



Daar neem je kennis van!



Stichting Sociaal Fonds
bakkersbedrijf

Rapportage

Voedingswaarde van brood

Ten behoeve van de actualisatie van NEVO gegevens van brood

September 2025

Inhoudsopgave

Inleiding.....	3
Methode.....	4
Resultaten	7
Discussie	7
Nieuwe broodsoorten	7
Verschillen in voedingswaarde t.o.v. 2008.....	7
Verschillen in voedingswaarde gistbrood versus desembrood.....	8
Verschillen in voedingsclaims vitaminen/mineralen.....	10
Conclusie	11

Inleiding

Het Nederlands Voedingsstoffenbestand (NEVO), beheert door het Rijksinstituut voor Volksgezondheid en Milieu (RIVM), bevat informatie over de samenstelling van voedingsmiddelen. Het gaat hierbij om energie en voedingsstoffen zoals eiwitten, koolhydraten, vetten en vetzuren, vitamines en mineralen. In NEVO staan voedingsmiddelen die in Nederland regelmatig gebruikt worden, aangevuld met producten die belangrijk zijn voor bepaalde groepen in de bevolking.

De gegevens in de NEVO zijn vrij toegankelijk en worden bijvoorbeeld gebruikt voor wetenschappelijk onderzoek, de voedingsmiddelenindustrie, diëtetiek en voedingsvoorlichting. Daarnaast mogen de NEVO gegevens worden gebruikt voor voedingswaarde berekening en –declaratie op etiketten. Op basis van deze voedingswaarde-gegevens kunnen voedings- en gezondheidsclaims gemaakt worden. En ze kunnen gebruikt worden voor de berekening van Nutri-Score.

De huidige NEVO gegevens (NEVO-tabel 2023/8.0) van brood dateren uit 2008, uit een onderzoek dat is uitgevoerd door TNO in opdracht van het toenmalige Voorlichtingsbureau Brood. Aangezien brood een dagelijks gegeten product is in Nederland, is het relevant om de voedingswaarde-gegevens van brood te actualiseren. De groeiende aandacht voor brood als bron van plantaardig eiwit maakt het wenselijk een actueel eiwitgehalte te weten. En het is mogelijk dat de voedingswaarden (o.a. de hoeveelheid vezels) niet meer accuraat zijn en dus afwijken van de werkelijkheid.¹ Dat lijkt in ieder geval aannemelijk, kijkend naar de geactualiseerde voedingswaardes van patentbloem en volkorenmeel, die door Nebafa zijn geüpdatet in de NEVO tabel vanaf 2021. Daarnaast is de bakkerijsector continu aan het innoveren, wat ook van invloed kan zijn op de voedingswaarde van brood.

Het Nederlands Bakkerij Centrum neemt daarom het initiatief om de voedingswaarde gegevens van brood in NEVO te actualiseren. Dit is in het belang van het imago van de bakkerijsector.

¹ In [NEVO achtergronddocument](#) worden ook valkuilen bij gebruik van de NEVO benoemd. Het is een zo goed mogelijke benadering van de werkelijkheid, maar kan net afwijken van de werkelijke waarden door bijvoorbeeld natuurlijke variatie, productiemethode, of gebruik van uiteenlopende ingrediënten.

Methode

Vereisten RIVM

De gegevens van de NEVO worden beheerd door het RIVM. Het RIVM geeft aan zelf geen mogelijkheid te zien om de gegevens van brood te updaten. Ze zijn grotendeels afhankelijk van voedingswaarde gegevens die ze via de Levensmiddelenbank, buitenlandse tabellen en/of via bedrijven en brancheorganisaties verkrijgen. Het RIVM stelt wel een aantal eisen:

- Gegevens van chemische analyses door geaccrediteerd lab (liever geen berekeningen);
- Zo'n volledig mogelijke voedingswaarde, zodat de onderlinge verhouding van de voedingsstoffen met elkaar kloppen (check op massabalans), en indien mogelijk ook vitamines en mineralen en eventueel vetzuurgegevens
- Duidelijke omschrijving van het product;
- Bemonstering door het land verspreid, en over de seizoenen als dat van invloed is op het product;

Materiaal

Om data aan te leveren die het RIVM wil overnemen in de NEVO-tabel, hebben we de volgende werkwijze opgesteld:

- Op basis van recente marktdata van onderzoeksbureau YouGov, productinventarisatie bij leden van de Nederlandse Vereniging voor de Bakkerij (NVB) voor de landelijke zoutmonitoring (2024) en huidige broodsoorten in NEVO zijn de meest gegeten broodsoorten vastgesteld. De lijst met broodsoorten die we meenemen in het voedingswaarde-onderzoek zijn te vinden in Tabel 1;
- Per broodsoort wordt een mengmonster van 5 broden gemaakt, dat door het laboratorium geanalyseerd wordt. We bekijken het vanuit consumentenperspectief, die brood bij een supermarkt of ambachtelijke bakker koopt, ongeveer in een marktverdeling van 80/20. Het mengmonster bestaat daarom uit 4 broden van een industriële bakker te koop bij een supermarkt en 1 van een ambachtelijke bakker;
- Alleen brood bedoeld voor de Nederlandse markt wordt gebruikt;
- Broden worden verzameld via de afdeling productbeoordeling (FoodBase) en leden van de NVB. Aangevuld met broden gekocht bij supermarkten (waaronder Albert Heijn, Poiesz, Hoogvliet en Lidl) en bakkerijwinkels verspreid over Nederland.

Broodsoorten

Tabel 1. Broodsoorten die zijn opgenomen in het voedingswaardeonderzoek.

Grootbrood	
<i>wit</i>	Wit tarwebrood
	Wit tarwemaïsbrood
	Wit meergranenbrood
	Wit speltbrood
	Wit tarwedeseembrood
	Wit tarwebrood m zaden/pitten (meerzaden)
<i>bruin</i>	Bruin tarwebrood
	Bruin meergranenbrood
	Bruin tarwebrood m zaden/pitten (meerzaden)
<i>volkoren</i>	Volkoren tarwebrood fijn
	Volkoren tarwebrood grof
	Volkoren roggebrood
	Volkoren tarwedeseembrood
	Volkoren meergranenbrood
	Volkoren speltbrood

	Volkoren tarwebrood m zaden/pitten (meerzaden)
	Volkoren koolhydraatverlaagd brood
Zacht kleinbrood	
<i>wit</i>	Wit tarwebolletje
	Wit tarwebroodje pita
	Wit tarwebroodje Turks
	Wit tarwebroodje boter
	Wit tarwebroodje m zaden/pitten
<i>bruin</i>	Bruin tarwe bolletje
	Bruin meergranen bolletje
<i>volkoren</i>	Bruin tarwe bolletje
Hard kleinbrood	
<i>wit</i>	Wit tarwe ciabatta
	Wit tarwebroodje
	Wit tarwe stokbrood
	Wit tarwe desem brood/stokbrood
	Wit tarwebroodje met oregano (Italiaanse bol)
<i>bruin</i>	Bruin tarwebroodje
	Bruin tarwe stokbrood
<i>volkoren</i>	Volkoren tarwebroodje
	Volkoren stokbrood gemiddeld
Gevuld brood	
<i>wit</i>	Wit tarwe suikerbrood
	Wit tarwe krenten/rozijnenbol
	Wit tarwe krenten/rozijnenbrood
	Stol m spijs (m of z noten)
<i>bruin</i>	Bruin tarwemueslibol/brood
<i>volkoren</i>	Bruin tarwemueslibol/brood
Overig brood	
	Croissant
	Glutenvrij brood
	Brioche
	Bagel
	Kaas ui brood

Laboratorium analyses

Per broodsoort analyseren we het gehalte:

energie, eiwit, vet en vetzuurpatroon, koolhydraten, suiker, vezel, natrium, vitaminen B1, B2, B3, B6, B9/B11, E en de mineralen koper, zink, mangaan, kalium, calcium, fosfor, magnesium, ijzer, seleen en jodium. De exacte methode is hieronder vermeld.

De laboratorium analyses worden uitgevoerd door Normec Foodcontrol en partners (indien vermeld), hieronder een overzicht:

Analyse	Methode	Accreditatie
Energie	Caloriewaarde - berekende waarde	Ja

Koolhydraten	Berekende waarde	Ja
Eiwit	N*6,25 – ISO 1871	Ja
As	Eigen methode – Gravimetrie - PC008	Ja
Suiker	Opgeloste suikers (na inversie uitgedrukt als glucose) - Eigen methode - Titrimetrie volgens Luff-Schoorl - PC016	Ja
Voedingsvezel	Voedingsvezel - AOAC 991.43	Ja
Vet	Totaal vet. Eigen methode - Soxhlet na zure hydrolyse - PC006	Ja
Verzadigde vetzuren	Verzadigde vetzuren -Eigen Methode - GC/MS - PC036	Ja
Mono onverzadigde vetzuren	Eigen Methode - GC/MS - PC036	Ja
Poly onverzadigde vetzuren	Eigen Methode - GC/MS - PC036	Ja
Transvetzuren	Eigen Methode - GC/MS - PC036	Ja
Vocht	Eigen methode - Gravimetrie - PC009	Ja
Droge stof	Eigen methode - Gravimetrie - PC009	Ja
Zout	Natrium – Eigen Methode - ICP-OES Zout equivalent (NaCl, berekend Na x 2,5)	Ja
Koper	ICP-OES - Afgeleid van EN 15510 en EN 16943	Ja
Zink	ICP-OES - Afgeleid van EN 15510 en EN 16943	Ja
Mangaan	ICP-OES - Afgeleid van EN 15510 en EN 16943	Ja
Kalium	ICP-OES - Afgeleid van EN 15510 en EN 16943	Ja
Calcium	ICP-OES - Afgeleid van EN 15510 en EN 16943	Ja
Fosfor	ICP-OES - Afgeleid van EN 15510 en EN 16943	Ja
Magnesium	ICP-OES - Afgeleid van EN 15510 en EN 16943	Ja
Ijzer	ICP-OES - Afgeleid van EN 15510 en EN 16943	Ja
Seleen	DIN EN 17053 : 2018-03 <i>Lab: Agrolab Lufa</i>	Nee, Z-scores <2
Jodium	DIN EN 15111 : 2007-06 <i>Lab: Agrolab Lufa</i>	Nee, Z-scores <2
Vitamine B1	Methode HPLC, referentie DIN EN 14122 2014-08 <i>Lab: Agrolab Lufa</i>	Nee, Z-scores <2
Vitamine B2	Methode HPLC, referentie DIN EN 14152 2014-08 <i>Lab: Agrolab Lufa</i>	Nee, Z-scores <2
Vitamine B3	USP 34, method 441:2011 (mod.) <i>Nicotinic acid or nicotinamide is extracted from the sample material with concentrated hydrochloric acid. Concentrates with c ≥ 50% are treated as standards.</i> <i>The test organism Lactobacillus plantarum ATCC 8014 is placed in a nutrient solution, which contains all the nutrients required for its growth except nicotinic acid or nicotinamide. The test organism does not multiply. The addition of calibration or sample extraction solutions with increasing nicotinic acid content causes an increasing multiplication of the test organism. The resulting turbidity is measured photometrically and the nicotinic acid content is determined using standard curves.</i> <i>Nicotinic acid is converted to nicotinamide using a factor of 0.992.</i> <i>Lab: Agrolab Lufa</i>	Ja
Vitamine B6	VDLUF A III, 13.9.1:2006, DIN EN 14663:2006-03 <i>Lab: Agrolab Lufa</i>	Ja
Vitamine B9/B11	BVL L 00.00-87:2004-07, determination of folate by microbiological assay (EN 14131). R-Biopharm AG VitaFast	Ja

	Folic acid P1001, photometric; 2016-10 <i>Lab: Groen Agro Control</i>	
Vitamine E	Methode HPLC, referentie EC152/2009 <i>Lab: Agrolab Lufa</i>	Nee, Z-scores <2

Resultaten

De resultaten van de laboratoriumanalyses zijn te vinden in een separaat Excel-bestand, als ook per broodsoort in de rapportage van het laboratorium (opvraagbaar).

Discussie

Nieuwe broodsoorten

Van de geanalyseerde broodsoorten zijn enkele niet aanwezig in de NEVO-tabel 2023/8.0, zoals volkoren meergranenbrood, volkoren koolhydraatverlaagd brood, zacht wit tarwebroodje met zaden/pitten, hard volkoren tarwebroodje, bruin tarwe mueslibol/brood en kaas ui bol. Dit impliceert een wijziging in het productaanbod en/of consumptiepatroon van Nederlanders.

Verschillen in voedingswaarde t.o.v. 2008²

Jodium

Het jodiumgehalte is nu geanalyseerd in plaats van berekend met de formule $jodium = gram\ zout / 100\ g\ product * gemiddelde\ jodiumgehalte\ (58\ \mu g) / g\ bakkerszout$. Waarbij het zoutgehalte in veel gevallen is gebaseerd op de landelijke zoutmonitoring van NVB. Een laboratorium analyse wordt gezien als de gouden standaard, ondanks bijbehorende meetonzekerheid.

Dat maakt ook dat er verschillen zichtbaar zijn tussen de huidige NEVO-gegevens (NEVO-tabel 2023/8.0) en de nieuwe data. Bijvoorbeeld: volkoren roggebrood (42,5 μg /100 g versus 36,1 μg /100 g resp.); bruin tarwebolletje (56,4 μg /100 g versus 60,7 μg /100 g resp.); wit tarwemaïsbrood (60 μg /100 g versus 70 μg /100 g resp.).

- ✓ In sommige gevallen is de jodiumhoeveelheid hoger en soms lager vergeleken met de berekende gegevens in de NEVO-tabel 2023/8.0.
- ✓ Zowel wit, bruin en volkoren tarwebrood kunnen nog altijd de claim “bron van jodium” en “rijk aan jodium” dragen.

In de tabel hieronder het jodiumgehalte van wit, bruin en volkoren tarwebrood.

Jodiumgehalte (μg /100 g)	Wit tarwebrood	Bruin tarwebrood	Volkoren tarwebrood fijn	Volkoren tarwebrood grof
NEVO-tabel 2023/8.0	60	57,6	57	57
Nieuwe data	53,8	61,2	67,9	53,3

Eiwit

De voedingswaarde van patentbloem en volkorentarwemeel zijn geüpdatet in de NEVO-tabel vanaf 2021, nadat Nebafa voedingswaardeonderzoek heeft uitgevoerd. Op basis van de verschillen in patentbloem en volkorentarwemeel was de verwachting dat het eiwitgehalte van brood nu hoger zou zijn dan de voedingswaardegegevens van 2008 zoals in de NEVO-tabel 2023/8.0 weergegeven. Dat blijkt niet zo te zijn. Het eiwitgehalte is vergelijkbaar.

² Voedingswaardeonderzoek 2008, TNO in opdracht van het toenmalige Voorlichtingsbureau Brood. Deze gegevens zijn beschikbaar via de huidige NEVO-tabel 2023/8.0.

- ✓ Wit, bruin en volkoren tarwebrood kunnen nog altijd de claim “bron van eiwit” dragen.

In de tabel hieronder het eiwitgehalte van wit, bruin en volkoren tarwebrood.

Eiwitgehalte (g/100 g)	Wit tarwebrood	Bruin tarwebrood	Volkoren tarwebrood fijn	Volkoren tarwebrood grof
NEVO-tabel 2023/8.0	9	9,8	10,9	11,3
Nieuwe data	8,79	10,31	11	11,33

Vezel

In dit onderzoek is het vezelgehalte geanalyseerd, waar het in de NEVO-tabel 2023/8.0 in sommige gevallen (bijvoorbeeld volkoren roggebrood) is berekend.

De verwachting was dat het vezelgehalte van brood nu hoger zou zijn dan in de NEVO-tabel 2023/8.0, omdat het vezelgehalte van patentbloem en volkorenmeel, die door Nebafa zijn geüpdatet en doorgevoerd in de NEVO-tabel vanaf 2021, verhoogd waren. Toch blijkt uit de nieuwe data dat het vezelgehalte niet altijd hoger is dan in de NEVO-tabel 2023/8.0.

- ✓ Wit tarwebrood mag met de nieuwe data de claim “bron van vezels” (minimaal 3 g vezels/100 g product) dragen, waar dit met de huidige NEVO-2023/8.0 niet mogelijk is.
- ✓ Bruin tarwebrood is nog altijd een “bron van vezel” en volkoren tarwebrood “rijk aan vezel”.
- ✓ Hoewel het vezelgehalte van bruin tarwebrood lager is dan de NEVO-gegevens 2023/8.0, voldoet het aan de Schijf van Vijf norm van minimaal 4,5 g/100 g.

In de tabel hieronder het vezelgehalte van wit, bruin en volkoren tarwebrood.

Vezelgehalte (g/100 g)	Wit tarwebrood	Bruin tarwebrood	Volkoren tarwebrood fijn	Volkoren tarwebrood grof
NEVO-tabel 2023/8.0	2,5	5	6,6	6,8
Nieuwe data	3,2	4,7	6,8	6,2

Verschillen in voedingswaarde gistbrood versus desembrood

Over desembrood is veel te doen en staat ook de laatste jaren extra in de belangstelling bij de consument. Zo zou desembrood een hogere gezondheidswaarde hebben dan gistbrood.

We bekijken dit aan de hand van de nieuwe data, waarbij we de voedingswaarde van wit tarwebrood (gist) en wit tarwedeseembrood vergelijken, als ook volkoren tarwebrood fijn (gist) en volkoren tarwedeseembrood. In rood is aangegeven wanneer het desembrood negatief uitvalt vergeleken met het gistbrood, en in groen juist positief.

Wit tarwebrood

Voedingswaarde	Wit tarwebrood	Wit tarwedeseembrood
Energie	1094 kJ/258 kcal	1112 kJ/263 kcal
Vet (g/100 g)	1,51	1,66
Verzadigd vet (g/100 g)	0,4	0,3
Koolhydraten (g/100 g)	50,8	51,7
Suiker (g/100 g)	2,78	3,43
Vezel (g/100 g)	3,2	3,3

Eiwit (g/100 g)	8,79	8,51
Zout (g/100 g)	0,94	1,09
Jodium (mg/100 g)	0,0538	0,0594
Calcium (mg/100 g)	31,5	21,7
Fosfor (mg/100 g)	80	100
Ijzer (mg/100 g)	< 1	1,06
Kalium (mg/100 g)	153	144
Koper (mg/100 g)	< 0,82	< 0,82
Magnesium (mg/100 g)	19,7	25,4
Mangaan (mg/100 g)	< 0,5	0,622
Selenium (mg/100 g)	< 0,01	< 0,01
Zink (mg/100 g)	< 2	< 2
Vitamine B1 (mg/100 g)	0,172	0,154
Vitamine B2 (mg/100 g)	0,793	0,0758
Vitamine B3 (mg/100 g)	1,716	1,111
Vitamine B6 (mg/100 g)	0,139	0,0895
Vitamine B9/B11 (µg/100 g)	16,2	11,4
Vitamine E (mg/100 g)	< 0,5	< 0,2

Volkoren tarwebrood

Voedingswaarde	Volkoren tarwebrood fijn	Volkoren tarwedeseembrood
Energie	990 kJ/235 kcal	1035 kJ/245 kcal
Vet (g/100 g)	2,73	3,53
Verzadigd vet (g/100 g)	0,5	0,7
Koolhydraten (g/100 g)	38,1	38,7
Suiker (g/100 g)	1,63	1,87
Vezel (g/100 g)	6,8	6,9
Eiwit (g/100 g)	11	11,23
Zout (g/100 g)	0,8	0,99
Jodium (mg/100 g)	0,0679	0,0251
Calcium (mg/100 g)	38,3	36,3
Fosfor (mg/100 g)	180	200
Ijzer (mg/100 g)	2,08	2,73
Kalium (mg/100 g)	230	258
Koper (mg/100 g)	< 0,82	< 0,82
Magnesium (mg/100 g)	63,1	78,6
Mangaan (mg/100 g)	1,39	< 0,5
Selenium (mg/100 g)	< 0,01	< 0,01
Zink (mg/100 g)	< 2,0	< 2,0
Vitamine B1 (mg/100 g)	0,176	0,235
Vitamine B2 (mg/100 g)	0,217	0,0727
Vitamine B3 (mg/100 g)	4,23	3,481
Vitamine B6 (mg/100 g)	0,264	0,17

Vitamine B9/B11 (µg/100 g)	28,3	18,5
Vitamine E (mg/100 g)	0,536	0,596

Kijkend naar de nieuwe data dan zijn kleine verschillen zichtbaar tussen gist en desembrood (wit of volkoren). Soms in het voordeel van het desembrood en soms niet. Het is onduidelijk of deze kleine verschillen in voedingswaarde gezondheidseffecten met zich meebrengt.

- ✓ De nieuwe data brengt geen verandering. Het advies blijft om te kiezen voor volkorenbrood (ongeacht gist of desem) voor de meeste voedingswaarde.

Verschillen in voedingsclaims vitaminen/mineralen

De mogelijkheden voor voedingsclaims op vitamines en mineralen op fijn volkorenbrood is bekeken aan de hand van de Europese Verordening nr. 1924/2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen. In de tabel hieronder zijn de mogelijkheden weergegeven: rood is niet mogelijk, groen is wel mogelijk.

Voedingsstof	Minimaal benodigd (bron van)*	Aanwezig in volkorenbrood, fijn (NEVO 2811)	Aanwezig in volkorenbrood gemiddeld** (onderzoek 2025)
Kalium	300 mg	231 mg	247 mg
Calcium	120 mg	33 mg	37,7 mg
Fosfor	105 mg	204 mg	190 mg
Magnesium	56,25 mg	68 mg	69,7 mg
IJzer	2,1 mg	2,0 mg	2,33 mg
Koper	0,15 mg	0,22 mg	Analyseresultaat niet toereikend
Selenium	8,25 µg	4 µg	Analyseresultaat niet toereikend
Zink	1,5 mg	1,44 mg	Analyseresultaat niet toereikend
Jodium	22,5 µg	57 µg	48,7 µg
Vitamine E	1,8 mg	0,2 mg	0,505 mg
Vitamine B1	0,165 mg	0,10 mg	0,196 mg
Vitamine B2	0,21 mg	0,07 mg	0,123 mg
Vitamine B3	2,4 mg	1,6 mg	3,61 mg
Vitamine B6	0,21 mg	0,098 mg	0,196 mg
Folaat/foliumzuur (vitamine B11)	30 µg	37,8 µg	23,5 µg

* Gebaseerd op de referentie-innames voor vitamines en mineralen zoals benoemd in Bijlage XIII van Europese Verordening nr. 1169/2011 inzake voedselinformatie aan consumenten.

** Gemiddelde van fijn volkorentarwebrood, grof volkorentarwebrood en volkoren tarwedeseembrood.

Ook met de voedingswaarde gegevens van het nieuwe onderzoek zijn er diverse mogelijkheden om voedingsclaims over vitamines/mineralen te gebruiken.

Volkoren tarwebrood is:

- Een bron van fosfor;
- Een bron van magnesium;
- Een bron van ijzer;

- Een bron van jodium (en rijk aan jodium);
- Een bron van vitamine B1;
- Een bron van vitamine B3.

Conclusie

De voedingswaarde van de onderzochte broodsoorten zijn over de jaren niet drastisch veranderd. Kleine verschillen tussen de voedingswaarde “toen en nu” kunnen komen door de meetonzekerheid van de analysemethoden. Desondanks is een laboratoriumanalyse een betere manier om de voedingswaarde te bepalen dan een berekening.

Er zijn wel positieve punten te benoemen: 1) het jodiumgehalte is nu voor het eerst op basis van laboratoriumanalyses bepaald, wat beter is dan een berekening ondanks de meetonzekerheid; 2) wit tarwebrood mag nu ook de claim “bron van vezels” dragen. Verder heeft de nieuwe data geen invloed op de claimmogelijkheden voor eiwit en vezel van de gangbare broodsoorten wit, bruin en volkoren tarwebrood; 3) er zijn nog altijd diverse voedingsclaims mogelijk op volkoren tarwebrood, die gebruikt kunnen worden om de gezondheidswaarde van volkoren tarwebrood kracht bij te zetten. Hierbij is “een bron van ijzer” zelfs een nieuwe mogelijkheid.

De dataset biedt nog de mogelijkheid om verdere verschillen tussen broodsoorten te bekijken en te vergelijken met 2008 (huidige NEVO 2023/8.0) data.

Voor de bakkerij

Deze voedingswaardegegevens kunnen bakkers gebruiken voor op het etiket, onderbouwing van voedings- en gezondheidsclaims of Nutri-Score te berekenen.

De gegevens zijn ook gedeeld met het RIVM. Een deel van de gegevens komt al terug in de eerstvolgende update van de NEVO (verwachting eind 2025) en de rest in de update daarna (verwachting 2027). Het protocol van RIVM is dat data die ouder dan 20 jaar is wordt verwijderd uit de NEVO-tabel. Dat is voor de broodsoorten niet het geval. De nieuwe data zal daarom een gemiddelde gaan vormen met de huidige, beschikbare data.