



Verbetering productaanbod

Het bedrijfsleven werkt samen met de overheid structureel en stapsgewijs aan het verlagen van zoutgehaltes, verzadigd vet en calorieën (vet/suiker) in levensmiddelen. Het doel is een gezonder product- en maaltijdaanbod.

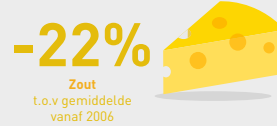
Welke reducties we hebben behaald:



Groenteconserven*



Brood*



Goudse kaas*

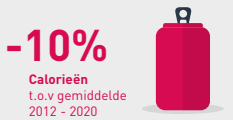


Vleeswaren**

* RIVM Herformuleringsmonitor 2014

** Onderzoek VNV en CBL 2015

Waar we mee bezig zijn:



Frisdranken

(incl. energiedranken, sportdranken)



Sauzen



Soepen en bouillons



Vla, yoghurt, kwark,
toetjes en zuivel dranken



Margarine in cake



Vleesconserven

Zoals knakworsten, ragout



Vers vlees bereidingen

Zoals gepaneerde schnitzels, worstjes



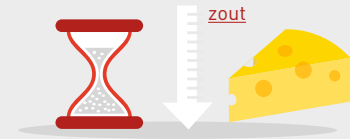
Chips, noten, zoutjes



Kant-en-klaar maaltijden

Met welke uitdagingen werken we:

Door daling van het zoutgehalte wordt de houdbaarheid van een product minder en bovendien is zout bacterieremmend, wat bijdraagt aan de voedselveiligheid.



Door het weglaten van suikers of (verzadigde) vetten verandert de textuur van een product. Bijvoorbeeld de vulling van een koek die eruit loopt wanneer verzadigd vet wordt vervangen door onverzadigd vet.



De smaak van een product moet geleidelijk aangepast worden, om te voorkomen dat de consument thuis zelf het zoutvatje erbij pakt of een schepje suiker toevoegt om het product 'weer op smaak' te brengen.

Waar we in 2017 verder aan gaan werken:



Diepvriessnacks



Hartige broodjes

Zoals worstenbroodjes, kaasbroodjes



Groenteconserven



Pizza



Ontbijtgranen



Smeerkaas

kijk voor meer informatie op www.akkoordverbeteringproductsamenstelling.nl

