



## Definities van voedingsmiddelengroepen, versie 18 april 2025

**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 (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"><li>- Witte broden incl. meergranen witbrood</li><li>- Bruine broden incl. meergranen bruinbrood (Dit is een aparte subgroep voor vezel, zie 1.5.1.1.1.1)</li><li>- Volkoren broden incl. meergranen volkorenbrood</li><li>- Roggebrood</li><li>- Bolletjes, pistoletjes, kaiserbroodjes, stokbrood (wit en volkoren)</li><li>- Bruine broodjes en stokbrood (Dit is een aparte subgroep voor vezel, zie 1.5.1.1.1.1)</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, puntjes, bagels, kaiserbroodjes</li><li>- Bruin stokbrood</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.	- 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 - Groentebrood, zoals bietenbrood, wortelbrood, broccolibrood - Stokbrood met kruidenboter - Glutenvrije varianten van bovenstaande broden	- Broden met vlees - Pizzabroodjes - Kaasbroodjes bladerdeeg
1.5.1.2	Broodvervangers	Graanproducten die normaal gesproken met beleg worden gegeten,	- Crackers, knäckebröd, beschuit, toast, soepstengels, rijst- en	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		zoals crackers, knäckebröd, beschuit en toast. Ook voedingsmiddelen zoals soepstengels, croutons en rijstwafels.	<ul style="list-style-type: none"> <li>maiswafels en croutons (wit, bruin, meergranen en volkoren)</li> <li>- Varianten van bovenstaande broodvervangers met hartige toevoegingen zoals zaden, groente of kaas</li> <li>- Zoete rijst- en maiswafels</li> <li>- Knäckebröd met hartige crèmevulling</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> <li>- Tacoschelpen</li> <li>- Papadums, roti, bladerdeeg, filodeeg, rijstvellen, wontonvellen, loempiavellen</li> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande bodems</li> </ul>	
1.5.2	Ontbijtgranen	Graanproducten die primair bedoeld en	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Muesli</li> <li>- Krokante muesli</li> </ul>	Ontbijtgranen bestaande uit 100% graan(vlokken)

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		gepositioneerd zijn om in combinatie met melk of yoghurt bij het ontbijt gegeten te worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Granola</li> <li>- (Corn)flakes</li> <li>- Ontbijtproducten voor in melk/yoghurt met fantasienamen zoals pops en puffs</li> <li>- Graanontbijt voor pap (zoals brinta en haverhout) met toevoegingen, zoals suiker, fruit en zout</li> <li>- Incl. glutenvrije varianten van bovenstaande ontbijtgranen</li> </ul>	
<b>Melkproducten en plantaardige vervangers</b>				
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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Yoghurt- en melkdranken met suiker, o.a. chocolademelk</li> <li>- Gefermenteerde melkdranken met suiker zoals kefir</li> <li>- Yoghurt-, vla- en kwarkproducten met suiker</li> <li>- Pap met toegevoegd suiker</li> <li>- Plantaardige vervangers van zuiveldranken, yoghurt, vla en kwark, met suiker. Bijv. o.b.v. soja, amandel, haver of kokos</li> <li>- Ontbijtdranken op zuivelbasis (ook als deze granen bevat)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zuiveldranken, yoghurt, vla en kwark zonder toegevoegd suiker</li> <li>- Kant en klare naturel pap zonder toegevoegd suiker</li> <li>- Rijstdessert</li> <li>- Slagroom (zowel met als zonder toegevoegd suiker)</li> <li>- Kookroom, koffiemelk, creamer en gecondenseerde melk</li> <li>- Producten met muesli of granola</li> <li>- Banketbakkersroom</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		<p>plantaardige vervangende producten.</p> <p><u>Pap</u>: pap op basis van zuivel met toegevoegd suiker en eventueel andere toevoegingen. Ook plantaardige vervangende producten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (Milk)shakes</li> <li>- Kant- en klare koffiedranken op melkbasis (&gt;70% melk), zoals ijskoffie, cappuccino, latte met toegevoegd suiker. Ook koffiedranken met plantaardige zuivelvervangende dranken (&gt;70%)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Koffiedranken met minder dan 70% zuivel of plantaardige drank</li> <li>- Plantaardige varianten van bovenstaande producten</li> </ul>
1.6.1.3	Pudding, mousse en desserts	Desserts op zuivelbasis. Ook plantaardige vervangende producten.	Pudding, bavarois, mousse en andere dessertproducten (zoals tiramisu, crème brulee, roomtoetje, rijstdessert e.d.) op zuivel- en plantaardige basis met een vorm van suiker	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pudding, mousse en desserts zonder toegevoegd suiker</li> <li>- Producten met muesli of granola</li> <li>- Plantaardige varianten van bovenstaande producten</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+. Ook met komijn, kruiden, mosterd e.d.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (Half)harde Hollandse koemelkkazen die niet onder 48+ Hollandse (half)harde kaas vallen. Ook met toevoegingen zoals mosterd of komijn.</li> <li>- Buitenlandse (half)harde kazen zoals Cheddar (zonder smeltzouten), Parmezaanse kaas, Emmentaler, Pecorino,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hollandse kaas 48+ zoals Goudse kaas</li> <li>- Cheddar met smeltzouten</li> </ul>

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

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		zijn deze producten (deels of volledig) gemaakt op basis van plantaardige olie.	<p>bijvoorbeeld een deel van de dierlijke vetten vervangen door plantaardige vetten.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Volledig plantaardige kaasvervangers (meestal op basis van olie)</li> </ul>	
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Alle soorten smeerkaas met hoger vetgehalte dan 20+, zowel naturel als met smaakje, ook geitensmeerkaas</li> <li>- Alle soorten smeltkaas naturel of met toevoegingen zoals komijn</li> <li>- Smeltkaas met noten, zoals rambol</li> <li>- Plakken rookkaas</li> </ul>	
1.6.2.7	Smeer- en smeltkaas light/20+	Alle soorten light/20+ of lager smeerkazen (met of zonder smaaktoevoegingen) met smeltzouten als ingrediënt.	Alle soorten smeerkaas van 20+ of lager vetgehalte, zowel naturel als met smaakje, ook geitensmeerkaas	

Voedingsmiddelengroep	Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>	
<b>Vleesbereidingen<sup>2</sup></b>				
1.7.1.2.1	Vleesbereidingen en -producten (bereid/onbereid)	<p>Vlees (vleesbereidingen) meestal gebruikt bij de warme maaltijd, waarbij toevoegingen zijn gedaan. Hieronder vallen ook de samengestelde vleesproducten met vleesbestanddelen als hoofdingrediënt (≥70% vlees).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saucijzen, sla- en rundervinken</li> <li>- Braadworsten, chipolataworstjes</li> <li>- Gepaneerde of gekruide schnitzels</li> <li>- Gehakt (met zout), gehaktballen (zonder jus of saus), tartaar (met zout)</li> <li>- Vleesreepjes (shoarma)</li> <li>- Rollade</li> <li>- Spiesjes zonder saus</li> <li>- Frikandellen, viandellen</li> <li>- Hamburgers</li> <li>- Mexicano, Carrero, Berehap/berenklauw</li> <li>- Kipstick, kipkorns, kipnuggets, kipfingers, gekruide kipdelen, kipburgers en kip/varken cordon bleu</li> <li>- Karbonades en steaks met toevoegingen</li> <li>- Beenham voor warme bereiding</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (Vlees)ragout</li> <li>- Gehakt en tartaar zonder toegevoegd zout</li> <li>- Gehaktballetjes in saus of jus (&lt;70% vlees)</li> </ul>
<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 (ook gerookt) als vleeswaar</li> <li>- Gekookte en gegrilde ham</li> <li>- Pekelvlees, pastrami</li> </ul>	



Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- gekookt/gebakken/gegrild spek, zoals katenspek, Zeeuws spek, uitgebakken spekjes</li> <li>- Casselerrib, (gebraden) rosbief, rollade en fricandeau als vleeswaar</li> <li>- Gekookte lever (niet gelardeerd)</li> </ul>	
1.7.2.2	Vleeswaren samengesteld bereid, rookworst en vleesconserven in opgiet	Samengestelde gekookte vleeswaren, rookworst en vleesconserven in opgiet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Boterhamworst, palingworst, luncheonmeat</li> <li>- Gelardeerde lever, leverworst, leverkaas/berliner, leverpastei, leverpaté</li> <li>- Kookworst, grillworst e.d.</li> <li>- Bloedworst, tongenworst</li> <li>- Zure zult, hoofdkaas</li> <li>- Corned beef</li> <li>- Gebraden gehakt als vleeswaar</li> <li>- Rookworst</li> <li>- Soepballetjes in blik en knakworsten e.d.</li> </ul>	
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,	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			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"> <li>- Filet americain</li> <li>- Preparé</li> <li>- Biefstuktapenade</li> <li>- Smeerbare steak tartare</li> <li>- Kalfsfilet americain</li> </ul>	
<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 (evt. met saus), lekkerbek (evt. met saus), vis in bladerdeeg</li> <li>- Gepaneerde zalmburgers</li> <li>- Visburgers met kleine hoeveelheden andere ingrediënten zoals groente en/of kaas</li> <li>- Mosselen gebakken gepaneerd of met beslag</li> <li>- Inktvisringen gepaneerd of met beslag</li> </ul>	
1.7.5.2.2	Vis gerookt	Gerookte vis.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerookte zalm, makreel, garnalen</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> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Volledige maaltijden met gerookte vis (bijv. met aardappels en/of groenten)</li> <li>- Combinatiepakketten met andere niet-gerookte visproducten.</li> </ul>
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, in (zoet)zuur en vis met groente, kaas, of room.</li> <li>- Niet gerookte week- en schaal- en schelpdieren zoals gebakken inktvisringen (niet gepaneerd of met beslag), mosselen, garnalen en slakken met toevoegingen of bewerkt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Viskuit, kaviaar</li> <li>- Oesters</li> <li>- Producten die een groot aandeel zeewier bevatten</li> <li>- Vis en schaal- en schelpdieren onbewerkt en zonder toevoeging van zout</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
<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, schnitzel, kaasschnitzel, balletjes, gehakt, worst, frikandellen, 'kip'korn, 'kip'finger, 'kip'nuggets en shoarmareepjes.</li> <li>- Vegetarische varianten van visproducten, zoals 'vis'sticks, 'vis'burgers, vegetarische zalm of tonijn.</li> <li>- Vegetarische reepjes of stukjes</li> <li>- Tahoe/tofu en tempeh gekruid/gemarineerd met toegevoegd zout</li> <li>- Groenteburger/-schijf/balletjes</li> <li>- Falafel</li> <li>- Seitan</li> <li>- Vegetarische vleeswarenavvervangers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tahoe/tofu en tempeh naturel zonder toegevoegd zout</li> <li>- Vleesvervangers in saus</li> <li>- Gedroogde sojabrokken/-stukjes</li> </ul>
<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)

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
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
<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> NB: de voedingswaarde declaratie moet gebaseerd zijn op het bereide product	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Soepen waaraan meer ingrediënten dan alleen water moeten worden toegevoegd.</li> <li>- Verspakketten voor soep</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, ook potten met vlees of kip</li> <li>- Bouillonblokjes</li> <li>- Bouillonpoeders</li> </ul> NB: de voedingswaarde declaratie moet gebaseerd zijn op het bereide product	
<b>Sauzen<sup>3</sup></b>				
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"> <li>- Maaltijd-, pizza-, pasta- en bolognesesaus</li> <li>- Sugo en frito</li> </ul>	Instant mixen op tomaten- of groentebasis met onbereide samenstelling

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			- Instant mixen op tomaten- of groentebasis met bereide 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.	- 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 - Sambal
2.2.2	Sauzen op basis van emulsie	Sauzen op basis van emulsie die in 'kleine' hoeveelheden als smaakmakers worden gebruikt.	- Mayonaise, halvanaise, yagonaise - Aioli, knoflooksaus - Fritessaus - Slasaus - Saladedressings (mosterd- dille-, honing-mosterd-, yoghurt-, balsamico-, Caesar, thousand islands- en vinaigrette dressing) - Cocktailsaus, whiskeysaus, mosterdsaus, kerriesaus, ravigottesaus, tartaarsaus	- Mosterd - Tzatziki
2.2.4	Pindasauzen	Pindasaus/satésaus.	- Pindasaus/satésaus kant- en- klaar	- Geconcentreerde pindasaus/satésaus met onbereide samenstelling

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Geconcentreerde pindasaus/satésaus met bereide samenstelling</li> <li>- Mix voor pindasaus/satésaus met bereide samenstelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mix voor pindasaus/satésaus met onbereide samenstelling</li> </ul>
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"> <li>- Warme roomsaus, kaassaus, kerriesaus, champignonsaus, witte wijnsaus, mosterdsaus, bechamelsaus etc</li> <li>- Saus voor pasta niet op tomaten/groentebasis, bv pastasaus carbonara, formaggi, funghi etc.</li> <li>- Bernaisesaus, Hollandaisesaus</li> <li>- Kruidige bruine sauzen voor bij vlees, bv jachtsaus, stroganoffsaus, saus voor hachee of goulash, rode wijnsaus etc.</li> <li>- Mixen voor bovenstaande sauzen met bereide samenstelling</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sauzen op basis van tomaten/groente</li> <li>- Mixen voor sauzen met onbereide samenstelling</li> </ul>
<b>Hartige snacks</b>				
2.4.1.1.1	Hartige snacks – gepaneerd ragout	Gepaneerde ragoutsnacks, zoals kroketten en bitterballen. Zowel vleesbevattende als	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kroketten en bitterballen, alle soorten (vlees-, kaas-, groente-, garnalen- etc.)</li> <li>- Eierballen</li> </ul>	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		vegetarische snacks van dit type.		
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Saté met saus</li> <li>- Saucijzen- en worstenbroodjes</li> <li>- Broodjes bapao met vleesvulling</li> <li>- Dumplings, dim sum, gyoza, börek, empanada, samosa e.d. met vleesvulling</li> <li>- Shoarmarol, smulrol, Vlammetjes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Frikandel, berenklaauw, gehaktballetjes, kipnuggets/kipsnacks vallen onder de subgroep 'Vleesbereidingen'.</li> <li>- Gehaktballetjes met saus vallen onder de subgroep 'Gerecht van vlees of vleesvervanger, zonder koolhydraatcomponent'</li> <li>- Vleeskroketten vallen onder de subgroep 'Hartige snacks – gepaneerd ragout'</li> </ul>
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"> <li>- Kaassoufflés, kaasloempia's</li> <li>- Bamischijven, nasischijven</li> <li>- Ragoutbroodjes, satébroodjes</li> <li>- Bladerdeegbroodjes/-snacks zonder vlees, bv. kaasbroodjes/-snacks, vegetarische frikandelbroodjes en saucijzenbroodjes</li> </ul>	



Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vegetarische worstenbroodjes</li> <li>- Gepaneerde/gefrituurde groentesnacks, zoals onionrings (niet als zoutje)</li> <li>- Vegetarische bapao/dumplings/dim sum/gyoza/börek/empanada/samosa e.d.</li> <li>- Pizzabroodjes en minipizza</li> </ul>	
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, rijstchips, peulvruchtenchips, zoete aardappelchips, friet/frites sticks, kroepoek, emping, tortillachips, nacho's, maiszoutjes zoals hamka's, chipito's, kaas-/pindaflips</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bananenchips</li> <li>- Ongebakken kroepoek</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Japanse mix (ook met pinda's, bijv. bollenmix)</li> <li>- Kaaskoekjes, kaasbiscuits, kaasvlinders, kaasstengels, kaaswafeltjes/-bolletjes, kaassoetsjes</li> <li>- Pepsels, zoute sticks/stengels, mix van tarwesnacks</li> <li>- Bladerdeegzoutjes, rijstzoutjes, zoute koekjes,</li> </ul>	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			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').
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 en pinda's. Ook gekruid. Ook dry-roasted.</li> <li>- Gezouten pitten(mixen): pompoenpitten, zonnebloempitten</li> <li>- Gomasio</li> <li>- Noten- en pepitamixen met <math>\geq 40\%</math> noten, pitten en/of zaden incl. producten die fruit bevatten, zoals studentenhaver</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ongezouten amandelen, walnoten, cashewnoten, pistachenoten, paranoten, macadamia's, pecannoten en pinda's.</li> <li>- Ongezouten pitten: pompoenpitten, zonnebloempitten</li> <li>- Ongezouten zaden: lijnzaad, chiazaad, hennepzaad, sesamzaad, maanzaad, nigella zaad</li> <li>- Mixen met <math>&lt; 40\%</math> 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, popcorn (niet zoet), geroosterde/gefrituurde boontjes/maiskorrels,	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			rempejek, gevulde olijven, vleeswaar- of zalmrolletjes met roomkaas, wraphapjes, gevulde wijnbladeren, gevulde sweet peppers, dadels met roomkaas, gemengde tapashapjes, dipstokjes met smeerkaas/roomkaas/hummus	
<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, blondies, madeleines</li> <li>- Indische cake, kruidencake</li> <li>- Carrotcake en Red velvet cake (tenzij roomkaas/kwark bij 1<sup>e</sup> 3 ingredienten)</li> <li>- Lavacake, chocolademoelleux</li> <li>- Confettini's, roze/glacé koeken, gangmakers, custardcakejes, fondantcake</li> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande producten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Carrotcake en Red velvet cake met kwark/roomkaas bij 1<sup>e</sup> 3 ingrediënten (bij Taart en gebak).</li> <li>- Cheesecake (bij Taart en gebak).</li> <li>- Spekkoek (wordt niet meegenomen).</li> <li>- Pim's cake (bij Koek)</li> </ul>
2.4.2.1.2	Koek	Alle soorten biscuit, zanddeegkoekjes, wafels en overige koeksoorten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Biscuits, digestive, kaakjes, koekjes, chocolate chip cookies, pennywafels, galettes, lange vingers,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taart van biscuitdeeg valt onder de subgroep 'Taart en gebak' door</li> </ul>

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			speculaas, (chocolade)kruidnoten, pepernoten, taai taai, lebkuchen, gingerbread, ijshoorntjes/rolletjes, Jan hagel, spritsen, kletsoppen, krakelingen, kaneelstengels, bitterkoekjes, amaretti, cantuccini, Weesper moppen, ijswafels/oublies - Grote koeken zoals stroopwafels, Luikse wafels, suikerwafels, pennywafels, melk-hazelnootwafels, stroopkoeken, eierkoeken, jodekoeken, gevulde koek, appelkoek, Pim's cake, kokosmakronen, kokoskoeken, kano's, pencees, mergpijpen, sneeuwvitjes, oranjekoeken zonder slagroom - Meringue, schuimkoekjes, bokkenpootjes, macarons - Voedingsbiscuits, zoals melkbiscuits en fruitbiscuits - Gevulde speculaas, speculaasstaaf, speculaastaartje	de toevoegingen zoals room en crème. - Boterkoek valt onder de subgroep 'Taart en gebak'. - Roze koeken, custardcakejes vallen onder de subgroep 'Cake'. - Spekkoeke (wordt niet meegenomen). - Oranjekoek met slagroom valt onder de subgroep 'Taart en gebak'.

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zoenen, marshmallow biscuits in chocola</li> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande producten</li> </ul>	
2.4.2.1.3	Ontbijtkoek	Alle soorten ontbijtkoek.	Ontbijtkoek, kandijkoek, peperkoek, kruidkoek, gemberkoek, oude wijvenkoek, koekrepen. Glutenvrije varianten van bovenstaande producten.	
2.4.2.1.4	Graan-, muesli-, fruit-, noten- en energierepen	Graan- en muesli-repen. Granen of koek bevattende 'fruitrepen'. Fruit- en/of notenrepen. Energie-, eiwit- en sportrepen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Muesli-, graan-, granola-, haver(mout)-repen,</li> <li>- Fruit- en/of notenrepen, pindarepen, sesamrepen</li> <li>- Fruitrepen op koekbasis</li> <li>- Energie-, eiwit- sportrepen</li> </ul> Bovenstaande producten kunnen met en zonder chocola zijn. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande producten</li> </ul>	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"> <li>- Taart, vlaai, schnitt en gebak</li> <li>- Cheesecake</li> <li>- Appelflappen en andere vruchtenflappen en vruchtenschelpen, appelbol</li> <li>- Apfelstrudel, appelcarré, appelbeignets</li> <li>- Fruitslof, tartelettes</li> </ul>	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Amandelbroodjes, amandelstaven, -letters, -kransen</li> <li>- Boterkoek</li> <li>- Taartbodems, gebaksschelpen, hazelnootschuimplakken</li> <li>- Petit fours, kasteeltjes</li> <li>- Donuts, Berliner bollen, crodots, nonnevotten</li> <li>- Oliebollen, churros</li> <li>- Tompouce, cromptouce</li> <li>- Soezen, eclairs, Bossche bol, moorkop</li> <li>- Koffiebroodjes, bolussen, kaneelbroodjes, pecanbroodjes, gevulde brioche</li> <li>- Room-/puddingbroodje, chinois</li> <li>- Glutenvrije varianten van bovenstaande producten</li> </ul>	
2.4.2.2.1	Chocolade	Chocoladeproducten en -repen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonbons, truffels, pralines, morkaboontjes</li> <li>- Vormpjes van chocola, zoals kransjes, blaadjes, sinterklazen, paashazen, chocolademunten</li> <li>- Chocoladerepen</li> <li>- Candybars omhuld met chocola</li> </ul>	Chocolade kruidnoten en kokosrotsjes vallen onder de subgroep 'Koek'.

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

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
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 <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 of smaakjes zoals chocolade, noten en/of vruchten.	Schepijs/roomijs of portie-ijs op basis van melk, yoghurt, of een plantaardige basis zoals soja of kokos <u>met</u> toevoegingen of smaakjes zoals noten, karamel, vruchten, wafel/hoorntje, koek of chocola	IJs, zuivel/plantaardig in combinatie met waterijs of sorbetijs
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>



Voedingsmiddelengroep	Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>	
<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, kombucha, 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>
<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>	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Choco(lade)pasta, hazelnootpasta, choco(lade)vlokken, choco(lade)hagel (puur,</li> </ul>	

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		primair bedoeld zijn voor het beleggen van brood en toast.	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: - Pindakaas, pindapasta - Notenpasta's (amandel, hazelnoot, cashew en gemengde noten) - Sesampasta/tahin - Zonnebloempit(ten)pasta, pompoenpit(ten)pasta	100% noten- pitten en zaden pasta's en pindakaas, zonder toegevoegd suiker, honing en/of zout
2.6.4	Broodbeleg zoet	Alle soorten zoete voedingsmiddelen (niet op chocoladebasis) die primair bedoeld zijn voor het beleggen van brood en toast.	- 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	- Honing - 100% stropen/siropen (zoals suiker-, schenk-, keuken- en dadelstroop, agave- en ahornsiroop) - Vruchtenhagel, anijshagel en (gestampde) muisjes - Hartige marmelade

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
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>- Muhammara</li> <li>- Baba Anoesch</li> <li>- Bruschetta</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>
<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	Stampot 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	Aardappelen (incl. schotel, puree, krieltjes, etc.) met vleesvervanger en groente / vegetarisch stoofpotje met vleesvervanger, groente en aardappel / vega moussaka /	Stampot met vleesvervanger

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		burger of gehakt, kaas, tofu, tempeh, peulvruchten).	omelet met aardappel en groente (Spaanse tortilla)	
3.1.1.1.3	Stamppot met aardappel, groente en vlees(vervanger)	Stamppotten met aardappel (of een ander knolgewas als zetmeelbron), groente en vlees(vervanger). Ook stamppotten met alleen spekjes.	Stamppot rauwe andijvie / stamppot witlof / stamppot spinazie. Vlees kan variëren, bijvoorbeeld rookworst / spekjes / gehaktbal / vega 'rookworst'	Stamppot met vis
3.1.1.1.4	Stamppot met aardappel en groente, zonder vlees(vervanger)	Stamppotten met aardappel (of een ander knolgewas als zetmeelbron) en groente, zonder vlees(vervanger).	Stamppot rauwe andijvie zonder vlees / stamppot witlof / stamppot spinazie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stamppot met vlees</li> <li>- Aardappelgerechten met &gt;70% aardappelen</li> <li>- Zuurkoolstamppot</li> </ul>
3.1.1.1.5	Zuurkoolstamppot	Stamppotten met aardappel (of een ander knolgewas als zetmeelbron) en zuurkool, met of zonder vlees(vervanger).	Stamppot zuurkool met vlees(vervanger) / stamppot 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerechten met peulvruchten</li> <li>- Vlees in satésaus</li> </ul>
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 als een maaltijd onderdeel.	Bonenschotel / chili con carne / chili sin carne / lizengerecht / curry met kikkererwten	Gerechten die meer rijst of aardappel bevatten dan peulvruchten / soepen op basis van peulvruchten, zoals erwtensoep, linzensoep / dahl
3.1.1.2.5	Groentegerecht	Gerecht op basis van groente. Groente is het hoofdingrediënt; het gerecht bevat <70 %	Groente ovenschotels / tjap tjoy / gevulde paprika/champignons /	Groentegerechten met >70% groente / groentegerechten met

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		groente. Vlees(vervanger) en koolhydraatcomponent zijn niet of nauwelijks aanwezig. Het gerecht is onderdeel van de warme maaltijd, maar geen volwaardige maaltijd	groentegratin / groente met saus	grote hoeveelheid eiwit- of koolhydraat-component
<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(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 / wokschotel 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 groente / vis met rijst en groente / groente en rijst	Currygerechten / rijstgerechten zonder bijgerecht
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	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

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
		niet onder 'Gerecht op basis van peulvruchten' valt.		
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 / kipkluijfjes / 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, amaranth, gierst, quinoa, orzo. Het gerecht bevat daarnaast groente en vlees(vervanger) of vis.	Couscous gerecht / bulgur gerecht / quinoa gerecht	Rijstgerechten / risotto / paella
<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	Lasagne of ander pasta-ovengerecht

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
			bolognese/ pasta Napolitana / pasta Arrabiata	
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
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	



Voedingsmiddelengroep	Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
<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
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
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
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
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
			Pizza met salami / Pizza met salami & ham / pizza Hawaii (ham en fruit/ananas) / Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks
			Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks
			Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks
			Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks
			Pizzabroodjes / piccolini's (minipizza) / pizzasnacks / vegetarische pizza met een vleesvervanger (lijkend op vlees)

Voedingsmiddelengroep		Definitie	Voorbeelden voedingsmiddelen	Uitzonderingen <sup>1</sup>
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"> <li>- Wraps / tortilla's die koud worden gegeten (denk aan wrap met zalm, roomkaas, eiersalade en wat groente</li> <li>- Mini wraps / wraprolletjes / gevulde wraphapjes (dit zijn snacks).</li> <li>- Turkse pizza met alleen tomatensaus.</li> </ul>
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, of vegetarisch / veganistisch zijn.	Gevulde rotirol / roti gerecht / kip masala met kousenband en een rotivel	

<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