

BIJLAGE 2: Vergelijking criteria RV 2009 versus RV 2011

Voor de voetnoten bij criteria RV 2011 zie RV zelf.

Richtlijnen voedselkeuze 2009

hoofdgroep	subgroep	a/b	b/c
BASIS PRODUCTGROEPEN			
Groente*		Alle verse, gesneden, gehakt, conserven, diepvries, en VV: $\leq 1,1$ g/100g TV: $\leq 0,1$ g/100g Na ≤ 120 mg/100g	Bewerkte groente *): Vitamine C ≥ 8 mg/100g en Foliumzuur ≥ 15 mcg/100g of Vit A ≥ 70 mcg/100g en VV: $\leq 1,1$ g/100g TV: $\leq 0,1$ g/100g Na ≤ 120 mg/100g *) Dit betreft de bewerkte producten waarbij het eindproduct bestaat uit het volledige eetbare gedeelte van het uitgangproduct.
Fruit		Alle vers, geschild, gesneden, conserven, diepvries, zonder toevoegingen	Bewerkt fruit *): Vitamine C ≥ 8 mg/100g en foliumzuur ≥ 10 mcg/100g en VV: $\leq 1,1$ g/100g TV: $\leq 0,1$ g/100g Na ≤ 120 mg/100g Suikers: niet toegevoegd **) *) Dit betreft de bewerkte producten waarbij het eindproduct bestaat uit het volledige eetbare gedeelte
Sappen (onderdeel bewerkt fruit)		Sappen kunnen per definitie geen A-product in de productgroepen groente en fruit zijn	Vitamine C ≥ 8 mg/100g Foliumzuur ≥ 10 mcg/100g Vezel $\geq 0,7$ g/100kcal VV: $\leq 1,1$ g/100g TV: $\leq 0,1$ g/100g Na ≤ 120 mg/100g Suikers: niet toegevoegd **) *) Voor vitamine C, foliumzuur en vezel geldt dat de criteria betrekking hebben op de van nature aanw
Brood en graanproducten	Brood en ontbijtgranen	VV $\leq 1,1$ g/100g TV $\leq 0,1$ g/100g Na ≤ 500 mg/100g Vezel $\geq 2,4$ g/100kcal	VV $\leq 1,1$ g/100g TV $\leq 0,1$ g/100g Na ≤ 500 mg/100g Vezel $\geq 1,4$ g/100kcal

Richtlijnen voedselkeuze 2011

hoofdgroep	subgroep	omschrijving	a	b	c
Groente en fruit		Alle groente en fruit ook die waarbij het totale eetbare gedeelte van het uitgangspanduct nog in het eindproduct aanwezig is (en dus niet door bijv. filtratie is verdwenen).	Onbewerkte groente en fruit VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 100 mg/100 g § TS: niet toegevoegd	Bewerkte groente en fruit a VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 200 mg/100 g b TS: ≤ 2,5 g/100 g	Bewerkte groente en fruit a VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 200 mg/100 g b TS: > 2,5 g/100 g
				EQUIVALENTIECRITERIA BIJ MATRIX INTACT VOLDOEN	EQUIVALENTIECRITERIA VOOR NIET INTACTE MATRIX VOLDOEN NIET.
Vruchtensappen		Alle sappen die voldoen aan Warenwet, uit vruchten en die zijn verkregen uit persing, niet uit mixen.	Deze sappen kunnen per definitie geen A-product zijn, omdat niet het totale eetbare gedeelte van het uitgangspanduct aanwezig is.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 0,75 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd EN: ≤ 50 kcal/100ml	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 0,75 g/100 kcal Na: > 100 mg/100 g TS: wel toegevoegd EN: > 50 kcal/100ml
Brood en graanproducten	Brood	Alle broodsoorten. Ook gebakken graanproducten die normaal gesproken met beleg worden gegeten, zoals knäckebröd, beschuit, crackers, cracottes, matzes	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 2,4 g/100 kcal Na: ≤ 500 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 500 mg/100 g TS: ≤ 13en%	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 500 mg/100 g c TS: > 13 en%
	Ontbijtgranen	Graanproducten die primair bedoeld en gepositioneerd zijn om in combinatie met melk of yoghurt bij het ontbijt gegeten te worden. Bijv. Bambix, Brinta, havermout, muesli, cereals, cornflakes, etc.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 2,4 g/100 kcal Na: ≤ 500 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: ≤ 3,0 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 500 mg/100 g TS: ≤ 20 g/100 g	VV: > 3,0 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 500 mg/100 g TS: > 20 g/100 g

Richtlijnen voedselkeuze 2009

<i>hoofdgroep</i>	<i>subgroep</i>	<i>a/b</i>	<i>b/c</i>
Aardappelen, pasta, rijst en peulvruchten	Aardappelen en peulvruchten	VV ≤ 1,1 g /100g TV ≤ 0,1 g/100g Na ≤ 120 mg/100g Vezel ≥ 4 g/100 kcal	VV ≤ 1,1g /100g TV ≤ 0,1 g/100g Na ≤ 120 mg/100g Vezel ≥ 1,4 g/100kcal
	Pasta, rijst en graanproducten warme maaltijd	VV ≤ 1,1 g /100g TV ≤ 0,1 g/100g Na ≤ 120 mg/100g Vezel ≥ 1,4 g/100 kcal	VV ≤ 1,1g /100g TV ≤ 0,1 g/100g Na ≤ 120 mg/100g Vezel ≥ 0,7 g/100kcal
<hr/>			
Vlees, kip, eieren		VV ≤ 4 g/100g TV: niet toegevoegd Na ≤ 500 mg/100g	VV ≤ 5 g/100 g TV: niet toegevoegd Na ≤ 500 mg/100g
Vleeswaren en plantaardige vleesvervangers		VV ≤ 4 g/100g TV: niet toegevoegd Na ≤ 1000 mg/100g	VV ≤ 5 g/100 g TV: niet toegevoegd Na ≤ 1000 mg/100g
Vis	Alle verse vis zonder toevoegingen		Visproducten VV ≤ 5g/100 g TV ≤ 0,1 mg/100g Na ≤ 500 mg/100g

Richtlijnen voedselkeuze 2011

hoofdgroep	subgroep	omschrijving	a	b	c
Aardappelen, rijst en pasta	Aardappelen, pasta en noedels	Alle soorten aardappel(product)en, pasta en graanproducten voor een hoofdmaaltijd, zoals tarly, gierst en bulgur, couscous en mie.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,7 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 100 mg/100 g TS: wel toegevoegd
	Rijst	Alle soorten rijst voor de hoofdmaaltijd.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 0,7 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 0,7 g/100 kcal Na: > 100 mg/100 g TS: wel toegevoegd
	Overige graanproducten	Alle soorten granen en graanproducten (geen brood), zoals bloem, meel, bindmiddelen.	N.v.t.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 0,7 g/100 kcal Na: > 100 mg/100 g TS: > 2,5 g/100 g
Peulvruchten		Gedroogde en opgeweekte peulvruchten, zoals linzen, bruine bonen in blik, witte bonen in tomatensaus etc.	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 2,4 g/100 kcal Na: ≤ 100 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 200 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 1,3 g/100 kcal Na: > 200 mg/100 g TS: > 2,5 g/100 g
Vlees, gevogelte, ei, vleesvervangers, vis	Onbewerkt vlees	Alle soorten vlees, gevogelte, ei, etc. inclusief diepgevroren vlees zonder verdere bewerking.	VV: ≤ 4 g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 13 en% d TV: niet toegevoegd Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: > 13 en% d TV: wel toegevoegd Na: > 100 mg/100 g TS: wel toegevoegd
	Bewerkte vlees(producten), vleeswaren en vleesvervangers	Vleeswaren voor op brood en bewerkte vlees, zoals rollade, slavink, etc. Samengestelde vleesproducten met ten minste 70% vleesbestand-delen. Plantaardige vleesvervangers.	VV: ≤ 4 g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 900 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: ≤ 13 en% d TV: niet toegevoegd Na: ≤ 900 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	VV: > 13 en% d TV: wel toegevoegd Na: > 900 mg/100 g TS: > 2,5 g/100 g
	Vis	Alle soorten vis, schaal- en schelpdieren	Vleesvervanger: Voldoen aan substitutiecriteria (4.2.2.3) Onbewerkte vis, schaal- en schelpdieren en VV: ≤ 30% van totaal vet d TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 100 mg/100 g § TS: niet toegevoegd	Vleesvervanger: Voldoen aan substitutiecriteria (4.2.2.3) Bewerkte vis, schaal- en schelpdieren en VV: ≤ 30% van totaal vet d TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 450 mg/100 g TS: niet toegevoegd	Vleesvervanger: Voldoet niet aan substitutiecriteria (4.2.2.3) Bewerkte vis, schaal- en schelpdieren en VV: > 30% van totaal vet d TV: > 0,1 g/100 g Na: > 450 mg/100 g TS: wel toegevoegd

Richtlijnen voedselkeuze 2009

<i>hoofdgroep</i>	<i>subgroep</i>	<i>a/b</i>	<i>b/c</i>
Melk(producten)	Melk(producten)	VV ≤ 0,5g /100g TV: niet toegevoegd Na ≤ 120 mg/100g Suikers: niet toegevoegd *)	VV ≤ 1,1g /100g TV: niet toegevoegd Na ≤ 120 mg/100g Toegev. suikers: ≤ 5 g/100g *).
		*) Onder 'toegevoegde suikers' worden verstaan alle mono- en disacchariden die niet van nature in het product aanwezig zijn, cq die in welke vorm dan ook	*) Onder 'toegevoegde suikers' worden verstaan alle mono- en disacchariden die niet van nature in het product aanwezig zijn, cq die in welke vorm dan ook
Kaas	Kaas	VV ≤ 12g /100g TV: niet toegevoegd Na ≤ 1000 mg/100g	VV ≤ 18g /100g TV: niet toegevoegd Na ≤ 1000 mg/100g
Vetten en oliën		VV ≤ 16g /100g TV ≤ 1,3 en% of 1 g/100g *) Na ≤ 160 mg/100g	VV ≤ 30% van totaal vet TV ≤ 1,3 en% of 1 g/100g *) Na ≤ 160 mg/100g
		*) Voor de varianten met maximaal 40% vet geldt TV ≤ 1 g/100g	*) Voor de varianten met maximaal 40% vet geldt TV ≤ 1 g/100g
Dranken		Energie ≤ 4 kcal/100ml VV: niet toegevoegd TV: niet toegevoegd Na ≤ 120 mg/100g	Energie ≤ 30 kcal/100ml VV: niet toegevoegd TV: niet toegevoegd Na ≤ 120 mg/100g

Richtlijnen voedselkeuze 2011

hoofdgroep	subgroep	omschrijving	a	b	c
Melk en melkproducten	Melk(producten)	Alle soorten melk, zonder toevoegingen, inclusief koffiemelk, alle soorten bewerkte melk (yoghurt, kwark) en melk met toevoegingen (chocolademelk, vla). Melksubstituten.	VV: ≤ 0,5g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 100 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 1,3 g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 100 mg/100 g TS: ≤ 5 g/100 g c	VV: > 1,3 g/100 g TV: wel toegevoegd Na: > 100 mg/100 g TS: > 5 g/100 g c
	Kaas	Alle soorten kaas, inclusief smeerkaas, roomkaas, al dan niet met toevoegingen. Kaassubstituten.	VV: ≤ 12g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 900 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 16 g/100 g TV: niet toegevoegd Na: ≤ 900 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: > 16 g/100 g TV: wel toegevoegd Na: > 900 mg/100 g TS: wel toegevoegd
Vetten en oliën		Alle vetten bedoeld voor het besmeren van het brood en voor de bereiding van voedingsmiddelen.	VV: ≤ 16g/100 g TV: ≤ 1,3 en% of 1 g/100 g e Na: ≤ 160 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 30% van totaal vet c TV: ≤ 1,3 en% Na: ≤ 160 mg/100 g TS: niet toegevoegd	VV: > 30% van totaal vet c TV: > 1,3 en% Na: > 160 mg/100 g TS: wel toegevoegd
Water		(Mineraal)water, koffie en thee zonder suiker	N.v.t.	VV: ≤ 1,0g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 20 mg/100 ml TS: niet toegevoegd	VV: > 1,0g/100 g TV: > 0,1 g/100 g Na: > 20 mg/100 ml TS: wel toegevoegd

Richtlijnen voedselkeuze 2009

<i>hoofdgroep</i>	<i>subgroep</i>	<i>a/b</i>	<i>b/c</i>
NIET-BASIS PRODUCTGROEPEN			
Soepen		Energie ≤ 30 kcal/100g VV ≤ 1,1 g/100 g TV ≤ 0,1 g/100g Na ≤ 350 mg/100 g	Energie ≤ 45 kcal/100g VV ≤ 1,1 g/100 g TV ≤ 0,1g/100g Na ≤ 350 mg/100 g
Sauzen		Energie ≤ 100 kcal/100 g VV ≤ 1,1 g/100 g TV ≤ 0,1 g/100g Na ≤ 450 mg/100 g	Energie ≤ 300 kcal/100 g VV ≤ 30% van totaal vet TV ≤ 1,3 en% Na ≤ 750 mg/100 g
Snacks		Energie ≤ 75 kcal/portie VV ≤ 13 en% TV ≤ 1,3 en% Na ≤ 400 mg/100 g	Energie ≤ 110 kcal/portie VV ≤ 13 en% TV ≤ 1,3 en% Na ≤ 400 mg/100 g
Overig		Energie ≤ 200 kcal/100 g VV ≤ 13 en% TV ≤ 1,3 en% Na ≤ 350 mg/100g	Energie ≤ 350 kcal/100 g VV ≤ 13 en% TV ≤ 1,3 en% Na ≤ 600 mg/100g

Richtlijnen voedselkeuze 2011

hoofdgroep	subgroep	omschrijving	a	b	c
Soepen		Alle soorten soepen en bouillon, met uitzondering van maaltijdsoepen (=warme maaltijd).	EN: ≤ 30 kcal/100 g VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 350 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	EN: ≤ 100 kcal/100 g VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 350 mg/100 g c TS: ≤ 2,5 g/100 g	EN: > 100 kcal/100 g VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g Na: > 350 mg/100 g c TS: > 2,5 g/100 g
Sauzen**		Alle soorten sauzen, inclusief jus, maaltijdsauzen en dessertsauzen.	EN: ≤ 100 kcal/100 g VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 450 mg/100 g* TS: ≤ 2,5 g/100 g*	EN: ≤ 350 kcal/100 g f VV: ≤ 30% van totaal vet d TV: ≤ 1,3 en% d Na: ≤ 750 mg/100 g TS: ≤ 11 g/100 g*	EN: > 350 kcal/100 g f VV: > 30% van totaal vet d TV: > 1,3 en% d Na: > 750 mg/100 g TS: > 11 g/100 g*
Snacks		Alle hartige, zoete en ijsproducten die vooral bedoeld zijn om tussen de maaltijden door te gebruiken (hartige snacks (chips, noten en zoutjes, gefrituurde snacks), koeken, gebak, snoep, chocolade, ijs, ook toetjes die niet op basis van zuivel zijn).	EN: ≤ 75 kcal/portie VV: ≤ 13 en% TV: ≤ 1,3 en% Na: ≤ 400 mg/100 g TS: ≤ 20 gr/100 g	EN: ≤ 110 kcal/portie VV: ≤ 13 en% d TV: ≤ 1,3 en% d Na: ≤ 400 mg/100 g TS: ≤ 20 gr/100 g	EN: > 110 kcal/portie VV: > 13 en% d TV: > 1,3 en% d Na: > 400 mg/100 g TS: > 20 gr/100 g
Overig		Producten die niet in te delen zijn in een productgroep.	EN: ≤ 200 kcal/100 g VV: ≤ 13 en% TV: ≤ 1,3 en% Na: ≤ 350 mg/100g TS: niet toegevoegd	VV: ≤ 13 en% d TV: ≤ 1,3 en% d Na: ≤ 1,3 mg/kcal d TS: ≤ 13 en% d	VV: > 13 en% d TV: > 1,3 en% d Na: > 1,3 mg/kcal d TS: > 13 en% d
(Fris)dranken		Alle soorten (fris)drank, m.u.v. water (zie basis), zuiveldranken en vruchten- en groentesappen, al dan niet aangeboden in geconcentreerde (poeder)vorm.	EN: ≤ 4 kcal/100ml VV: niet toegevoegd TV: niet toegevoegd Na: ≤ 20 mg/100 g Alcohol: <0,5%	EN: ≤ 30 kcal/100ml c VV: ≤ 1,1 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g Na: ≤ 20 mg/100 g Alcohol: <0,5%	EN: > 30 kcal/100ml c VV: > 1,1 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g Na: > 20 mg/100 g Alcohol: ≥ 0.5%
Broodbeleg		Alle soorten producten die primair bedoeld zijn voor het beleggen van brood/toast, uitgezonderd kaas en vleeswaren. Bijv. jam, hagelslag, selderisalsade, marmite.	EN: ≤ 200 kcal/100 g VV: ≤ 13 en% TV: ≤ 1,3 en% Na: ≤ 400 mg/100 g TS: ≤ 2,5 g/100 g	EN: ≤ 350 kcal/100 g VV: ≤ 13 en% TV: ≤ 1,3 en% Na: ≤ 400 mg/100 g TS: ≤ 30 g/100 g	EN: > 350 kcal/100 g VV: > 13 en% TV: > 1,3 en% Na: > 400 mg/100 g TS: > 30 g/100 g

Richtlijnen voedselkeuze 2009

<i>hoofdgroep</i>	<i>subgroep</i>	<i>a/b</i>	<i>b/c</i>
-------------------	-----------------	------------	------------

MAALTIJDEN

Warme maaltijd	VV ≤ 13 en% TV ≤ 1,3 en% Na ≤ 160 mg/100g Vezel ≥ 1,4 g/100 kcal Groente ≥ 150g/ portie Energie hoofdgerecht: 400- 700 kcal Energie totale maaltijd: 550-950 kcal	VV ≤ 16 en% TV ≤ 1,3 en% Na ≤ 220 mg/100g Vezel ≤ 1,4 g/100 kcal Groente ≥ 150g/ portie Energie hoofdgerecht: 400- 700 kcal Energie totale maaltijd: 550-950 kcal
----------------	---	---

Belegde broodjes, lunch, ontbijt	VV ≤ 9 en% TV ≤ 1,3 en% Na ≤ 160 mg/100g Vezel ≥ 1,4 g/100 kcal Groente ≥ 50g portie *) Energie: Belegde broodjes: ≤ 350 kcal/portie Ontbijt: 200 - 350 kcal Lunch: 350 – 600 kcal	VV ≤ 13 en% TV ≤ 1,3 en% Na ≤ 190 mg/100g Vezel ≥ 0,8 g/100 kcal Energie: Belegde broodjes: ≤ 350 kcal/portie Ontbijt: 200 - 350 kcal Lunch: 350 – 600 kcal
-------------------------------------	--	--

*) voor het ontbijt geldt het
groentecriterium niet.

Richtlijnen voedselkeuze 2011

hoofdgroep	subgroep	omschrijving	a	b	c
Warme maaltijden/ hoofdgerechten		Maaltijden die uit meerdere componenten zijn samengesteld; hieronder vallen ook stoommaaltijd, pizza, maaltijdsalade, pastasalade cateringmaaltijden. Dit is inclusief maaltijdmixen waaraan volgens het etiket nog of een eiwitbron (vlees(ervanger, kaas, vis, etc.: ≤ 100 g/portie) of een koolhydraatbron (aardappel, rijst, pasta etc.; ≥ 40 g/portie) moeten worden toegevoegd.	EN: 400-700 kcal/portie of EN : 550-950 kcal/totale maaltijd VV: ≤ 10 en% TV: ≤ 1,0 en% VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal groente ≥ 150g/portie Na: ≤ 160 mg/100 g TS: ≤ 10 en%	EN: 400-700 kcal/portie of EN : 550-950 kcal/totale maaltijd VV: ≤ 13 en% d TV: ≤ 1,3 en% d VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal groente ≥ 150g/portie Na: ≤ 2,2 mg/kcal c TS: ≤ 13 en% d	EN: < 400 of >700 kcal/portie of EN: < 550 of > 950 kcal/totale maaltijd VV: > 13 en% d TV: > 1,3 en% d VZ: < 1,3 g/100 kcal groente < 150g/portie Na: > 2,2 mg/kcal c TS: > 13 en% d
Broodmaaltijden (belegde broodjes en lunchgerechten)		Ontbijt, lunchgerechten en belegde broodjes. Ontbijt en lunch zijn broodmaaltijden, d.w.z. ze moeten brood bevatten. Bij het ontbijt mag dit ook een ontbijtgraan zijn en geldt het groentecriterium niet. Warme gerechten die als lunch worden gegeten = warme maaltijd. Koude lunchgerechten anders dan brood worden wel ingedeeld volgens de criteria voor broodmaaltijden. Lunchgerechten met ≥ 80 g brood bij bijv. een pastasalade†.	EN: Belegde broodjes: ≤ 350 kcal/portie Ontbijt: 200 - 350 kcal Lunch: 350 – 600 kcal VV: ≤ 9 en% TV: ≤ 1,3 en% VZ: ≥ 1,3 g/100 kcal Na: ≤ 160 mg/100 g TS: ≤ 10en% En groente ≥ 50g/portie	EN: Belegde broodjes: ≤ 350 kcal/portie Ontbijt: 200 - 350 kcal Lunch: 350 – 600 kcal VV: ≤ 13 en%e TV: ≤ 1,3 en%e VZ: ≥ 0,8 g/100 kcal Na: ≤ 1,9 mg/kcal c TS: ≤ 13 en%#	EN: Belegde broodjes: > 350 kcal/portie Ontbijt: < 200 of > 350 kcal Lunch: <350 of > 600 kcal VV: > 13 en% d TV: > 1,3 en% d VZ: < 0,8 g/100 kcal Na: > 1,9 mg/kcal c TS: > 13 en%#
Gemengde salades		Salades gemengd met toevoegingen, en dressing, met ≥ 70 gram groente/100 g.	EN: ≤ 110 kcal/100 g VV: ≤ 1,8 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 1 g/100 g Na: ≤ 100 mg/100 g TS: ≤ 10en%	EN: ≤ 110 kcal/100 g VV: ≤ 2,6 g/100 g TV: ≤ 0,1 g/100 g VZ: ≥ 0,8 g/100 g Na: ≤ 170 mg/100 g TS: ≤ 13en%	EN: > 110 kcal/100 g VV: > 2,6 g/100 g TV: > 0,1 g/100 g VZ: < 0,8 g/100 g Na: > 170 mg/100 g TS: > 13en%