ 90	≤ 0	≤ 0	< 10
1	> 335	> 4,5	> 1	> 90	≤ 30	≤ 1,5	< 16
2	> 670	> 9	> 2	> 180	≤ 60	≤ 3	< 22
3	> 1005	> 13,5	> 3	> 270	≤ 90	≤ 4,5	< 28
4	> 1340	> 18	> 4	> 360	≤ 120	≤ 6	< 34
5	> 1675	> 22,5	> 5	> 450	≤ 150	≤ 7,5	< 40
6	> 2010	> 27	> 6	> 540	≤ 180	≤ 9	< 46
7	> 2345	> 31	> 7	> 630	≤ 210	≤ 10,5	< 52
8	> 2680	> 36	> 8	> 720	≤ 240	≤ 12	< 58
9	> 3015	> 40	> 9	> 810	≤ 270	≤ 13,5	< 64
10	> 3350	> 45	> 10	> 900	> 270	> 13,5	≥ 64
Totaal per voedingsstof	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10	0-10

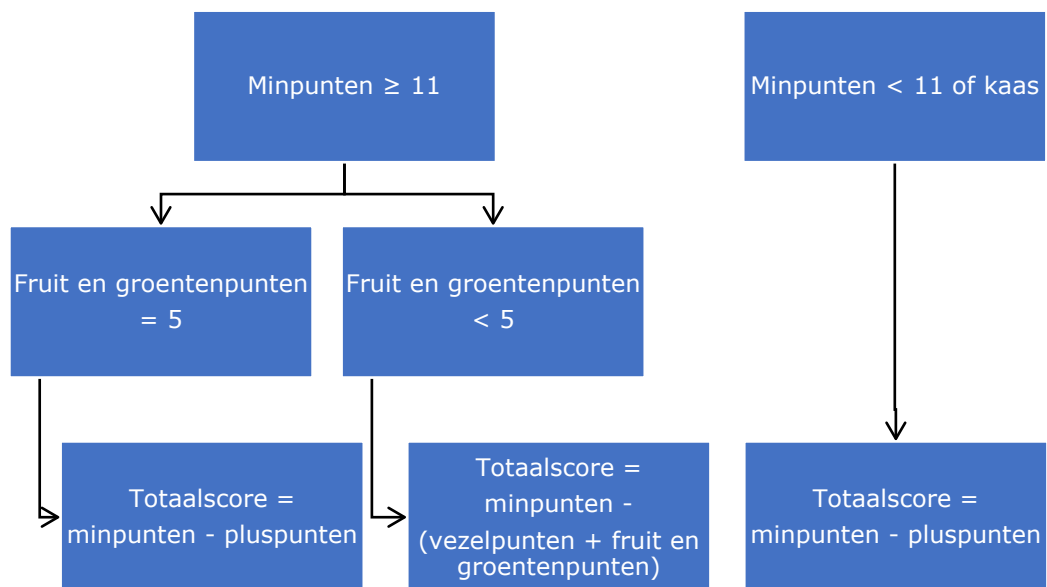
Pluspunten	Overige voedingsmiddelen			Dranken
	Fruit, groenten, noten en peulvruchten (%)	Vezel (g)	Eiwit (g)	Fruit, groenten, noten en peulvruchten (%)
0	≤ 40	≤ 0,7	≤ 1,6	≤ 40
1	> 40	> 0,7	> 1,6	-
2	> 60	> 1,4	> 3,2	> 40
3	-	> 2,1	> 4,8	-

Pluspunten	Overige voedingsmiddelen			Dranken
	Fruit, groenten, noten en peulvruchten (%)	Vezel (g)	Eiwit (g)	Fruit, groenten, noten en peulvruchten (%)
4	-	> 2,8	> 6,4	> 60
5	> 80	> 3,5	> 8,0	-
6	-	-	-	-
7	-	-	-	-
8	-	-	-	-
9	-	-	-	-
10	-	-	-	> 80
Totaal per voedingsstof	0-5	0-5	0-5	0-10

Minpunten (0-40 punten) = energiepunten + suikerpunten + verzadigd vetpunten + natriumpunten

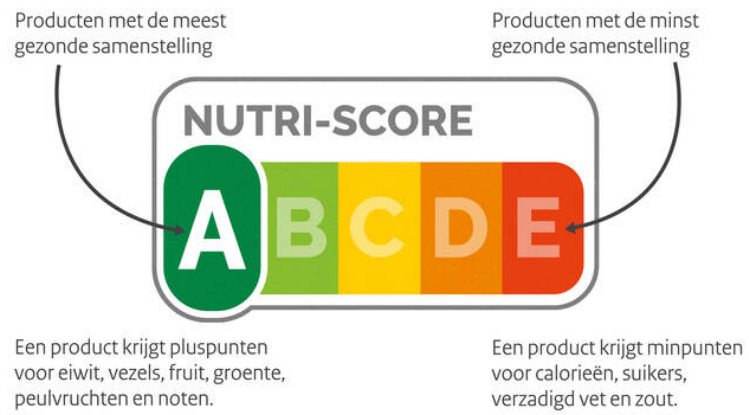
Pluspunten (0-15 punten) = fruit- en groentepunten + vezelpunten + eiwitpunten

Stap 2: berekening van de totaalscore



Stap 3: toekenning van de letter en bijpassende kleur

Voedingsmiddelen	Dranken	Kleur en letter
Minimumscore tot -1	Water	Donkergroen A
0-2	Minimumscore tot -1	Lichtgroen B
3-10	2-5	Geel C
11-18	6-9	Lichtoranje D
19 tot maximumscore	10 tot maximumscore	Donkeroranje E



Figuur 1. Het Nutri-Score voedselkeuzelogo.

Tabel B4a Vezelgehalte en percentage aan groente, fruit, noten en peulvruchten per productgroep ter berekening van Nutri-Score.

HFM-productgroep	N	Schatting groente, fruit, noten, peulvruchten (%) obv Nutri-Scoreschaal	Vezelgehalte (g/100 g)					
			n	mean	std. dev	min	max	
Sauzen	2186							
2.2.2 Sauzen op basis van emulsie	849	> 60	197	1,3	0,5	0,2	3,0	
2.2.4 Pindasauzen	117	> 60	285	1,9	1,4	0,0	8,8	
2.2.1.2 Koude sauzen op tomaten/groentenbasis	592	> 40	53	2,6	1,3	0,8	6,7	
2.2.1.1 Warme sauzen op tomaten/groentenbasis	253	≤ 40	147	0,8	0,5	0,0	3,0	
2.2.6 Warme sauzen, overige	157	≤ 40	104	1,3	1,9	0,0	9,0	
2.2.5 Warme sauzen, oosters	218	≤ 40	363	0,5	0,8	0,0	5,5	
Soepen								
2.1 Soepen	462	> 40	315	0,6	0,6	0,0	4,2	
Hartige snacks	2532							
2.4.1.1.1 Snack hartig gepaneerd ragout	217	≤ 40	89	1,3	0,6	0,7	3,9	
2.4.1.1.2 Snack hartig loempia	71	≤ 40	40	2,8	1,0	0,0	5,1	
2.4.1.1.3 Snack hartig vlees	288	≤ 40	214	1,6	0,8	0,0	4,8	
2.4.1.1.4 Snack hartig gefrituurd of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)	123	≤ 40	75	1,7	1,2	0,0	5,0	
2.4.1.2 + 2.4.1.3 Chips (gesneden en gevormd)	832	≤ 40	675	3,2	1,7	0,0	12,4	
2.4.1.5 Noten gecoat	201	> 40	190	4,6	1,2	2,2	9,0	
2.4.1.4 Zoute koekjes (incl. savoury/biscuit/cracker)	347	≤ 40	284	2,5	1,2	0,3	7,4	
2.4.1.6 Noten en zaden (gezouten)	466	≥ 80	426	6,8	3,2	0,0	34,0	
2.4.1.7 Hartige snacks overige	185	≤ 40	165	1,7	1,9	0,0	10,0	
Vleesbereidingen								
1.7.1.2.1 + 1.7.1.2.2 Vleesbereidingen	1476	≤ 40	1203	0,6	0,6	0,0	3,8	

HFM-productgroep	N	Schatting groente, fruit, noten, peulvruchten (%) obv Nutri- Scoreschaal	Vezelgehalte (g/100 g)					
			n	mean	std. dev	min	max	
Vleesvervangers								
1.7.6 Vleesvervangers	255	> 60	237	4,0	2,1	0,0	11,6	
Vleeswaren (en -conserven)	2952							
1.7.2.2 + 1.7.3.1 + 1.7.3.2 Vleeswaren samengesteld bereid (incl. rookworst en conserven in opgiet)	1257	≤ 40	395	0,1	0,2	0,0	1,5	
1.7.2.1 Vleeswaren enkelvoudig bereid	491	≤ 40	952	0,3	0,5	0,0	4,4	
1.7.2.4 Vleeswaren samengesteld rauw	720	≤ 40	581	0,2	0,4	0,0	2,4	
AVP Filet americain	103	≤ 40	79	0,4	0,2	0,0	0,8	
1.7.2.3 Vleeswaren enkelvoudig rauw	381	≤ 40	660	0,2	0,4	0,0	2,4	
Melkproducten en vervangers (gezoet)								
1.6.1.1.2 + 1.6.1.2 Zuiveldranken, yoghurt, kwark en vla	1023	≤ 40	404	0,3	0,4	0,0	2,1	
AVP Pudding, mousse en desserts	254	≤ 40	100	1,0	0,8	0,0	3,9	