



Definities van voedingsmiddelengroepen, versie 21 januari 2025

Tabel 1. Definities van de voedingsmiddelengroepen waarvoor grenswaarden zijn opgesteld

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

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
		graankorrels en graanvlokken.	bloem als hoofdingrediënten - Bruine bolletjes, puntjes, bagels, kaiserbroodjes - Bruin stokbrood - Glutenvrije varianten van bovenstaande broden	
1.5.1.1.2	Luxe brood, naturel en zoet	Luxe brood naturel of met zoete toevoegingen.	- Croissants, kwarkbollen, beschuitbollen, brioche - Muesli-, rozijnen- en krentenbollen/brood - Roggebrood met rozijnen - Brood(jes) met chocolade - Suikerbrood - Stollen - Notenbrood (niet hartig) - Glutenvrije varianten van bovenstaande broden	- Koffiebroodje/ kaneelbroodje
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	- Broden met vlees - Pizzabroodjes - Kaasbroodjes bladerdeeg

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

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> - Pastei- en ragoutbakjes - Pizzabodems (naturel en met tomatensaus, maar zonder toppings) - Tacoschelpen - Papadums, roti, bladerdeeg, filodeeg, rijstvellen, wontonvellen, loempiavellen - Glutenvrije varianten van bovenstaande bodems 	
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"> - Muesli - Krokante muesli - Granola - (Corn)flakes - Ontbijtproducten voor in melk/yoghurt met fantasienamen zoals pops en puffs - Graanontbijt voor pap (zoals brinta en haverhout) met toevoegingen, zoals suiker, fruit en zout 	Ontbijtgranen bestaande uit 100% graan(vlokken)

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			- Incl. glutenvrije varianten van bovenstaande ontbijtgranen	
Melkproducten en plantaardige vervangers				
1.6.1.2	Zuiveldranken, yoghurt, kwark en vla	<p><u>Zuiveldranken</u>: dranken waarvan het hoofdingrediënt melk, karnemelk of yoghurt is. Ook plantaardige vervangende dranken.</p> <p><u>Vla</u>: 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.</p> <p><u>Yoghurt en kwark</u>: yoghurt en kwark op basis van zuivel. Ook plantaardige vervangende producten.</p> <p><u>Pap</u>: pap op basis van zuivel met toegevoegd suiker en eventueel andere toevoegingen. Ook</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Yoghurt- en melkdranken met suiker, o.a. chocolademelk - Gefermenteerde melkdranken met suiker zoals kefir - Yoghurt-, vla- en kwarkproducten met suiker - Pap met toegevoegd suiker - Plantaardige vervangers van zuiveldranken, yoghurt, vla en kwark, met suiker. Bijv. o.b.v. soja, amandel, haver of kokos - Ontbijtdranken op zuivelbasis (ook als deze granen bevat) (Milk)shakes - Kant- en klare koffiedranken op melkbasis, zoals ijskoffie, 	<ul style="list-style-type: none"> - Zuiveldranken, yoghurt, vla en kwark zonder toegevoegd suiker - Kant en klare naturel pap zonder toegevoegd suiker - Rijstdessert - Slagroom (zowel met als zonder toegevoegd suiker) - Kookroom, koffiemelk, creamer en gecondenseerde melk - Producten met muesli of granola - Banketbakkersroom - Plantaardige varianten van bovenstaande producten

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
		plantaardige vervangende producten.	cappuccino, latte met toegevoegd suiker	
1.6.1.3	Pudding, mousse en desserts	Desserts op zuivelbasis. Ook plantaardige vervangende producten.	Pudding, bavarois, mousse en andere dessertproducten (zoals tiramisu, crème brûlée, roomtoetje, rijstdessert e.d.) op zuivel- en plantaardige basis met een vorm van suiker	<ul style="list-style-type: none"> - Pudding, mousse en desserts zonder toegevoegd suiker - Producten met muesli of granola - Plantaardige varianten van bovenstaande producten
Kaas				
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+. Ook met komijn, kruiden, mosterd e.d.	<ul style="list-style-type: none"> - (Half)harde Hollandse koemelkazen die niet onder 48+ Hollandse (half)harde kaas vallen. Ook met toevoegingen zoals mosterd of komijn. - Buitenlandse (half)harde kazen zoals Cheddar (zonder smeltzouten), Parmezaanse kaas, Emmentaler, Pecorino, Manchego, Blue Stilton, Gruyere - Harde geitenkaas 	<ul style="list-style-type: none"> - Hollandse kaas 48+ zoals Goudse kaas - Cheddar met smeltzouten

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
1.6.2.2	Zachte kaas, snijdbaar	Alle snijdbare zachte kaas, zoals Brie, Camembert, blauwschimmelkaas.	<ul style="list-style-type: none"> - Witschimmelkazen, zoals Camembert, Brie, Bel Paese, Tomme Blanche - Blauwschimmelkazen (m.u.v. Blue Stilton), zoals Gorgonzola, Roquefort, Cambozola - Mozzarella - Port salut, Saint Paulin, Reblochon, Taleggio - Feta en witte (mei)kaas - Halloumi 	
1.6.2.3	Zachte kaas, smeerbaar	Alle smeerbare zachte kaas, zoals hüttenkäse, roomkaas en zuivelspread; zonder smeltzouten als ingrediënt.	<ul style="list-style-type: none"> - Zachte/verse geitenkaas en geitenkaasrolletjes - Hüttenkäse/cottage cheese, ricotta - Mascarpone - Magor (mascarpone met gorgonzola) - Roomkaas naturel - Roomkaas met kruiden, knoflook - Zuivelspread - Lepelkaas 	<ul style="list-style-type: none"> - Smeerdip met roomkaas en kruiden - Heks'n kaas
1.6.2.4	Kaassubstituut	Alle vervangers voor reguliere kaas, die	<ul style="list-style-type: none"> - Producten die als kaas worden verkocht en 	Vegan heks'nkaas (bij Hartig broodbeleg, overig)

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
		wettelijk geen 'kaas' mogen heten. Doorgaans zijn deze producten (deels of volledig) gemaakt op basis van plantaardige olie.	geeten, maar geen kaas mogen heten. Er is bijvoorbeeld een deel van de dierlijke vetten 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+, ook met komijn, kruiden, mosterd e.d.		
1.6.2.6	Smeer- en smeltkaas (exclusief light/20+)	Smeer- en rookkaas (met of zonder smaaktoevoegingen) met smeltzouten als ingrediënt.	- Alle soorten smeerkaas met hoger vetgehalte dan 20+, zowel naturel als met smaakje, ook geitensmeerkaas - Alle soorten smeltkaas naturel of met toevoegingen zoals komijn - Smeltkaas met noten, zoals rambol - Plakken rookkaas	
1.6.2.7	Smeer- en smeltkaas light/20+	Alle soorten light/20+ of lager smeerkazen (met of	Alle soorten smeerkaas van 20+ of lager vetgehalte, zowel	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
		zonder smaaktoevoegingen) met smeltzouten als ingrediënt.	natuurlijk als met smaakje, ook geitensmeerkaas	
Vleesbereidingen²				
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 vleesbestanddelen als hoofdingrediënt (≥70% vlees).	<ul style="list-style-type: none"> - Saucijzen, sla- en rundervinken - Braadworsten, chipolataworstjes - Gepaneerde of gekruide schnitzels - Gehakt (met zout), gehaktballen (zonder jus of saus), tartaar (met zout) - Vleesreepjes (shoarma) - Rollade - Spiesjes zonder saus - Frikandellen, viandellen - Hamburgers - Mexicano, Carrero, Berehap/berenklauw - Kipstick, kipkorns, kipnuggets, kipfingers, gekruide kipdelen, kipburgers en kip/varken cordon bleu 	<ul style="list-style-type: none"> - (Vlees)ragout - Gehakt en tartaar zonder toegevoegd zout - Gehaktballetjes in saus of jus (<70% vlees)

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> - Karbonades en steaks met toevoegingen - Beenham voor warme bereiding 	
Vleeswaren en -conserven				
1.7.2.1	Vleeswaren enkelvoudig bereid	Enkelvoudige gekookte vleeswaren.	<ul style="list-style-type: none"> - Kip- en kalkoenfilet (ook gerookt) als vleeswaar - Gekookte en gegrilde ham - Pekelvlees, pastrami - gekookt/gebakken/gegrild spek, zoals katenspek, Zeeuws spek, uitgebakken spekjes - Casselerrrib, (gebraden) rosbief, rollade en fricandeau als vleeswaar - Gekookte lever (niet gelardeerd) 	
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid, rookworst en vleesconserven in opgiel	Samengestelde gekookte vleeswaren, rookworst en vleesconserven in opgiel.	<ul style="list-style-type: none"> - Boterhamworst, palingworst, luncheonmeat - Gelardeerde lever, leverworst, leverkaas/berliner, leverpastei, leverpaté - Kookworst, grillworst e.d. - Bloedworst, tongenworst 	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> - Zure zult, hoofdkaas - Corned beef - Gebraden gehakt als vleeswaar - Rookworst - soepballetjes in blik en knakworsten e.d. 	
1.7.2.3	Vleeswaren enkelvoudig rauw	Enkelvoudige rauwe, gerookte of gedroogde vleeswaren.	Rauwe ham, bacon, ontbijtspek, rauwe spekreepjes/blokjes, zuurkoolspek en rookvlees	Gerookte kipfilet
1.7.2.4	Vleeswaren samengesteld rauw	Samengestelde rauwe, gerookte of gedroogde vleeswaren.	Salami, fuet, metworst, cervelaat, chorizo, snijworst, ossenworst, biefstukworst, theeworst, droge worst en beef jerky	
1.7.2.6	Filet americain	Filet americain en soortgelijk smeerbaar rauw en gekruid vleesbeleg.	<ul style="list-style-type: none"> - Filet americain - Preparé - Biefstuktapenade - Smeerbare steak tartare - Kalfsfilet americain 	
Vis				
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"> - Vissticks, visburgers (gepaneerd), kibbeling (evt. met saus), lekkerbek 	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			(evt. met saus), vis in bladerdeeg - Gepaneerde zalmburgers - Visburgers met kleine hoeveelheden andere ingrediënten zoals groente en/of kaas - Mosselen gebakken gepaneerd of met beslag - Inktvisringen gepaneerd of met beslag	
1.7.5.2.2	Vis gerookt	Gerookte vis.	- Gerookte zalm, makreel, garnalen - Gerookte visproducten met extra ingrediënten zoals kruiden, aroma's, zout, suiker, water, olie of saus	- Wanneer het product niet duidelijk gerookte vis is (volgens de Levensmiddelen-databank), maar wel rookaroma bevat, valt het binnen de subgroep 'Vis overig'. - Volledige maaltijden met gerookte vis (bijv. met aardappels en/of groenten) - Combinatiepakketten met andere niet-gerookte visproducten.

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
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"> - Bewerkte visproducten die niet in één van de bovenstaande subgroepen vallen. - Vis in blik, in olie of in saus, met marinade, in (zoet)zuur en vis met groente, kaas, of room. - Niet gerookte week- en schaal- en schelpdieren zoals gebakken inktvisringen (niet gepaneerd of met beslag), mosselen, garnalen en slakken met toevoegingen of bewerkt 	<ul style="list-style-type: none"> - Viskuit, kaviaar - Oesters - Producten die een groot aandeel zeewier bevatten - Vis en schaal- en schelpdieren onbewerkt en zonder toevoeging van zout
Vleesvervangers				
1.7.6	Vleesvervangers	Voedingsmiddelen die vleesproducten, - bereidingen, en - conserven vervangen, meestal gebruikt bij de warme maaltijd. De groep	<ul style="list-style-type: none"> - Vegetarische varianten van hamburgers, schnitzel, kaasschnitzel, balletjes, gehakt, worst, frikandellen, 'kip'korn, 	<ul style="list-style-type: none"> - Tahoe/tofu en tempeh naturel zonder toegevoegd zout - Vleesvervangers in saus - Gedroogde sojabrokken/-stukjes

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
		bevat ook producten die vleeswaren vervangen.	<ul style="list-style-type: none"> 'kip'finger, 'kip'nuggets en shoarmareepjes. - Vegetarische varianten van visproducten, zoals 'vis'sticks, 'vis'burgers, vegetarische zalm of tonijn. - Vegetarische reepjes of stukjes - Tahoe/tofu en tempeh gekruid/gemarineerd met toegevoegd zout - Groenteburger/-schijf/balletjes - Falafel - Seitan - Vegetarische vleeswarenvervangers 	
Smeer- en bereidingsvetten				
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)

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
1.8.1.2	Bereidingsvetten	Bak- en braadvetten, waaronder frituurvet/olie, vloeibare margarine en margarine in een pakje.	Bak- en braadvet, margarine (pakje), vloeibare margarine, vast frituurvet, vloeibaar frituurvet, frituurolie en andere samengestelde oliën. Bakspray met geharde oliën.	Enkelvoudige oliën
Soepen en bouillons				
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"> - Kant en klare soepen - Poedersoepen waaraan alleen water hoeft worden toegevoegd NB: de voedingswaarde declaratie moet gebaseerd zijn op het bereide product	<ul style="list-style-type: none"> - Soepen waaraan meer ingrediënten dan alleen water moeten worden toegevoegd.
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"> - Vloeibare bouillons - Bouillonblokjes - Bouillonpoeders NB: de voedingswaarde declaratie moet gebaseerd zijn op het bereide product	
Sauzen³				

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
2.2.1.1	Warme sauzen op tomaten-/groentebasis	Warme sauzen, klaar om te eten, met tomaten en/of groente als hoofdbestanddeel, die een belangrijk deel van de maaltijd uitmaken.	Op tomaten- of groentebasis: <ul style="list-style-type: none"> - Maaltijd-, pizza-, pasta- en bolognesesaus - Sugo en frito - Instant mixen op tomaten- of groentebasis met bereide samenstelling. 	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"> - Ketchup, curry (gewürz) - Rode barbecue-, shoarma-, kebab- en grillsaus (tomatenbasis) - Zigeuner- en shaslicksaus - Pesto (rood en groen) - Piri piri-, salsa-, taco-, chili-, sriracha-, habanero-, chipotle- en rode pepersaus - Tabasco - Piccalilly 	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"> - Mayonaise, halvanaise, yogonaise - Aioli, knoflooksaus - Fritessaus - Slasaus - Saladedressings (mosterd-dille-, honing-mosterd-, yoghurt-, balsamico-, 	<ul style="list-style-type: none"> - Mosterd - Tzatziki

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> Caesar, thousand islands- en vinaigrette dressing) - Cocktailsaus, whiskeysaus, mosterdsaus, kerriesaus, ravigottesaus, tartaarsaus 	
2.2.4	Pindasauzen	Pindasaus/satésaus.	<ul style="list-style-type: none"> - Pindasaus/satésaus kant-en- klaar - Geconcentreerde pindasaus/satésaus met bereide samenstelling - Mix voor pindasaus/satésaus met bereide samenstelling 	<ul style="list-style-type: none"> - Geconcentreerde pindasaus/satésaus met onbereide samenstelling - Mix voor pindasaus/satésaus met onbereide samenstelling
2.2.6	Warme sauzen, overig	Overige warme sauzen zoals saus bij rijst, pasta of over groente en vlees.	<ul style="list-style-type: none"> - Warme roomsaus, kaassaus, kerriesaus, champignonsaus, witte wijnsaus, mosterdsaus, bechamelsaus etc - Saus voor pasta niet op tomaten/groentebasis, bv pastasaus carbonara, formaggi, funghi etc. - Bernaisesaus, Hollandaisesaus - Kruidige bruine sauzen voor bij vlees, bv 	<ul style="list-style-type: none"> - Sauzen op basis van tomaten/groente - Mixen voor sauzen met onbereide samenstelling

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			jachtsaus, stroganoffsaus, saus voor hachee of goulash, rode wijnsaus etc. - Mixen voor bovenstaande sauzen met bereide samenstelling	
Hartige snacks				
2.4.1.1.1	Hartige snacks – gepaneerd ragout	Gepaneerde ragoutsnacks, zoals kroketten en bitterballen. Zowel vleesbevattende als vegetarische snacks van dit type.	- Kroketteren en bitterballen, alle soorten (vlees-, kaas-, groente-, garnalen- etc.) - Eierballen	
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	- Vlammetjes - Kaas loempia's/rolletjes
2.4.1.1.3	Hartige snacks – vlees	Vleesbevattende snacks, waaronder saté en saucijzenbroodjes.	- Saté met saus - Saucijzen- en worstenbroodjes - Broodjes bapao met vleesvulling - Dumplings, dim sum, gyoza, börek, empanada, samosa e.d. met vleesvulling	- Frikandel, berenklaauw, gehaktballetjes, kipnuggets/kipsnacks vallen onder de subgroep 'Vleesbereidingen'. - Gehaktballetjes met saus vallen onder de subgroep 'Gerecht van vlees of vlees-

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> - Shoarmarol, smulrol, Vlammetjes 	vervanger, zonder koolhydraatcomponent' <ul style="list-style-type: none"> - Vleeskroketten vallen onder de subgroep 'Hartige snacks – gepaneerd ragout'
2.4.1.1.4	Hartige snacks – gefrituurd/uit de oven of bladerdeegbroodje (geen vleesbasis)	Gefrituurde of in oven bereide snacks en snacks op basis van gistdeeg of bladerdeeg met vulling. Uitzonderd snacks met vleesvulling.	<ul style="list-style-type: none"> - Kaassoufflés, kaasloempia's - Bamischijven, nasischijven - Ragoutbroodjes, satébroodjes - Bladerdeegbroodjes/-snacks zonder vlees, bv. kaasbroodjes/-snacks, vegetarische frikandelbroodjes en saucijzenbroodjes - Vegetarische worstenbroodjes - Gepaneerde/gefrituurde groentesnacks, zoals onionrings (niet als zoutje) - Vegetarische bapao/dumplings/dim sum/gyoza/börek/empanada/samosa e.d. 	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			- Pizzabroodjes en minipizza	
2.4.1.2	Chips (gesneden en gevormd)	Gesneden chips, gevormde chips, geëxtrudeerde snacks.	- Chips, gesneden en gevormd, alle smaken. - Aardappelchips, groentechips, peulvruchtenchips, zoete aardappelchips, kroepoek, emping, tortillachips, nacho's, pindaflips, friet/frites chips	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 (ook met pinda's, bijv. bollenmix) - Kaaskoekjes, kaasbiscuits, kaasvlinders, kaasstengels, kaaswafeltjes/-bolletjes, kaassoetsjes - Pepsels, zoute sticks/stengels, - Bladerdeegzoutjes, rijstzoutjes, zoute koekjes, mexicaantjes, Japanse blaadjes, party mix	
2.4.1.5	Gecoate noten	Gecoate noten en pinda's met deegomhulsel.	Borrelnootjes, tiggernootjes, katjang pedis, suikerpinda's, honingpinda's	Noten/pinda's omhuld met chocola (deze vallen onder de subgroep 'Chocolade' van 'Banket en zoetwaren'.

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
2.4.1.6	Noten en zaden	Alle gezouten noten, zaden en pinda's, ongecoat.	<ul style="list-style-type: none"> - Gezouten amandelen, walnoten, cashewnoten, pistachenoten, paranoten, macadamia's, pecannoten - Gezouten pitten(mixen): pompoenpitten, zonnebloempitten - Noten- en pepitamixen met >40% noten, pitten en/of zaden incl. producten die fruit bevatten 	<ul style="list-style-type: none"> - Ongezouten noten: amandelen, walnoten, cashewnoten, pistachenoten, paranoten, macadamia's en pecannoten. - Ongezouten pitten: pompoenpitten, zonnebloempitten - Ongezouten zaden: lijnzaad, chiazaad, hennepzaad, sesamzaad, maanzaad, nigella zaad - Mixen met <40% noten, pitten en/of zaden - Kastanjes
2.4.1.7	Hartige snacks, overig	Andere hartige snacks die niet onder bovenstaande groepen in te delen zijn.	Gezouten peulvruchten, zeewiersnacks, knabbelspek, popcorn (niet zoet)	
Banket en zoetwaren				
2.4.2.1.1	Cake	Alle soorten cake.	<ul style="list-style-type: none"> - Cake, cakerollen, bananenbrood, cupcakes, 	<ul style="list-style-type: none"> - Carrotcake en Red velvet cake met kwark/roomkaas bij 1^e

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> tulbandcake, muffins, brownies - Indische cake, kruidencake - Carrotcake en Red velvet cake (tenzij roomkaas/kwark bij 1^e 3 ingredienten) - Lavacake, chocolademoelleux - Confettini's, roze/glacé koeken, gangmakers, custardcakejes - Glutenvrije varianten van bovenstaande producten 	<ul style="list-style-type: none"> 3 ingrediënten (bij Taart en gebak) - Cheesecake (bij Taart en gebak)
2.4.2.1.2	Koek	Alle soorten biscuit, zanddeegkoekjes, wafels en overige koeksoorten.	<ul style="list-style-type: none"> - Biscuits, digestive, kaakjes, koekjes, chocolate chip cookies, pennywafels, galettes, lange vingers, speculaas, (chocolade) kruidnoten, taai taai, lebkuchen, gingerbread, ijshoortjes/rolletjes, Jan hagel, spritsen, kletskoppen, krakelingen bitterkoekjes, amaretti, 	<ul style="list-style-type: none"> - Taart van biscuitdeeg valt onder de subgroep 'Taart en gebak' door de toevoegingen zoals room en crème. - Boterkoek valt onder de subgroep 'Taart en gebak'. - Roze koeken, custardcakejes vallen onder de subgroep 'Cake'.

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> cantuccini, Weesper moppen - Grote koeken zoals stroopwafels, Luikse wafels, suikerwafels, pennywafels, melk-hazelnootwafels, stroopkoeken, eierkoeken, jodekoeken, gevulde koek, kokosmakronen, kano's, mergpijpen, sneeuwvitjes, oranjekoeken - Meringue, schuimkoekjes, bokkenpootjes, macarons - Voedingsbiscuits, zoals melkbiscuits en fruitbiscuits - Gevulde speculaas, speculaasstaaf, speculaastaartje - Zoenen, marshmallow biscuits in chocola - Glutenvrije varianten van bovenstaande producten 	
2.4.2.1.3	Ontbijtkoek	Alle soorten ontbijtkoek.	Ontbijtkoek, kandijkoek, peperkoek, kruidkoek,	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			gemberkoek, oude wijvenkoek, koekrepen. Glutenvrije varianten van bovenstaande producten	
2.4.2.1.4	Graan-, muesli-, fruit-, noten- en energierepen	Graan- en mueslirepen. Granen of koek bevattende 'fruitrepen'. Fruit- en/of notenrepen. Energie-, eiwit- en sportrepen.	<ul style="list-style-type: none"> - Muesli-, graan-, haver(mout)-repen - Fruit- en/of notenrepen - Fruitrepen op koekbasis - Energie-, eiwit- sportrepen Bovenstaande producten kunnen met en zonder chocola zijn. <ul style="list-style-type: none"> - Glutenvrije varianten van bovenstaande producten 	Repen voor gewichtsbeheersing en andere repen als dieetproduct.
2.4.2.1.6	Taart en gebak	Vlaaien, taarten en gebak. Ook bladerdeegproducten zoals amandelbroodjes en appelflappen.	<ul style="list-style-type: none"> - Taart, vlaai en gebak - Cheesecake - Appelflappen en andere vruchtenflappen, appelbol - Apfelstrudel, appelcarré, appelbeignets - Fruitslof - Amandelbroodjes, amandelstaven - Boterkoek - Taartbodems en gebaksschelpen 	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> - Petit fours - Donuts, Berliner bollen, crodotes, nonnevotten - Oliebollen, churros - Tompouce, crompouce - Soezen, eclairs, Bossche bol, moorkop - Koffiebroodjes, bolussen, kaneelbroodjes, pecanbroodjes, gevulde brioche - Room-/puddingbroodje, chinois - Glutenvrije varianten van bovenstaande producten 	
2.4.2.2.1	Chocolade	Chocoladeproducten en -repen.	<ul style="list-style-type: none"> - Bonbons, truffels, pralines, mokkaboontjes - Vormpjes van chocola, zoals kransjes, blaadjes, sinterklazen, paashazen, chocolademunten. - Chocoladerepen - Candybars omhuld met chocola - Noten, pinda's, rozijnen en ander gedroogd fruit 	Chocolade kruidnoten en kokosrotsjes vallen onder de subgroep 'Koek'.

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> omhuld met chocola (incl. pindarotsjes) - Speculaas-, pepernoot-, kruidnootrotsjes - Chocoladepretzels - M&M's, Smarties, Maltesers - Bovenstaande producten op basis van cacaofantasie - Vegan varianten van melkchocoladeproducten 	
2.4.2.2.2	Snoep	Alle soorten snoep.	<ul style="list-style-type: none"> - Drop, pepermunt, wine gums, drop-fruit duo's, zuurtjes, salmiaksnoep - Toffees, chocoladetoffees, kauwbonbon - Kauwgom - Hoestbonbon, keelpastilles - Nougat (ook met chocola) - Marsepein snoep (ook met chocola) - Fondant snoep en borstplaat (ook met chocola), kikkers en muizen - Marshmallows, spekkies 	<ul style="list-style-type: none"> - Alle soorten snoep zonder suiker - Rolfondant - Grote blokken marsepein - Popcorn naturel en zout - Meringue, eiwitschuim

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> - Snoepschuim(pjes) - Popcorn zoet, Popcorn mix zoet-zout - Snoepspray, vloeibaar snoep, eetpapier 	
2.4.2.2.3.1	Sorbetijs	IJs op basis van vruchten en water zonder toevoegingen. Zowel schepijs als portie-ijs.		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 of portie-ijs op basis van zuivel of een plantaardig alternatief zonder toevoegingen.	Schepijs/roomijs of portie-ijs op basis van melk of yoghurt, of een plantaardige basis zoals soja of kokos naturel/ <u>zonder</u> toevoegingen zoals noten, karamel of chocola. Bijv. Roomijs, vanilleijs, slagroomijs naturel.	
2.4.2.2.3.3	IJs, zuivel/plantaardig <i>specialty</i>	Schepijs of portie-ijs op basis van zuivel of een plantaardig alternatief met toevoegingen zoals	Schepijs/roomijs of portie-ijs op basis van melk, yoghurt, of een plantaardige basis zoals soja of kokos <u>met</u>	

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

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
Broodbeleg				
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"> - Krab-/surimisalade - Kip-kerriesalade - Selderiesalade - Farmersalade - Komkommersalade - Garnalensalade - Kaassalade - Ham(-ei)salade 	Salades die primair geconsumeerd worden als maaltijdonderdeel met veelal aardappelen als een van de hoofdingrediënten, zoals bv huzarensalade.
2.6.2	Broodbeleg chocolade	Alle soorten voedingsmiddelen met chocolade als hoofdbestanddeel die primair bedoeld zijn voor het beleggen van brood en toast.	<ul style="list-style-type: none"> - Choco(lade)pasta, hazelnootpasta, choco(lade)vlokken, choco(lade)hagelslag (puur, melk, wit, duo en mix), chocoladeboter - Bovenstaande producten met zoetstoffen - Bovenstaande producten als cacaofantasie 	
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"> - Pindakaas, pindapasta - Notenpasta's (amandel, hazelnoot, cashew en gemengde noten) 	100% noten- pitten en zaden pasta's en pindakaas, zonder toegevoegd suiker, honing en/of zout.

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			<ul style="list-style-type: none"> - Sesampasta/tahin - Zonnebloempit(ten)pasta, pompoenpit(ten)pasta 	
2.6.4	Broodbeleg zoet	Alle soorten zoete voedingsmiddelen (niet op chocoladebasis) die primair bedoeld zijn voor het beleggen van brood en toast.	<ul style="list-style-type: none"> - Jam, fruitspread, marmelade, confiture - Schuddebuikjes, strooispeculaas - Fruitstroop voor op brood, zoals appelstroop en perenstroop - Speculaas- of speculoospasta - Kokosbrood, kokospasta - Bovenstaande producten met zoetstoffen, zonder toegevoegd suiker 	<ul style="list-style-type: none"> - Honing - 100% stropen/siropen (zoals suiker-, schenk-, keuken- en dadelstroop, agave- en ahornsiroop) - Vruchtenhagel, anijshagel en (gestampde) muisjes - Hartige marmelade
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"> - Hummus/houmous - Tapenades - Muhammara - Baba Anoesch - Bruschetta - Groentespreads - Sandwichspread - Guacamole - Smeerdip op basis van olie met roomkaas en kruiden 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta op basis van gistextract (smaakmaker) - Broodsalades (vallen onder de subgroep 'Broodbeleg salade')

Voedingsmiddelengroep	Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹	
Aardappelgerechten				
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 / stamppot met vis	Stamppot met vlees of 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)	Stamppot met vleesvervanger
3.1.1.1.3	Stamppot met aardappel, groente en vlees(vervanger)	Stamppotten met aardappel (of een ander knolgewas als	Stamppot rauwe andijvie / stamppot witlof / stamppot spinazie. Vlees kan variëren,	Stamppot met vis

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
		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	<ul style="list-style-type: none"> - Stampot met vlees - Aardappelgerechten met >70% aardappelen - Zuurkoolstampot
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	
Kant-en-klaarmaaltijd onderdeel				
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 de warme maaltijd, maar	Aardappelgratin / gratin van aardappel, groente en kaas / gerecht met alleen aardappel en groente / aardappelcurry	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
		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	<ul style="list-style-type: none"> - Gerechten met peulvruchten - Vlees in satésaus
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	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	Bonenschotel / chili con carne / chili sin carne / linsengerecht / curry met kikkererwten	Gerechten die meer rijst of aardappel bevatten dan peulvruchten / soepen op basis van peulvruchten, zoals erwtensoep, linsensoep / dahl

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
		als een maaltijd onderdeel.		
3.1.1.2.5	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 maaltijd, maar geen volwaardige maaltijd	Groente ovenschotels / tjap tjoy / gevulde paprika/champignons / groentegratin / groente met saus	Groentegerechten met >70% groente / groentegerechten met grote hoeveelheid eiwit- of koolhydraat-component
Rijstgerechten				
3.1.1.3.1	Nasi- of rijstgerecht	Een gerecht op basis van nasi of rijst, met aanvullende ingrediënten zoals groente en/of vlees(vervanger), 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(vervanger) / nasi of rijst met tjaptjoy / woksotel met rijst en pilav, goulash, ragout, hachee, bourguignon, stoofvlees in saus / stroganoff met rijst /	Currygerechten / rijstgerechten zonder bijgerecht

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
			risottorijst met groente en/of vlees / paella met kip of vis en 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 californië / uramaki quinoa avocado & zalm.	Pokebowls / salades met sushirijst / sushikits

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
3.1.1.3.5	Overige graangerechten	Gerechten op basis van (pseudo)granen, zoals couscous, bulgur, amaranth, gierst, quinoa, orzo. Het gerecht bevat daarnaast groente en vlees(vervanger) of vis.	Couscous gerecht / bulgur gerecht / quinoa gerecht	Rijstgerechten / risotto / paella
Pasta- en noedelgerechten				
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

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
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
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 / fusilli / 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	
Pizza, wrap, roti en hartige taart				
3.1.2.1	Pizza met vlees(vervanger)	Pizza met vlees of kip. Inclusief pizza met	Pizza met kip / pizza met ham / pizza met gehakt / pizza	Pizza met salami / Pizza met salami & ham / pizza

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
		vegetarische vlees/kip vervangers. Ook flammkuchen met vergelijkbare vulling.	shoarma / pizza bolognese / pizza carbonara / pizza met ham/ pizza met vlees/kip vervanger	Hawaii (ham en fruit/ananas) / Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks
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	Pizza margherita / pizza quattro formaggi / pizza funghi / pizza mozzarella /	Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks / vegetarische pizza met een

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
		flammkuchen met vergelijkbare vulling.	pizza verdure / pizza vegetariana	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	<ul style="list-style-type: none"> - Wraps / tortilla's die koud worden gegeten (denk aan wrap met zalm, roomkaas, eiersalade en wat groente - Mini wraps / wraprolletjes / gevulde wraphapjes (dit zijn snacks). - Turkse pizza met alleen tomatensaus.
3.1.2.7	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
3.1.2.8	Roti met kip	Surinaams gerecht met kip / ei / groenten (vaak kousenband), gekruid met masala / kerriekruiden) en met een rotivel. Het gerecht kan kip bevatten,	Gevulde rotirol / roti gerecht / kip masala met kousenband en een rotivel	

Voedingsmiddelengroep	Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen ¹
	of vegetarisch / veganistisch zijn.		

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