



## Definities van voedingsmiddelengroepen, versie 30 mei 2023

**Tabel 1.** Definities van de voedingsmiddelengroepen waarvoor grenswaarden zijn opgesteld

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
<b>Brood(vervangers) en ontbijtgranen</b>				
1.5.1.1.1	Brood	Alle broodsoorten (groot- en kleinbrood). Ook niet-dagelijkse broodsoorten mits ze geen toegevoegde zoute of zoete ingrediënten bevatten.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Witte broden incl. meergranen witbrood</li><li>- Bruine broden incl. meergranen bruinbrood. (Dit is een aparte subgroep, zie hieronder 1.5.1.1.1.1)</li><li>- Volkoren broden incl. meergranen volkorenbrood</li><li>- Bolletjes (wit en volkoren)</li><li>- Pistoletjes (wit en volkoren)</li><li>- Kaiserbroodjes (wit en volkoren)</li><li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande broden</li></ul>	
1.5.1.1.1.1	Bruinbrood	Brood met (volkoren)meel en bloem als voornaamste bestanddelen, al dan niet gemengd met gebroken graankorrels en graanvlokken.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Bruine broden incl. meergranen bruinbrood met volkorenmeel en bloem als hoofdingrediënten</li><li>- Bruine bolletjes</li><li>- Bruine puntjes</li><li>- Bruine bagels</li><li>- Bruine kaiserbroodjes</li></ul>	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			- Glutenvrije varianten van bovenstaande broden	
1.5.1.1.2	Luxe brood, naturel en zoet	Luxe brood naturel of met zoete toevoegingen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Croissants</li> <li>- Kwarkbollen</li> <li>- Beschuitbollen</li> <li>- Brioche</li> <li>- Muesli-, rozijnen- en krentenbollen/brood</li> <li>- Brood(jes) met chocolade</li> <li>- Brood(jes) met suiker, zoetmiddel en/of (gedroogd) fruit</li> <li>- Suikerbrood</li> <li>- Stollen</li> <li>- Notenbrood (niet hartig)</li> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande broden</li> </ul>	
1.5.1.1.3	Luxe brood, hartig	Luxe brood met hartige toevoegingen.	- Broden, stokbroden, breekbroden, ciabatta's, croissants, focaccia's en naanbroden met hartige toevoegingen zoals pizzavulling of pizzasmaak, kaas, tomaat, ui, knoflook en/of olijven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Broden met vlees</li> <li>- Pizzabroodjes</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stokbrood met kruidenboter</li> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande broden</li> </ul>	
1.5.1.2	Broodvervangers	Graanproducten die normaal gesproken met beleg worden gegeten, zoals crackers, knäckebröd en beschuit. Ook voedingsmiddelen zoals soepstengels, croutons en rijstwafels.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Crackers, knäckebröd, beschuit, toast, soepstengels, rijst- en maiswafels en croutons (wit, bruin, meergranen en volkoren)</li> <li>- Varianten van bovenstaande broodvervangers met toevoegingen zoals zaden, groente of kaas</li> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande broodvervangers</li> </ul>	
1.5.1.3	Bodems	Droge bodems.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kant- en klare pannenkoeken en poffertjes zonder beleg</li> <li>- Tortilla's/wraps</li> <li>- Pastei- en ragoutbakjes</li> <li>- Pizzabodems (naturel en met tomatensaus, maar zonder toppings)</li> </ul>	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tacoschelpen</li> <li>- Papadums</li> <li>- Roti</li> <li>- Bladerdeeg, filodeeg, rijstvellen, wontonvellen</li> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande bodems</li> </ul>	
1.5.2	Ontbijtgranen	Graanproducten die primair bedoeld en gepositioneerd zijn om in combinatie met melk of yoghurt bij het ontbijt gegeten te worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (Krokante) muesli</li> <li>- Granola</li> <li>- (Corn)flakes</li> <li>- Ontbijtproducten voor in melk of yoghurt met fantasienamen zoals pops en puffs</li> <li>- Graanontbijt voor pap (zoals tarwe en haverhout) met toevoegingen (zoals suiker, rozijnen of appel)</li> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande ontbijtgranen</li> </ul>	Graanontbijt zonder toevoegingen (zoals tarwe, haverhout)
<b>Melkproducten en plantaardige vervangers</b>				
1.6.1.2	Zuiveldranken, yoghurt, kwark en vla	Zuiveldranken: dranken waarvan het hoofdingrediënt melk, karnemelk of yoghurt is.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gefermenteerde melkdranken met suiker en/of fruit zoals kefir</li> <li>- Yoghurt- en melkdranken met suiker en/of fruit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuiveldranken, yoghurt, vla en kwark zonder toegevoegd suiker</li> <li>- Kant en klare pap</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		Ook plantaardige vervangende dranken. Vla: nagerechten op basis van melk, zetmeel, suiker en aroma's incl. vla <i>specialties</i> (vla met toevoegingen zoals cacao of chocolade). Ook plantaardige vervangende producten. Yoghurt en kwark: yoghurt en kwark op basis van zuivel. Ook plantaardige vervangende producten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yoghurt-, vla- en kwarkproducten met suiker en/of fruit</li> <li>- Plantaardige vervangers van zuivelproducten, yoghurt, vla en kwark, met suiker en/of fruit. Bijv. o.b.v. soja, amandel, haver of kokos</li> <li>- Ijskoffie, indien het melk of een plantaardige melkvervanger bevat en een vorm van suiker als zoetmiddel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Slagroom (zowel met als zonder toegevoegd suiker)</li> <li>- Kookroom, koffiemelk, creamer en gecondenseerde melk (Milk)shakes</li> <li>- Producten met muesli of granola</li> </ul>
1.6.1.3	Pudding, mousse en desserts	Desserts op zuivelbasis. Ook plantaardige vervangende producten.	Pudding-, mousse- en dessertproducten op zuivel- en plantaardige basis met een vorm van suiker en/of fruit	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pudding, mousse en desserts zonder enige vorm van toegevoegd suiker</li> <li>- Producten met muesli of granola</li> </ul>
<b>Kaas</b>				
1.6.2.1	Halfharde en harde kaas (exclusief Hollandse kaas 48+)	Alle soorten harde en halfharde kaas, behalve halfharde en harde Hollandse kaas 48+.	- (Half)harde kazen die niet onder 48+ Hollandse (half)harde kaas vallen incl.	Hollandse kaas 48+ zoals Goudse kaas

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			kazen met toevoegingen zoals mosterd of komijn - Cheddar, parmezaanse kaas, saint paulin, blue stilton, pecorino, manchego, gruyere en harde geitenkaas	
1.6.2.2	Zachte kaas, snijdbaar	Alle snijdbare zachte kaas, zoals brie, camembert, schimmelkaas.	Camembert, gorgonzola, mozzarella, brie, roquefort, Port salut, schimmelkazen (m.u.v. blue stilton), tomme blanche, cambozola, reblochon, taleggio, feta en witte (mei)kaas	
1.6.2.3	Zachte kaas, smeerbaar	Alle smeerbare zachte kaas, zoals hüttenkäse, roomkaas en zuivelspread zonder smeltzouten als ingrediënt.	Zachte/verse geitenkaasrolletjes, roomkaas, zuivelspread, lepelkaas	Smeerdip met roomkaas en kruiden
1.6.2.4	Kaassubstituut	Alle vervangers voor reguliere kaas, die wettelijk geen 'kaas' mogen heten. Doorgaans zijn deze producten (deels of volledig) gemaakt op basis van plantaardige olie.	- Producten die als kaas worden verkocht en gegeten, maar geen kaas mogen heten. Er is bijvoorbeeld een deel van de dierlijke vetten	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			vervangen door plantaardige vetten. - Volledig plantaardige kaasvervangers (meestal op basis van olie)	
1.6.2.5	Halfharde en harde Hollandse kaas 48+	Alle soorten halfharde Hollandse kaas 48+.		
1.6.2.6	Smeer- en smeltkaas (exclusief light/20+)	Smeer- en rookkaas (met of zonder smaaktoevoegingen) met smeltzouten als ingrediënt.	Smeerkaas met walnoten	
1.6.2.7	Smeer- en smeltkaas light/20+	Alle soorten light/20+ smeerkazen met smeltzouten als ingrediënt.		
<b>Vleesbereidingen<sup>2</sup></b>				
1.7.1.2.1	Vleesbereidingen en -producten (bereid/onbereid)	Vlees (vleesbereidingen) meestal gebruikt bij de warme maaltijd, waarbij toevoegingen zijn gedaan. Hieronder vallen ook de samengestelde vleesproducten met	- Saucijzen, sla- en rundervinken, braadworsten, chipolataworstjes, schnitzels, gehakt, gehaktballen, tartaar, vleesreepjes (shoarma), rollade, spiesjes zonder	Ragoutachtigen op vleesbasis

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		vleesbestanddelen als hoofdingrediënt.	saus, kip/varken cordon bleu, frikandellen, hamburgers, kipstick, kipkorns, kipnuggets, kippingers en kipburgers - Karbonades en steaks met toevoegingen	
<b>Vleeswaren en -conserven</b>				
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	Enkelvoudige gekookte vleeswaren.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kip- en kalkoenfilet</li> <li>- Gekookte en gegrilde ham</li> <li>- gekookt/gebakken/gegrild spek, zoals katenspek, Zeeuws spek</li> <li>- Varkensrollade, casserelrib, (gebraden) rosbief</li> </ul>	
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid, rookworst en vleesconserven in opgiet	Samengestelde gekookte vleeswaren, rookworst en vleesconserven in opgiet.	Samengestelde vleeswaren, rookworsten, soepballetjes in blik en knakworsten	
1.7.2.3	Vleeswaren enkelvoudig rauw	Enkelvoudige rauwe, gerookte of gedroogde vleeswaren.	Rauwe ham, bacon, ontbijtspek en rookvlees	



Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw	Samengestelde rauwe, gerookte of gedroogde vleeswaren.	Salami, fuet, metworst, cervelaat, chorizo, snijworst, droge worst en beef jerky	
1.7.2.6	Filet americain		Filet americain of préparé	
<b>Vis</b>				
1.7.5.2.1	Vis in omhulsel	Vis in een gepaneerde laag, gefrituurde laag of omhulsel van bladerdeeg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vissticks, visburgers (gepaneerd), kibbeling, lekkerbek, vis in bladerdeeg</li> <li>- Gepaneerde zalmburgers</li> <li>- Visburgers met kleine hoeveelheden andere ingrediënten zoals groente en/of kaas</li> </ul>	
1.7.5.2.2	Vis gerookt	Gerookte vis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerookte zalm, makreel, garnalen en oesters</li> <li>- Gerookte visproducten met extra ingrediënten zoals kruiden, aroma's, zout, suiker, water, olie of saus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wanneer het product niet duidelijk gerookte vis is (volgens de Levensmiddelen-databank), maar wel rookaroma bevat, valt het binnen de subgroep 'Vis overig'.</li> <li>- Volledige maaltijden met gerookte vis (bijv. met aardappels en/of groenten)</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
				- Combinatiepakketten met andere niet-gerookte visproducten.
1.7.5.2.3	Vis overig (bereid/onbereid)	Alle soorten vis met toevoegingen die niet onder bovenstaande subgroepen vallen. Bijv. garnalen, gamba's, zalm, zeevruchten, tonijnstukken, haring, sardines, ansjovis, inktvisringen en surimi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bewerkte visproducten die niet in één van de bovenstaande subgroepen vallen.</li> <li>- Vis in blik, in olie of in saus met marinade en vis met groente, kaas, of room.</li> <li>- Niet gerookte week- en schaaldieren zoals inktvis en garnalen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viskuit</li> <li>- Producten die een groot aandeel zeewier bevatten</li> </ul>
<b>Vleesvervangers</b>				
1.7.6	Vleesvervangers	Voedingsmiddelen die vleesproducten, -bereidingen, en -conserven vervangen, meestal gebruikt bij de warme maaltijd. De groep bevat ook producten die vleeswaren vervangen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vegetarische varianten van hamburgers, balletjes, frikandellen, 'kip'korn, 'kip'finger en shoarmareepjes.</li> <li>- Groenteburger en vegetarische vleeswarenvervangers</li> </ul>	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
<b>Smeer- en bereidingsvetten</b>				
1.8.1.1	Smeersels voor op brood	Alle boter(producten), en margarine(producten) en halvarine(producten) in een kuipje.	Halvarine, margarine (kuipje), botermelanges en kruidenboters	100% roomboter (zowel gezouten als ongezouten)
1.8.1.2	Bereidingsvetten (exclusief olie)	Bak- en braadvetten, waaronder frituurvet, vloeibare margarine en margarine in een pakje.	Bak- en braadvet, margarine (pakje), vloeibare margarine en frituurvet	(Samengestelde) oliën incl. frituurolie.
<b>Soepen en bouillons</b>				
2.1.1	Soepen	Alle soorten soepen, zowel kant-en-klare voedingsmiddelen die in vloeibare vorm worden verkocht (bijv. in blik of stazak) als voedingsmiddelen die in droge vorm (poeder) worden verkocht en verdunning behoeven.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kant en klare soepen</li> <li>- Poedersoepen waaraan alleen water hoeft worden toegevoegd</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soepen waaraan meer ingrediënten dan alleen water moeten worden toegevoegd.</li> <li>- Poedersoepen met droge samenstelling</li> </ul>
2.1.2	Bouillons	Bouillons (incl. fonds), en bouillonpoeder en -tabletten die gebruikt worden als toevoeging aan bijv. een soep, saus of ragout.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vloeibare bouillons</li> <li>- Bouillonblokjes</li> <li>- Bouillonpoeders</li> <li>- Fonds</li> </ul>	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
<b>Sauzen<sup>3</sup></b>				
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten-/groentebasis	Warme sauzen, klaar om te eten, met groente als hoofdbestanddeel, die een belangrijk deel van de maaltijd uitmaken.	Op tomaten- of groentebasis: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maaltijd-, pizza-, pasta- en bolognesesaus</li> <li>- Sugo en frito</li> <li>- Instant mixen op tomaten- of groentebasis met bereide samenstelling</li> </ul>	Instant mixen op tomaten- of groentebasis met onbereide samenstelling
2.2.1.2	Koude sauzen op tomaten-/groentebasis	Koude, meestal rode sauzen op tomaten- of groentebasis die in 'kleine' hoeveelheden als smaakmakers worden gebruikt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ketchup, curry (gewürz)</li> <li>- Rode barbecue-, shoarma-, kebab-, en grillsaus (tomatenbasis)</li> <li>- Zigeuner- en shaslicksaus</li> <li>- Pesto (rood en groen)</li> <li>- Piri piri-, salsa-, taco-, chili-, sriracha-, habanero-, chipotle en rode pepersaus</li> <li>- Tabasco</li> <li>- Piccalilly</li> </ul>	Harissa
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie	Sauzen op basis van emulsie die in 'kleine' hoeveelheden als smaakmakers worden gebruikt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mayonaise, halvanaise, yagonaise</li> <li>- Aioli, knoflooksaus</li> <li>- Fritessaus</li> <li>- Slasaus</li> <li>- Saladedressings (mosterd-dille-, honing-mosterd-,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mosterd</li> <li>- Tzatziki</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			yoghurt-, balsamico-, Caesar-, thousand-, islands- en vinaigrettedressing) - Cocktail-, whiskey-, mosterd-, kerrie-, ravigotte- en tartaarsaus	
2.2.4	Pindasauzen	Pindasaus/satésaus.	- Pinda/satésaus kant- en klaar - Geconcentreerde pinda-/satésaus met bereide samenstelling - Mix voor pinda-/satésaus met bereide samenstelling	- Geconcentreerde pinda-/satésaus met onbereide samenstelling - Mix voor pinda-/satésaus met onbereide samenstelling
2.2.6	Warme sauzen, overig	Overige warme sauzen zoals saus bij rijst, pasta of over groente en vlees.	- Warme roomsaus, kaassaus, kerriesaus, champignonsaus, witte wijnsaus, mosterdsaus en bechamelsaus - Saus voor pasta niet op tomaten-/groentebasis, bijv. pastasaus carbonara, formaggi en funghi - Bernaise- en Hollandaisesaus	- Sauzen op basis van tomaten/groente - Mixen voor sauzen met onbereide samenstelling

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kruidige bruine sausen voor bij vlees, bijv. jachtsaus, stroganoffsaus, saus voor hachee of goulash en rode wijnsaus</li> <li>- Mixen voor bovenstaande sauzen met bereide samenstelling</li> </ul>	
<b>Hartige snacks</b>				
2.4.1.1.1	Hartige snacks – gepaneerd ragout	Gepaneerde ragoutsnacks, zoals kroketten en bitterballen. Ook vleesbevattende en vegetarische snacks.	(Kaas)kroketten en bitterballen	
2.4.1.1.2	Hartige snacks – loempia	Filodeeg met vulling, zowel vleesbevattend als vegetarisch.	Loempia's: groente, kip, varken, ham, kip, Vietnamees en vegetarisch	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vlammetjes</li> <li>- Kaas loempia's/rolletjes</li> </ul>
2.4.1.1.3	Hartige snacks – vlees	Vleesbevattende snacks, waaronder saté en saucijzenbroodjes.	Saté met saus, saucijzen- en worstenbroodjes, broodjes papao (met vleesvulling)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frikandel, berenklaauw, kipnuggets/kipsnacks vallen onder de subgroep 'Vleesbereidingen'.</li> <li>- Vleeskroketten vallen onder de subgroep 'Hartige snacks – gepaneerd ragout'</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
2.4.1.1.4	Hartige snacks – gefrituurd/uit de oven of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)	Gefrituurde of in de oven bereide snacks en snacks op basis van gistdeeg of bladerdeeg met vulling. Uitgezonderd snacks met vleesvulling.	Kaassoufflés, bamiballen, nasiballen, ragoutbroodjes, bladerdeegbroodjes/-snacks, groentesnacks, en vegetarische frikandelbroodjes en saucijzenbroodjes	
2.4.1.2	Chips (gesneden en gevormd)	Gesneden chips, gevormde chips, geëxtrudeerde snacks.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chips, gesneden en gevormd, alle smaken.</li> <li>- Aardappelchips, groentechips, zoete aardappelchips, kroepoek, tortillachips, nacho's, pindaflips, friet/frites chips</li> </ul>	Bananenchips
2.4.1.4	Hartige biscuits/koekjes/crackers	Hartige biscuits/koekjes/crackers, doorgaans gemaakt op bloem-/meel-/rijstbasis, die als snack worden gegeten tussendoor of bij de borrel. Bevat ook rijstzoutjes, waaronder Japanse mix zonder pinda's.	Japanse mix zonder pinda's, kaaskoekjes, kaasbiscuits, kaasvlinders, kaasstengels, pepsels, zoute sticks/stengels, rijstzoutjes, zoute koekjes, mexicaantjes, Japanse blaadjes, party mix (zonder noten/pinda's)	
2.4.1.5	Gecoate noten	Gecoate noten en pinda's met deegomhulsel. Ook	Japanse mix met pinda's, wasabibollen, bollenmix, borrelnootjes, tijgernootjes,	Noten/pinda's omhuld met chocola (deze vallen onder de subgroep

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		rijstzoutjes, waaronder Japanse mix met pinda's.	katjang pedis, suikerpinda's, honingpinda's	'Chocolade' van 'Banket en zoetwaren'.
2.4.1.6	Noten en zaden	Alle gezouten noten, zaden en pinda's, ongecoat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gezouten amandelen, walnoten, cashewnoten, pistachenoten, paranoten, macadamia's, pecannoten</li> <li>- Gezouten pitten(mixen): pompoenpitten, zonnebloempitten</li> <li>- Noten- en pepitamixen met &gt;40% noten, pitten en/of zaden incl. producten die fruit bevatten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ongezouten noten: amandelen, walnoten, cashewnoten, pistachenoten, paranoten, macadamia's en pecannoten.</li> <li>- Ongezouten pitten: pompoenpitten, zonnebloempitten</li> <li>- Ongezouten zaden: lijnzaad, chiazaad, hennepzaad, sesamzaad, maanzaad, nigella zaad</li> <li>- Mixen met &lt;40% noten, pitten en/of zaden</li> <li>- Kastanjes</li> </ul>
2.4.1.7	Hartige snacks, overig	Andere hartige snacks die niet onder bovenstaande groepen in te delen zijn.	Gezouten peulvruchten, zeewiersnacks, knabbelspek, kaassoetsjes	



Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
<b>Banket en zoetwaren</b>				
2.4.2.1.1	Cake	Alle soorten cake.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cake, cakerollen, bananenbrood, cupcakes, tulbandcake, muffins, brownies</li> <li>- Confettini's, roze/glacé koeken, custardcakejes</li> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande producten</li> </ul>	
2.4.2.1.2	Koek	<p>Alle soorten biscuit, zanddeegkoekjes, wafels en overige koeksoorten. Biscuit: alle biscuits en fruitbiscuits.</p> <p>Koek, zanddeeg: koeksoorten op basis van zanddeeg met boter of margarine.</p> <p>Wafel: alle soorten wafels.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biscuits, digestive, kaakjes, koekjes, chocolate chip cookies, pennywafels, galettes, lange vingers, speculaas, (chocolade) kruidnoten, taai taai, ijshoorntjes/rolletjes, Jan hagel, spritsen, kletskoppen, krakelingen en bitterkoekjes.</li> <li>- Grote koeken zoals stroopwafels, stroopkoeken, eierkoeken, jodekoeken, gevulde koek, kokosmakronen, kano's, mergpijpen, sneeuwvitjes, oranje koeken</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taart van biscuitdeeg valt onder de subgroep 'Taart en gebak' door de toevoegingen zoals room en crème.</li> <li>- Boterkoek valt onder de subgroep 'Taart en gebak'.</li> <li>- Roze koeken, custardcakejes vallen onder de subgroep 'Cake'.</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			- Meringue	
2.4.2.1.3	Ontbijtkoek	Alle soorten ontbijtkoek.	Ontbijtkoek, kandijkoek, peperkoek, lebküchen, kruidkoek, gemberkoek	
2.4.2.1.4	Graan-, muesli-, fruit- en energierepen	Graan- en mueslirepen. Granen of koek bevattende 'fruitrepen' en energierepen.	- Muesli-, graan-, havermout-, haver-, fruit- en energierepen met en zonder chocola. - Glutenvrije varianten van bovenstaande producten	Energie-repen voor sport, (eiwit)repen voor gewichtsbeheersing.
2.4.2.1.6	Taart en gebak	Vlaaien, taarten en gebak. Ook bladerdeegproducten zoals amandelbroodjes en appelflappen.	- Taart, vlaai en gebak - Appelflappen - Apfelstrudel - Amandelbroodjes - Amandelstaven - Boterkoek	
2.4.2.2.1	Chocolade	Chocoladeproducten en -repen.	- Bonbons/truffels/pralines - Vormpjes van chocola, zoals kransjes, blaadjes, sinterklazen, paashazen, chocolademunten. - Chocoladerepen - Candybars omhuld met chocola	Chocolade kruidnoten vallen onder de subgroep 'Koek'.

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			- Noten, pinda's en rozijnen omhuld met chocola (incl. pindarotsjes)	
2.4.2.2.2	Snoep	Alle soorten snoep.	Drop, pepermint, wine gums, drop-fruit duo's, toffees, kauwbonbon en zuurtjes	
2.4.2.2.3.1	Sorbetijs	IJs op basis van vruchten en water.		Sorbetijs 'specialties' met toevoegingen zoals zuivel, chocola of een combinatie van sorbet- en roomijs. Deze groep is nu nog te klein om een aparte groep met grenswaarden te vormen.
2.4.2.2.3.2	IJs, zuivel/plantaardig basis	Schepijs (incl. roomijs) op basis van zuivel of een plantaardig alternatief zonder toevoegingen.	Schepijs/roomijs op basis van melk of yoghurt, of een plantaardige basis zoals soja of kokos naturel/ <u>zonder</u> toevoegingen zoals fruit, noten, karamel of chocola	
2.4.2.2.3.3	IJs, zuivel/plantaardig <i>specialty</i>	Schepijs op basis van zuivel of een plantaardig alternatief met toevoegingen zoals	Schepijs/roomijs op basis van melk, yoghurt, of een plantaardige basis zoals soja of kokos <u>met</u> toevoegingen zoals fruit, noten, karamel of chocola	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		chocolade, noten en/of vruchten.		
2.4.2.2.4	Zoete sauzen	Alle smaken dessertsauzen en andere zoete sauzen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dessertsaus chocolade, karamel, mokka en vruchten</li> <li>- IJstopping chocolade, karamel, mokka en vruchten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Siropen</li> <li>- Glazuur/frosting</li> <li>- Drip</li> </ul>
<b>Dranken</b>				
2.5.1.3.1	Fris-, sport- en energiedranken en bereide siropen	Gezoete frisdranken, met of zonder vruchtensap, meestal met koolzuur. En sportdranken, energiedranken en bereide siropen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Suikerbevattende koolzuurhoudende en niet-koolzuurhoudende frisdranken, zoals cola, sinas, cassis, frisdranken met citroen-limoensmaak, ijsthee/icetea, bitter lemon, tonic, vitaminewaters, kant en klare vruchtenlimonades, ginger ale</li> <li>- Suikerbevattende sportdranken incl. met poeder te bereiden varianten</li> <li>- Energiedranken met suiker en cafeïne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vruchtensappen</li> <li>- Vruchtendranken</li> <li>- Kokoswater</li> <li>- Onbereide siropen</li> <li>- Alcoholarme of -vrije varianten van wijn, bier en cider</li> <li>- Dranken ongezoet of gezoet met alleen zoetstoffen</li> <li>- Sportdrink gel</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
<b>Broodbeleg</b>				
2.6.1	Broodbeleg salade	Alle soorten salades die primair bedoeld zijn voor het beleggen van brood en toast.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Krab-/surimisalade</li> <li>- Kip-kerriesalade</li> <li>- Selderiesalade</li> <li>- Farmersalade</li> <li>- Komkommersalade</li> <li>- Garnalensalade</li> <li>- Kaassalade</li> <li>- Ham(-ei)salade</li> </ul>	Onderstaande typen salades bevatten in de Levensmiddelendatabank zowel broodsalades als maaltijdsalades en zijn daarom niet meegenomen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kipsalade</li> <li>- Vissalade vis</li> <li>- Eiersalade</li> <li>- Vleessalade vlees</li> <li>- Tonijnsalade</li> </ul>
2.6.2	Broodbeleg chocolade	Alle soorten voedingsmiddelen met chocolade die primair bedoeld zijn voor het beleggen van brood en toast.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Chocopasta, hazelnotenpasta, choco(lade)vlokken, choco(lade)hagelslag (puur, melk, wit, duo en mix)</li> <li>- Bovenstaande producten met zoetstoffen</li> </ul>	
2.6.3	Broodbeleg noten	Alle soorten voedingsmiddelen met noten die primair bedoeld zijn voor het beleggen van brood en toast.	Producten met een vorm van toegevoegde suiker (ook rozijnen) en/of zout: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pindakaas</li> </ul>	100% noten- pitten en zaden pasta's en pindakaas, zonder toegevoegd suiker en/of zout.

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notenpasta's (amandel, hazelnoot, cashew en gemengde noten)</li> <li>- Sesampasta/tahin</li> <li>- Zonnebloempit(ten)pasta</li> </ul>	
2.6.4	Broodbeleg zoet	Alle soorten zoete voedingsmiddelen die primair bedoeld zijn voor het beleggen van brood en toast.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jam</li> <li>- Fruitspread</li> <li>- Schuddebuikjes</li> <li>- Stroop voor op brood, zoals appelstroop en perenstroop.</li> <li>- Speculaas- of speculoospasta</li> <li>- Kokosbrood</li> <li>- Bovenstaande producten met zoetstoffen, zonder toegevoegd suiker</li> </ul>	Honing, suikerstroop, 100% stropen/siropen (zoals dadel-, agave- en ahornsiroop), vruchtenhagel, anijshagel en (gestampte) muisjes.
2.6.5	Broodbeleg hartig, overig	Alle soorten hartig beleg voor op brood en toast dat niet onder bovenstaande groepen valt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hummus/houmous</li> <li>- Tapenades</li> <li>- Mahummara</li> <li>- Groentespreads</li> <li>- Sandwichspread</li> <li>- Guacamole</li> <li>- Smeerdip op basis van olie met roomkaas en kruiden</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta op basis van gistextract (smaakmaker)</li> <li>- Broodsalades (vallen onder de subgroep 'Broodbeleg salade'.)</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep	Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>	
<b>Aardappelgerechten</b>				
3.1.1.1.1	Aardappelen met vlees of vis en groente	Een gerecht dat in principe warm gegeten wordt, met aardappelen, groenten en vlees, gevogelte, vis, garnalen of zeevruchten. Het aandeel aardappel is <70%.	Aardappelen met vlees en groente / aardappelpuree met vlees en groente / aardappelschotel met vlees en groente / krieltjes met vlees en groente / aardappelpuree met stoofperen en vlees / vispannetje met aardappel, scholfilet en groente / kabeljauw, aardappelpuree en wortel / zalm met groente, gebakken friet en saus / stampot met vis	Stamppotten met vlees / aardappelgerechten met >70% aardappelen
3.1.1.1.2	Aardappelen met vleesvervanger en groente	Een gerecht dat in principe warm gegeten wordt, met aardappelen, groenten en een vleesvervangend component (falafel, ei, noten, pitten, zaden, vega burger of gehakt, kaas, tofu, tempeh, peulvruchten).	Aardappelen (incl. schotel, puree, krieltjes, etc.) met vleesvervanger en groente / vegetarisch stoofpotje met vleesvervanger, groente en aardappel / vega moussaka / omelet met aardappel en groente (Spaanse tortilla)	Stamppotten met vleesvervanger
3.1.1.1.3	Stampot met aardappel, groente en vlees(vervanger)	Stamppotten met aardappel (of een ander knolgewas als	Stampot rauwe andijvie / stampot witlof / stampot spinazie. vlees kan variëren,	Stamppotten met vis

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		zetmeelbron), groente en vlees(vervanger). Ook stampotten met alleen spekjes.	bijvoorbeeld rookworst / spekjes / gehaktbal / vega 'rookworst'	
3.1.1.1.4	Stampot met aardappel en groente, zonder vlees(vervanger)	Stampotten met aardappel (of een ander knolgewas als zetmeelbron) en groente, zonder vlees(vervanger).	Stampot rauwe andijvie zonder vlees / stampot witlof / stampot spinazie	
3.1.1.1.5	Zuurkoolstampot	Stampotten met aardappel (of een ander knolgewas als zetmeelbron) en zuurkool, met of zonder vlees(vervanger).	Stampot zuurkool met vlees(vervanger) / stampot zuurkool zonder vlees	
<b>Kant-en-klaarmaaltijd onderdeel</b>				
3.1.1.2.1	Aardappelgerecht	Gerecht op basis van aardappel. Aardappel is het hoofdingrediënt; het gerecht bevat <70% aardappel. Vlees(vervanger) en groente zijn niet of nauwelijks aanwezig. Het gerecht is onderdeel van	Aardappelgratin / gratin van aardappel, groente en kaas / gerecht met alleen aardappel en groente / aardappelcurry	



Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		de warme maaltijd, maar geen volwaardige maaltijd.		
3.1.1.2.2	Gerecht van vlees of vleesvervanger, zonder koolhydraatcomponent	Een gerecht dat in principe warm gegeten wordt. Het hoofdbestanddeel is een eiwitcomponent, zoals vlees, vleesvervanger, kip, vis, kaas, ei. Het aandeel hiervan is <70%. Het gerecht bevat geen koolhydraatcomponent (rijst / aardappel / pasta).	Curry zonder rijst / babi pangang zonder bami / foe yong hai zonder mihoen / hachee zonder aardappel / goulash zonder aardappelpuree / zuurvlees zonder aardappel / balletjes in saus zonder pasta / hazenpeper zonder aardappel / stoofvlees zonder aardappelpuree / rendang zonder rijst	Gerechten met peulvruchten
3.1.1.2.3	Ragout	Ragout op basis van vlees, kip, vis, of vegetarische ragout.	Champignonragout / kalfsragout / kippenragout / runderragout / visragout	
3.1.1.2.4	Groentegerecht	Gerecht op basis van groente. Groente is het hoofdingrediënt; het gerecht bevat <70 % groente. Vlees(vervanger) en koolhydraatcomponent zijn niet of nauwelijks aanwezig. Het gerecht is onderdeel van de warme	Groente ovenschotels / tjap tjoy / gevulde paprika/champignons / groentegratin / groente met saus	Groentegerechten met >70% groente / groentegerechten met grote hoeveelheid eiwit- of koolhydraat-component

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		maaltijd, maar geen volwaardige maaltijd		
3.1.1.2.5	Gerecht op basis van peulvruchten	Gerecht op basis van peulvruchten. Het gerecht bevat meer peulvruchten dan een eventuele koolhydraatcomponent als rijst of aardappel. Het gerecht kan zowel een volwaardige maaltijd zijn als een maaltijd onderdeel.	Bonenschotel / chili con carne / chili sin carne / linzengerecht / curry met kikkererwten	Gerechten die meer rijst of aardappel bevatten dan peulvruchten / soepen op basis van peulvruchten, zoals erwtensoep, linzensoep / dahl
<b>Rijstgerechten</b>				
3.1.1.3.1	Nasi- of rijstgerecht	Een gerecht op basis van nasi of rijst, met aanvullende ingrediënten zoals groente en/of vlees(ervanger), eventueel met een saus.	Nasi goreng of rijst met babi pangang / nasi goreng met (kip-/vega-)saté / rijst met (kip-/vega-)sate / nasi of rijst met rendang / rijst met goulash / nasi of rijst met groente en vlees(ervanger) / nasi of rijst met tjaptjoy / woksotel met rijst en pilav, goulash, ragout, hachee, bourguignon, stoofvlees in saus / stroganoff met rijst / risottorijst met groente en/of vlees / paella met kip of vis en	Currygerechten / rijstgerechten zonder bijgerecht

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			groente / vis met rijst en groente / groente en rijst	
3.1.1.3.2	Currygerecht met vlees(vervanger) en saus, met rijst	Currygerecht met vlees(vervanger) groente en saus, met rijst. Wanneer de curry peulvruchten bevat, is dit een relatief klein percentage, waardoor het niet onder 'Gerecht op basis van peulvruchten' valt.	Tikka masala met rijst / lam bhuna met rijst / kip tandoori met rijst / kip kerrie met rijst / rode curry met rijst / gele curry met rijst / vegetarische curry met rijst / thaise curry met rijst	Currygerechten met peulvruchten, zonder rijst
3.1.1.3.3	Rijstgerecht zonder bijgerecht	Rijstgerechten zonder bijgerecht. Het rijstgerecht bestaat voornamelijk uit rijst en bevat kleine hoeveelheid groente en/of vlees/ei.	Nasi goreng / rijst met (kleine hoeveelheid) groenten	Nasi- en rijstgerechten met bijgerechten als (vega) saté / babi pangang / kipkluijjes / tjap tjoy
3.1.1.3.4	Sushi	Sushi (met sushirijst) en warme sushirijstgerechten die een sushi-achtig uiterlijk/ samenstelling hebben.	Nigiri zalm / hosomaki komkommer / hosomaki tonijnmousse / uramaki quinoa california / uramaki quinoa avocado & zalm.	Pokebowls / salades met sushirijst / sushikits
3.1.1.3.5	Overige graangerechten	Gerechten op basis van (pseudo)granen, zoals couscous, bulgur,	Couscous gerecht / bulgur gerecht / quinoa gerecht	Rijstgerechten / risotto / paella

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		amaranth, gierst, quinoa, orzo. Het gerecht bevat daarnaast groente en vlees(vervanger) of vis.		
<b>Pasta- en noedelgerechten</b>				
3.1.1.4.1	Pastagerecht met tomatensaus	Pastagerecht met tomatensaus. Het gerecht bevat daarnaast meestal groente en vlees en/of kaas. Het gerecht kan zowel vlees bevatten als vegetarisch zijn.	Gevulde pasta met tomatensaus / ravioli met tomatensaus / spaghetti bolognese / penne met gehaktballen in tomatensaus / macaroni bolognese / pasta bolognese/ pasta Napolitana / pasta Arrabiata	Lasagne of ander pasta-ovengerecht
3.1.1.4.2	Pastagerecht met saus (geen tomatensaus)	Gerecht op basis van (gevulde) pasta, met een roomsaus, kaas(saus), of pestosaus. Het gerecht wordt in principe warm gegeten.	Pasta carbonara / penne met roomsaus / tagliatelle met roomsaus / pasta pesto / macaroni met kaas	Koude pasta (pesto) gerechten ((lunch)salades). Cups of stazakken waaraan je alleen water hoeft te voegen
3.1.1.4.3	Pasta- of noedelgerecht zonder bijgerecht of saus	Alle soorten pastagerechten met een aandeel pasta >70%. Het gerecht bevat vaak stukjes groente, maar geen bijgerecht of saus	Bami zonder bijgerecht / mihoen zonder bijgerecht / bami goreng / mihoen goreng / curry noedels / pasta met groenten	Gerechten met <70% pasta en met bijgerecht of saus, zoals bami met babi pangang / saté / tjap tjoy

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
3.1.1.4.4	Lasagne of andere pasta-ovengerechten	Alle pastagerechten die in de oven bereid worden. Dit zijn gerechten met en zonder vlees. Vaak bevatten deze gerechten kaas.	Lasagne bolognese / vegetarische lasagne / lasagne met vis / groente lasagne / lasagne spinazie / pasta ovenschotel (bijv. met penne / fusili / spaghetti)	
3.1.1.4.5	Noedelgerecht met bijgerecht en/of saus	Oosterse gerechten op basis van mihoen, noodles, rijstnoedels, mie, noedels, bami, eiernoedels. De gerechten bevatten hiernaast een bijgerecht op basis van vlees(vervanger), kip, vis, schaaldieren. Meestal bevat dit bijgerecht een saus.	Mihoen / noodles / rijstnoedels / mie / noedels / bami / eiernoedels met bijv. kipsaté, ajam ketjap, babi pangang / noedels met teriyaki / noedels met garnalen	
<b>Pizza, wrap, roti en hartige taart</b>				
3.1.2.1	Pizza met vlees(vervanger)	Pizza met vlees of kip. Inclusief pizza met vegetarische vlees/kip vervangers. Ook flammkuchen met vergelijkbare vulling.	Pizza met kip / pizza met ham / pizza met gehakt / pizza shoarma / pizza bolognese / pizza carbonara / pizza met ham/ pizza met vlees/kip vervanger	Pizza met salami / Pizza met salami & ham / pizza Hawaii (ham en fruit/ananas) / Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
3.1.2.2	Pizza met salami	Pizza met droge (knoflook)worst, zoals: salami, chorizo, spianata romana, salami & ham. Ook flammkuchen met vergelijkbare vulling.	Pizza salame / pizza salami / pizza piccante / pizza pepperoni / pizza diavola	Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks
3.1.2.3	Pizza met ham en fruit	Pizza met ham en fruit (meestal ananas). Ook flammkuchen met vergelijkbare vulling (zoals met appel).	Pizza Hawaii	Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks
3.1.2.4	Pizza met vis of schaaldieren	Pizza met vis of schaaldieren. Inclusief pizza met vegetarische vis- en schaaldier vervangers. Ook flammkuchen met vergelijkbare vulling.	Pizza met zalm / pizza tonno (met tonijn) / pizza met garnalen / pizza met zeevruchten / pizza met vega tonijn	Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks
3.1.2.5	Pizza met kaas en groenten	Vegetarische pizza met tomatensaus, kaas en/of groenten. Ook flammkuchen met vergelijkbare vulling.	Pizza margherita / pizza quattro formaggi / pizza funghi / pizza mozzarella / pizza verdure / pizza vegetariana	Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks / vegetarische pizza met een vleesvervanger (lijkend op vlees)
3.1.2.6	Gevulde wrap	Een hartig gevulde wrap / taco / enchilada / burrito. Het gerecht wordt als warme maaltijd gegeten.	Gevulde tortilla / Turkse pizza met vlees, groenten / lahmacun / burrito / enchilada met kaas / gevulde taco's	Wraps / tortilla's die koud worden gegeten (denk aan wrap met zalm, roomkaas, eiersalade en

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
				wat groente / mini wraps / wraprolletjes / gevulde wraphapjes (dit zijn snacks). Turkse pizza met alleen tomatensaus.
3.1.2.7	Roti met kip	Surinaams gerecht met kip / ei / groenten (vaak kousenband), gekruid met masala / kerriekruiden) en met een rotivel. Het gerecht kan kip bevatten, of vegetarisch / veganistisch zijn.	Gevulde rotirol / roti gerecht / kip masala met kousenband en een rotivel	
3.1.2.8	Hartige taart	Het gerecht bevat een bodem / korst van (blader)deeg) en een hartige vulling, doorgaans met groenten, kaas en ei.	Hartige (plaat)taart / hartige pie / quiche / quiche Lorainne / quiche spinazie-geitenkaas / quiche kip-pesto	Mini quiches / snack pies

<sup>1</sup> Producten die geen onderdeel uitmaken van voedingsmiddelengroep; <sup>2</sup> Mixen met zetmeel als hoofdcomponent zijn ingedeeld bij Sauzen; <sup>3</sup> Bereide/onbereide samenstelling niet altijd bekend