

overeenkomst

Afdeling Koolhydraat- Vetchemie

1986-01-10

RAPPORT 86.03

Pr.nr. 404.0030

Onderwerp: Onderzoek naar de samenstel-
ling van geëmulgeerde sauzen.

Bijlagen: 3.

Verzendlijst: directeur, direktie VKA (Feberwee), sektorhoofd,
bibliotheek (2x), projekteider, projektbeheer, afdelin-
gen KVC, MA, SENS, AC, mw Kardinaal (Databank Combally),
Van Stigt Thans (VoVo), mw Boeijen (UCV), circulatie.

Projekt: Onderzoek landbouw- en visserijprodukten voor de Consumentenbond.

Onderwerp: Onderzoek naar de samenstelling van geëmulgeerde sauzen.

Bijlagen: 3.

Doel:

Beoordeling van de kwaliteit van geëmulgeerde sauzen.

Samenvatting:

Van de Consumentenbond zijn eind maart 1985 56 monsters geëmulgeerde sauzen ontvangen voor chemisch en sensorisch onderzoek.

De resultaten van het chemisch onderzoek zijn indien mogelijk vergeleken met de declaratie op de verpakking en de gestelde eisen in de Warenwet.

De Consumentenbond publiceerde het onderzoek in oktober 1985.

Conclusie:

Het chemisch en sensorisch onderzoek van de sauzen heeft geen verrassingen opgeleverd.

Verantwoordelijk: dr H. Herstel

Medewerker/samensteller: M.L. Essers

Projektleider: dr H. Herstel  

1. Inleiding

Eind maart 1985 zijn van de Consumentenbond 56 monsters geëmulgeerde sauzen ontvangen voor chemisch en sensorisch onderzoek. De chemische analyses zijn beperkt tot het vetgehalte en vetsamenstelling van alle monsters, synthetische kleurstoffen en eigeelgehalte in een gedeelte. De resultaten zijn getoetst aan de eisen gesteld in het Warenwet mayonaise- en slasaus besluit (bijlage 2).

Bij ontvangst is bekeken of de houdbaarheidsdata van de monsters waren verstreken. Een panel van 18-20 personen beoordeelde de sensorische kwaliteit van de monsters.

De Consumentenbond publiceerde het onderzoek in oktober 1985 (bijlage 3).

2. Materiaal

De 56 monsters geëmulgeerde sauzen zijn onderverdeeld in vier groepen te weten: mayonaisen, fritessauzen, slasauzen en diversen (salad dressings, slanksauzen e.d.).

3. Onderzoekresultaten

Voor resultaten zie bijlage 1.

3.1 Houdbaarheidsdata

Op één mayonaise (nr. 15) na zijn op alle ontvangen verpakkingen de houdbaarheidsdata vermeld. Bij één monster fritessaus (nr. 35) waren de houdbaarheidsdata van twee van de drie verpakkingen verstreken met ± 1 maand. Tevens waren er enkele verpakkingen waarop de houdbaarheidsdata niet leesbaar waren (3x beschadigd) of niet ingevuld (1x). De houdbaarheidsdata varieerden verder van mei 1985 tot augustus 1986.

3.2 Vetgehalte

Het vetgehalte van de sauzen is afhankelijk van de soort saus en dient op de verpakking vermeld te worden. De eisen gesteld in de Warenwet zijn voor mayonaise minimaal 80%, slasaus en fritessaus minimaal 25% en maximaal 80%. Het vetgehalte van de groep diversen sauzen is niet wettelijk voorgeschreven. Van de onderzochte sauzen voldeden 3 mayonaisen (nrs. 3, 4, 16) met 79% niet aan het minimum gehalte van 80%.

Eén slasaus en één fritessaus (nrs. 18 en 32) voldeden niet aan het minimum gehalte van 25% (beide 24%). In en sla-mix werd 14% vet gevonden terwijl declaratie 15% was.

3.3 Vetsamenstelling

De samenstelling van het vet in de geëmulgeerde sauzen is bepaald via de vetzuursamenstelling. De vetten bestonden uit soya-olie (22 monsters), raapolie (26 monsters), soya-/raapolie mengsels (6 monsters) en een zonnebloemolie (nr. 54). De saus waarin zonnebloemolie verwerkt is bevat op vetbasis het hoogste meervoudig onverzadigd vetzuurgehalte namelijk 66%.

In één monster (nr. 59) is naast raapolie ook ca. 10% botervet op vetbasis aangetoond, afkomstig van toegevoegde yoghurt.

3.4 Eigeelgehalte

De mayonaisen zijn onderzocht op het eigeelgehalte. Het minimum gehalte genoemd in de Warenwet is 6%. Alle monsters voldeden hieraan (6,0% tot 7,1%).

3.5 Synthetische kleurstoffen

De synthetische kleurstoffen zijn alleen bepaald in de mayonaisen. De bepaalde kleurstoffen zijn E 102, E 104 en E 110. De gevonden gehalten bleven voor wat betreft de geanalyseerde kleurstoffen met maximaal 19 mg/kg ruim beneden de eis van 100 mg/kg.

3.6 Sensorisch onderzoek

De monsters zijn door 18-20 personen beoordeeld op kleur, smaak en mondgevoel, waarbij de smaak is onderverdeeld in zout/zuurverhouding en ranzigheid.

De panelleden is medegedeeld of het een monster mayonaise, slasaus, fritessaus, slanksaus, een produkt met 50% olie, een produkt met yoghurt of een produkt met kruiden is.

De volgende bevindingen zijn alleen opgenomen indien minimaal 6 personen hierover een opmerking hebben gemaakt.

Van de mayonaisen zijn twee monsters (nr. 3 en 9) als scherp zuur ervaren. In drie monsters slasaus (nrs. 22, 29 en 51) is een bijmaak waargenomen. Monster 29 is tevens iets rans bevonden. Van de monsters fritessaus vonden 10 panelleden nr. 33 weinig smaak hebben. Monster 40 had een bijmaak en is iets rans bevonden. Twee monsters uit de groep diversen hadden een bijmaak (nrs. 50 en 54).

4. Conclusie

Zowel het chemisch als sensorisch onderzoek van de 56 sausen heeft geen verrassingen opgeleverd.

Suggestie voor een eventueel volgend onderzoek. De sausen zouden misschien ook bekeken kunnen worden na gebruik en bewaren (visueel en sensorisch). In de huishouding blijkt namelijk dat enkele sausen na gebruik en bewaren gedeeltelijk uitdrogen en er niet zo fris meer uit zien.

Consumentenbond,
t.a.v. de heer ir L. van Nieuwland,
Leeghwaterplein 26,
2521 CV 's-GRAVENHAGE

1639

1985-06-11

M.L. Essers/dr H. Herstel

diverse

Onderzoek geëmulgeerde sauzen. Pr.nr. 404.0030.

Hierbij ontvangt u de resultaten van het chemisch en sensorisch onderzoek van 56 monsters geëmulgeerde sauzen.

In de rapportage is opgenomen:

1. Kodering en houdbaarheidsdata ontvangen monsters.
2. Gebruikte analysemethoden.
3. Resultaten chemisch onderzoek.
4. Resultaten sensorisch onderzoek.

Wij zijn gaarne bereid waar nodig de resultaten nader met u te bespreken.

Hoogachtend,
de directeur,

ir M. Heuver

cc. dhr Feberwee, VKA

Es/YL

1. Kodering en houdbaarheidsdata

In tabel 1 zijn opgenomen de kodenummers en houdbaarheidsdata van de ontvangen monsters. De monsters zijn verdeeld in vier groepen, t.w. mayonaise, slasaus, fritessaus en diversen. De nummers 26, 49, 51, 52 en 58 zijn opgenomen in de groep slasaus daar deze niet als hoofdnaam maar wel in de ingrediëntendeclaratie slasaus vermelden.

Bij één merk mayonaise is de houdbaarheidsdatum op de verpakking niet vermeld en bij één monster fritessaus was de houdbaarheidsdatum verstreken voor twee van de drie charges.

2. Gebruikte analysemethoden

- Vetgehalte: chloroform/ethanol extraktie volgens Warenwetmethode. Intern voorschrift A 99.
- Identifikatie van de gebruikte olie via de vetzuursamenstelling conform NEN 6302/6334 en 6305.
- Eigeelgehalte: Warenwetmethode (Gravimetrische fosforbepaling).
- Synthetische kleurstoffen: met HPLC volgens intern voorschrift A 366.

Tabel 1.

	Kode nr.	RIKILT nummer	Tenminste houdbaar tot einde
<u>Mayonaise</u>		5/4/	
	1	829	4 x sept '85
	2	830	4 x aug '85
	3	831	4 x dec '85
	4	832	2 x nov '85, 1 x okt '85
	5	833	4 x juli '85
	6	834	4 x aug '85, 2 x 1)
	7	835	2 x juli '85
	8	836	3 x okt '85
	9	837	4 x jan '86
	10	838	4 x dec '85
	11	839	8 x apr '86
	12	840	4 x apr '86
	13	841	1 x apr '86, 3 x mei '86
	14	842	4 x nov '85
	15	843	8 x geen vermelding
	16	844	3 x dec '85
	17	845	3)
<u>Slasaus</u>	18	846	2 x aug '85 1 x 2)
	19	847	3 x nov '85
	20	848	3 x nov '85
	21	849	3 x juli '85
	22	850	2 x sept '85, 2 x nov '85
	23	851	2 x dec '85, 1 x 1)
	24	852	3 x sept '85
	25	853	1 x okt '85, 2 x jan '86
	26	854	4 x okt '85
	27	855	3 x jan '86
	28	856	3 x apr '86
	29	857	1 x sept '85, 3 x okt '85
	30	858	3 x aug '85
	31	859	3 x dec '85
	49	877	4 x juni '85
	51	879	3 x juni '85
	52	880	4 x jan '86
	58	886	8 x mei '85

Vervolg tabel 1.

	Kode nr.	RIKILT nummer	Tenminste houdbaar tot einde
<u>Fritessaus</u>		5/4/	
	32	860	4 x aug '85
	33	861	3 x nov '85
	34	862	3 x nov '85
	35	863	1 x juli '85, 2 x febr '85
	36	864	4 x dec '85
	37	865	1 x jan '86, 2 x jan ? 1)
	38	866	2 x okt '85, 1 x sept '85
	39	867	3)
	40	868	3 x dec '85
	41	869	3)
	42	870	5 x apr '86, 1 jan '86
	43	871	3 x dec '85
	44	872	4 x febr '86
	45	873	3 x dec '85
<u>Diversen</u>	46	874	6 x aug '86
	47	875	4 x aug '86
	48	876	4 x apr '86
	50	878	4 x juni '85
	53	881	4 x febr '86
	54	882	6 x aug '85
	55	883	1 x juli '85, 4 x febr '86
	56	884	5 x febr '86
	57	885	5 x juni '86
	59	887	3 x juni '86, 1 x juli '86

1) Beschadigd, niet leesbaar

2) Niet ingevuld

3) Gereserveerd; monsters niet ontvangen

3. Resultaten chemisch onderzoek

In tabel 2 zijn opgenomen de resultaten van het chemisch onderzoek. Voor wat betreft het vetgehalte voldoen 3 mayonaises, 1 slasaus, 1 fritessaus en 1 sla-mix niet aan het minimumgehalte genoemd in de Warenwet.

In alle geëmulgeerde sauzen is raap en/of soya olie gebruikt, uitgezonderd nr. 54 waarin zonnebloem/saffloerolie gebruikt is.

Alle monsters mayonaise voldoen aan het in de Warenwet gestelde gehalte aan eiweiß van tenminste 6%.

Het gehalte aan onderzochte synthetische kleurstoffen is ruim beneden het toegestane maximale gehalte.

Tabel 2. Resultaten chemisch onderzoek

	Kode nr.	RIKILT nummer	Vetgehalte %	Soort olie	Vetzuursamenstelling			Eigeeel-gehalte	Synthetische kleurstoffen (mg/kg)		
					% meervoudig onverzadigd 1)	% verzadigd 1)	% Linolzuur 1)		E 102	E 104	E 110
<u>Mayonaise</u>	1	5/4/829	82	raap	30	8	21	6,9	15,8	n.a.	3,4
	2	830	81	soya/raap ++/+	54	14	47	6,4	16,6	n.a.	n.a.
	3	831	79	raap	30	8	21	6,1	3,4	n.a.	0,6
	4	832	79	raap	29	8	21	6,1	5,6	n.a.	1,0
	5	833	81	soya	59	16	52	6,1	11,7	n.a.	4,0
	6	834	80	soya/raap +/-	46	12	38	6,0	6,6	n.a.	1,4
	7	835	81	soya	60	15	53	6,4	11,9	n.a.	4,1
	8	836	82	raap	30	8	21	6,8	15,2	n.a.	3,1
	9	837	82	raap	30	9	22	6,2	5,0	n.a.	1,6
	10	838	81	raap	29	7	20	6,0	n.a.	n.a.	n.a.
	11	839	81	soya	63	16	55	6,2	n.a.	n.a.	n.a.
	12	840	83	soya	61	17	53	6,0	n.a.	n.a.	n.a.
	13	841	83	soya	60	16	53	6,0	n.a.	n.a.	n.a.
	14	842	80	raap	29	8	20	6,2	6,4	n.a.	1,2
	15	843	83	raap	32	8	23	6,1	n.a.	n.a.	n.a.
	16	844	79	raap	28	8	20	7,1	5,6	n.a.	1,0
	172)	845									
<u>Slasaus</u>	18	846	24	soya/raap ++/+	52	13	44				
	19	847	26	raap	28	8	20				
	20	848	27	raap	25	8	18				
	21	849	26	soya	60	15	53				
	22	850	27	raap	22	8	17				
	23	851	26	soya	57	15	51				
	24	852	27	soya/raap +/-	45	12	38				
	25	853	26	raap	27	8	20				
	26	854	26	soya	60	15	53				
	27	855	28	soya	59	15	53				
	28	856	26	soya	59	15	52				
	29	857	26	soya	60	15	53				
	30	858	26	soya	58	15	52				
	31	859	27	raap	30	8	21				

Vervolg tabel 2. Resultaten chemisch onderzoek

	Kode nr.	RIKILT nummer	Vetgehalte %	Soort olie	Vetzuursamenstelling			Eigeeelgehalte	Synthetische kleurstoffen (mg/kg)		
					% meervoudig onverzadigd 1)	% verzadigd 1)	% Linolzuur 1)		E 102	E 104	E 110
		5/4/									
	49	877	41	raap	30	8	21				
	51	879	26	raap	30	8	22				
	52	880	52	raap	22	9	17				
	58	886	53	raap	30	7	21				
<u>Fritessaus</u>	32	860	24	soya	59	15	51				
	33	861	26	raap	29	8	20				
	34	862	27	raap	30	8	22				
	35	863	25	soya	61	16	54				
	36	864	35	raap	30	8	21				
	37	865	25	raap	30	8	21				
	38	866	26	raap	29	8	21				
	39 ²⁾	867									
	40	868	26	soya	57	15	50				
	41 ²⁾	869									
	42	870	26	soya	61	16	54				
	43	871	27	raap	29	8	21				
	44	872	35	raap/soya ++/+	36	9	28				
	45	873	25	raap	30	8	21				
<u>Diversen</u>	46	874	25	soya	59	15	52				
	47	875	15	soya	58	16	51				
	48	876	5	soya	60	16	53				
	50	878	5	raap	24	9	18				
	53	881	5	soya/raap ++/+	55	14	48				
	54	882	52	zonnebloem/ saffloer	66	12	66				
	55	883	22	soya	57	16	51				
	56	884	25	soya	60	15	53				
	57	885	14	soya	57	16	51				
	59	887	9	raap/botervet ³⁾	27	13	20				

Verklaring der gebruikte symbolen/tekens

- 1) op vetbasis n.a.: minder dan 0,1 mg/kg
 2) gereserveerd; monsters niet ontvangen ++/+ : 75:25
 3) circa 10% botervet aangetoond ++/+ : 50:50

4. Sensorisch onderzoek

In de periode van 15 april t/m 9 mei 1985 zijn door een panel van 18-20 personen 56 monsters geëmulgeerde sauzen in 14 sessies sensorisch beoordeeld (4 à 5 monsters per sessie).

De monsters zijn beoordeeld op kleur, smaak en mondgevoel, waarbij de smaak is onderverdeeld in zoet/zuurverhouding en ranzigheid.

De monsters zijn groepsgewijs opgediend, waarbij de panelleden is meegedeeld of het monster mayonaise, slasaus, fritessaus, slanksaus, een produkt met 50% olie, een produkt met yoghurt of een produkt met kruiden is.

De resultaten zijn samengevat in tabel 3. De resultaten zijn uitgedrukt in millimeters met de daarbij behorende standaardafwijking. De waarden zijn opgemeten aan de gebruikte balken (zie bijlage bij tabel 3), met links op de balk een vast punt (0 mm) en rechts op de balk een vast punt (88 mm).

De ranzigheid is in de kolom opmerkingen opgenomen.

Bij de interpretatie dient men er rekening mee te houden, dat de beoordeling door een klein en ongetraind panel is verricht. Er kan niet uit afgeleid worden wat de "consument" meer of minder zal prefereren.

Tabel 3.

RIKILT nummer	Kleur		SMAAK zoet/zuurverh.				Mond- gevoel		Opmerkingen (gemaakt door minimaal 6 panelleden)
			Zoet		Zuur				
	mm	s	mm	s	mm	s	mm	s	
5/4/									
Mayonaise									
829	72	8	38	9	43	8	23	12	
830	46	17	38	13	36	16	32	12	
831	22	11	48	21	24	20	49	14	scherp zuur (7x)
832	59	11	29	15	44	13	30	14	
833	45	16	42	10	36	11	49	15	
834	31	12	35	10	41	11	28	15	
835	56	10	40	7	38	12	40	13	
836	62	11	40	10	44	7	28	18	
837	57	12	42	12	29	10	40	15	scherp zuur (6x)
838	51	11	37	10	43	10	34	15	
839	20	10	46	13	32	12	26	13	
840	67	10	28	12	50	11	38	18	
841	57	12	44	13	32	15	32	15	
842	50	9	40	8	38	8	32	12	
843	26	12	35	14	43	10	27	14	
844	64	9	34	13	44	10	35	15	
Slasaus									
846	65	12	43	14	36	13	58	16	
847	47	17	47	12	36	10	60	13	
848	41	18	37	16	32	11	49	12	
849	63	13	40	15	34	12	57	14	
850	31	13	36	10	38	10	43	12	bijsmaak (6x)
851	63	9	36	14	41	13	41	14	
852	53	11	36	15	40	9	34	11	
853	62	11	42	13	37	12	39	12	
854	60	12	45	9	29	11	49	13	
855	58	12	40	11	35	12	34	12	
856	40	12	37	11	41	9	38	11	
857	65	12	41	14	32	12	48	13	iets rans (9x), bijsmaak (8x)
858	70	10	39	11	38	12	42	14	
859	39	19	40	8	38	10	40	14	
879	33	16	34	13	42	11	32	9	bijsmaak (6x)

Vervolg tabel 3.

RIKILT nummer	Kleur		SMAAK zoet/zuurverh.				Mond- gevoel		Opmerkingen (gemaakt door minimaal 6 panelleden)
			Zoet		Zuur				
	mm	s	mm	s	mm	s	mm	s	
5/4/									
Fritessaas									
860	68	9	31	16	54	9	33	16	weinig smaak (10x)
861	33	11	41	12	44	14	48	13	
862	58	10	35	12	51	12	22	14	
863	48	12	39	9	39	11	34	11	
864	33	13	38	9	43	7	24	15	
865	62	11	38	12	41	10	19	13	
866	43	12	35	10	45	10	28	13	
868	55	13	42	12	40	12	32	17	iets rans (6x), bijsmaak (7x)
870	68	11	43	10	35	9	18	14	
871	61	8	35	10	45	6	18	10	
872	25	13	41	16	31	12	20	15	
873	66	7	35	12	47	8	28	16	
Diversen									
874	20	11	37	11	42	6	30	15	
875	19	10	41	9	41	13	51	14	
876	69	10	39	11	30	13	45	15	
877	65	8	40	9	37	10	25	11	
878	67	10	34	15	40	12	54	15	bijsmaak (8x)
880	11	9	39	11	41	10	54	15	
881	62	11	39	11	33	10	54	14	
882	74	9	29	15	46	14	26	14	bijsmaak (6x)
883			40	8	36	12	61	11	kleur: lichtgroen
884	21	11	35	12	44	8	56	15	
885			42	8	36	11	50	14	kleur: oranje
886	23	11	39	11	45	6	18	10	
887	19	8	43	10	44	13	72	14	

MAYONAISE, SLASAUS, FRITESSAUS e.d.

pr.nr.404.0030

Naam:

Datum:

Nnummer:

KLEUR:

---I-----I---
wit geel

SMAAK:

zoet/zuurverhouding:

---I-----I---
te zoet te weinig
zoet

---I-----I---
te zuur te weinig
zuur

ranzigheid:

niet rans / iets rans / rans / zeer rans

opmerkingen/afwijkingen:

MONDGEVOEL:

---I-----I---
dik dun

opmerkingen/afwijkingen:

BESLUIT van 29 november 1971, Stb. 782, houdende vaststelling van het Mayonaise- en slasausbesluit (Warenwet), zoals gewijzigd bij besluit van 25 februari 1976, Stb. 153, van 27 april 1976, Stb. 263, van 25 april 1978 (Stb. 265), van 10 maart 1979 (Stb. 177), van 16 augustus 1979 (Stb. 506), van 7 januari 1982 (Stb. 22) en van 21 januari 1983 (Stb. 951)

Wij JULIANA, bij de gratie Gods, Koningin der Nederlanden, Prinses van Oranje-Nassau, enz., enz., enz.

Op de voordracht van de Staatssecretaris van Sociale Zaken en Volksgezondheid van 25 juni 1971, Directoraat-Generaal van de Volksgezondheid, Hoofdafdeling V.A., nr. 136.687, van Onze Minister van Landbouw en Visserij en van de Staatssecretaris van Economische Zaken;

Gelet op de artikelen 14, 14a, 16 en 16a van de Warenwet (Stb. 1935, 793);

Gezien de adviezen van de Adviescommissie Warenwet van 18 juli 1967, nr. 10376/945, en van 8 september 1967, nr. 10376b/945);

De Raad van State gehoord (advies van 28 juli 1971, nr. 29);

Gezien het nader rapport van Onze Minister van Volksgezondheid en Milieuhygiëne van 10 november 1971, Directoraat-Generaal van de Volksgezondheid, Hoofdafdeling V.A., nr. 138467, van Onze Minister van Landbouw en Visserij en van de Staatssecretaris van Economische Zaken,

Hebben goedgevonden en verstaan:

Art. 1. De aanduiding *mayonaise*, al dan niet vergezeld van een of meer woorden die de soort, aard of het gebruiksdoel aangeven, mag uitsluitend en deze aanduiding, onmiddellijk gevolgd door een der aanduidingen 80% olie, 80% slaolie of 80% spijsoolie, voorafgegaan door het woord „bevat”, moet worden gebezigd voor de eetwaar bestaande uit een emulsie van het type olie in water welke waar tenminste 80% vet, en tenminste 6% eiwit bevat en welke waar andere grondstoffen en/of additieven kan bevatten.

Art. 2. 1. De in artikel 1 bedoelde waar moet aan de volgende eisen voldoen:

- andere stoffen of producten dan eetbare olie, water en eibestanddelen mogen niet aan de waar zijn toegevoegd of in de waar aanwezig zijn, met uitzondering van de in de aangevoerde, welke in de waar aanwezig mogen zijn met inachtneming van de eventueel daarbij vermelde beperkingen:
 - azijn, vruchtensap, vruchtenpuree, mosterd, kruiden en specerijen en de uit deze waren bereide extracten, etherische oliën en eetbare plantendelen;
 - azijnzuur, citroenzuur, melkzuur, wijnsteenzuur, suikers zoals genoemd in het Suiker- en stroopbesluit (Warenwet) 1977 en keukenzout;
 - onschadelijke geur- en smaakstoffen, welke van nature in eet- en drinkwaren en in voor menselijke consumptie gebruikelijke plantendelen voorkomen, extracten en destillaten van deze plantendelen en synthetische stoffen, voorzover ten

1) De nota van toelichting is opgenomen op blz. 6 van rubriek C I-10.

vermende T1195-8-'83

P3/V6/V20/W15

Warenwet

Uitvoeringsvoorschriften (C I-28a)

Mayonaise- en slasausbesluit (Warenwet)

- van geen andere eieren of eiprodukten worden gebruik gemaakt dan van kippe-eieren of kippe-eiprodukten.

Art. 3. 1. De aanduidingen slasaus, fritesaus, fritensaus en fritessaus mogen uitsluitend en een dezer aanduidingen, onmiddellijk gevolgd door een aanduiding aangevende het percentage van de waar, voorafgegaan door het woord „bevat” moet, behalve als het bepaalde in het tweede lid, worden gebezigd voor de eetwaar, bestaande uit een emulsie van het type olie in water, eidooier en eventueel andere grondstoffen en additieven en welke waar een vetgehalte heeft dat tenminste 25% en lager dan 80% is en een eiwitgehalte heeft dat tenminste 7,5% van het in de aanduiding aangegeven oliegehalte bedraagt.

2. In afwijking van het bepaalde in het eerste lid mag uitsluitend voor de aldaar bedoelde waar in plaats van de aldaar genoemde aanduidingen worden gebezigd de aanduiding saus, bevat x% olie, waarin de x is vervangen door een getal dat het percentage van de in de waar aanwezige olie aangeeft en welke aanduiding wordt voorafgegaan door een woord dat de aard, de soort of het gebruiksdoel aangeeft.

3. In de aanduiding aangevende het oliegehalte zoals bedoeld in het eerste lid, en in de aanduiding bedoeld in het tweede lid, mag het woord „olie” vervangen worden door het woord slaolie of door het woord spijsoolie.

Art. 4. 1) 1. De in artikel 3 bedoelde waar moet voldaan aan de volgende eisen:

- andere stoffen of producten dan eetbare olie, water en eibestanddelen mogen niet aan de waar zijn toegevoegd of in de waar aanwezig zijn, met uitzondering van de hierna genoemde, welke in de waar aanwezig mogen zijn met inachtneming van de eventueel daarbij vermelde beperkingen:
 - de stoffen en producten genoemd in artikel 2, onder a, 1°, 2°, 3°, 5° en 7°, met inachtneming van de daarbij vermelde beperkingen;
 - benzoëzuur, sorbinezuur, de natrium-, kalium- en calciumzouten van deze zuren, alsmede een mengsel van deze stoffen, tot een totaal gehalte van ten hoogste 0,20%, berekend als benzoëzuur en/of sorbinezuur;
 - de emulgatoren mono- en diesters van ongepolymeriseerde glycerol met ongepolymeriseerde in spijsvetten voorkomende vetzuren, de bindmiddelen bloem van granen, zetmeel, gelatine en krachters het Zetmeelbesluit (Warenwet) toegelaten gemodificeerd zetmeel, de verdikkingsmiddelen pectine, agar-agar, alginezuur, natriumalginaat, tragacanth, arabische gom, Johannesbroodpitmeel, carrageen, karayagom guarameel, xanthangom, methylcellulose en het natriumzout van carboxymethylcellulose (cellulose-glycolzure natrium) tot een totaal gehalte van ten hoogste 10% van de waar, alsmede melkpoeder en mager melkpoeder, met dien verstande dat methylcellulose en het natriumzout van carboxymethylcellulose gezamenlijk tot ten hoogste 2%, gemodificeerd zetmeel tot ten hoogste 6% en xanthangom tot ten hoogste 1% in de waar aanwezig mag zijn;
 - de stoffen en producten afkomstig van in de waar verwerkte olie, eibestanddelen en andere krachters dit artikel toegelaten grondstoffen, voorzover die stoffen en

Warenwet

Uitvoeringsvoorschriften (C I-28a)

Mayonaise- en slasausbesluit (Warenwet)

genoegen van Onze Minister van Volksgezondheid en Milieuhygiëne kan worden aangetoond dat zij identiek zijn aan de genoemde natuurlijke geur- en smaakstoffen;

- benzoëzuur, sorbinezuur, de natrium-, kalium- en calciumzouten van deze zuren, alsmede een mengsel van deze stoffen, tot een totaal gehalte van ten hoogste 0,10%, berekend als benzoëzuur en/of sorbinezuur;
- a. de kleurstof, vermeld in bijlage I van het Kleurstoffenbesluit (Warenwet) onder nummer E 160, alsmede in totaal tot ten hoogste 100mg/kg de kleurstoffen, vermeld in Bijlage I van het Kleurstoffenbesluit (Warenwet) onder de nummers E 100, E 102 en E 110;
 - de kleurstof vermeld in Bijlage I van het Kleurstoffenbesluit (Warenwet) onder nummer E 140 tot ten hoogste 500 mg/kg in een tuinkruiden bevattende waar, de kleurstof vermeld in Bijlage I van het Kleurstoffenbesluit (Warenwet) onder nummer E 150 tot ten hoogste 500 mg/kg in een mosterd bevattende waar en de kleurstof vermeld in Bijlage I van het Kleurstoffenbesluit (Warenwet) onder nummer E 162 tot ten hoogste 500 mg/kg in een tomatenbestanddelen bevattende waar, een en ander mits de waar een zodanig gehalte aan tuinkruiden, respectievelijk mosterd, respectievelijk tomatenbestanddelen bevat dat zij daardoor organoleptisch wordt gekenmerkt;
- de emulgatoren mono- en diesters van ongepolymeriseerde glycerol met ongepolymeriseerde in spijsvetten voorkomende vetzuren, de verdikkingsmiddelen pectine, agar-agar, alginezuur, natriumalginaat, tragacanth, arabische gom, Johannesbroodpitmeel, carrageen, karayagom, guarameel, methylcellulose, het natriumzout van carboxymethylcellulose (cellulose-glycolzure natrium) xanthangom, de bindmiddelen bloem van granen, zetmeel en krachters het Zetmeelbesluit (Warenwet) toegelaten gemodificeerd zetmeel alsook gelatine, tot een totaal gehalte van ten hoogste 0,3%, alsmede melkpoeder en mager melkpoeder;
- het calciumdianatriumzout van ethyleendiaminetetra-azijnzuur tot een gehalte van ten hoogste 75 mg per kg, berekend als ethyleendiaminetetra-azijnzuur;
- de stoffen en producten afkomstig van in de waar verwerkte olie, eibestanddelen en andere krachters dit artikel toegelaten grondstoffen en additieven, voorzover die stoffen en producten daarin aanwezig mogen zijn en in geen grotere hoeveelheden daarin aanwezig zijn dan toegelaten op grond van enig wettelijk voorschrift;
- het gehalte aan erucazuur en zijn isomeren mag niet hoger zijn dan 6,5%, met dien verstande dat het gehalte aan erucazuur niet hoger mag zijn dan 5%, een en ander berekend op het totale gehalte aan vetzuren in de vetfase;
- zij mag noch beschimmeld, noch op andere wijze bedorven zijn;
- pathogene kiemen, alsmede door micro-organismen gevormde toxinen, moeten afwezig zijn;
- enterobacteriaceae mogen in 0,1 g van de waar niet aantoonbaar zijn;
- schadelijke stoffen mogen niet aanwezig zijn.

2. Bij de bereiding van de in artikel 1 bedoelde waar mag:

- van geen andere olie gebruik gemaakt worden dan van eetbare olie die vrij is van lecithine;

T1196

Warenwet

Uitvoeringsvoorschriften (C I-28a)

Mayonaise- en slasausbesluit (Warenwet)

- produkten daarin aanwezig mogen zijn en in geen grotere hoeveelheden daarin aanwezig zijn dan toegelaten op grond van enig wettelijk voorschrift;
- de eisen gesteld in artikel 2, eerste lid, onder b, c, d, e en f.

2. Bij de bereiding van de in artikel 3 bedoelde waar is het bepaalde in artikel 2, tweede lid, onder a en b, van overeenkomstige toepassing.

Art. 4bis. 1) 1. Voor de waren bedoeld in dit besluit mogen aanduidingen, in woord of beeld, betrekking hebbende op de soort, de aard of de eigenschappen van de in de waar verwerkte olie, of waaruit zou kunnen worden afgeleid dat de in de waar aanwezige olie is bereid uit een grondstof, verregen van een bepaalde plant of een bepaald dier, niet worden gebezigd.

2. Het in het eerste lid bepaalde is niet van toepassing op een aanduiding aangevende de na(am)en van de plant(en) waaruit de in de waar aanwezige olie is bereid, indien:

- de waar is samengesteld met een olie afkomstig van een enkele soort planten;
- de waar is samengesteld met een olie afkomstig van verschillende soorten planten, mits de in artikel 1 respectievelijk artikel 3 vastgestelde aanduidingen onmiddellijk worden voorafgegaan of onmiddellijk worden gevolgd door een aanduiding aangevende in afnemende volgorde van verwerkte hoeveelheid de namen van de verwerkte oliën, en mits deze oliën elk in de waar aanwezig zijn voor tenminste 20% van het totale oliegehalte;
- een aanduiding is gebezigd, waaruit blijkt dat de waar met uitsluitend plantaardige olie is bereid.

Art. 5. (Vervallen).

Art. 6. Waren, die in aard of samenstelling gelijken op een der waren, in de vorige artikelen bedoeld, en die ten doel zouden kunnen hebben deze te vervangen, mogen uitsluitend en moeten worden aangeduid hetzij met namen, waarvoor door Ons onder door Ons te stellen voorwaarden toestemming is verleend hetzij met namen, waaruit de aard van de waar en de hoeveelheid der bij de bereiding gebruikte grondstoffen en additieven op voor de koper begrijpelijke wijze voldoende blijken.

Art. 7. De aanduiding van de hoeveelheid als bedoeld in artikel 20, tweede lid, juncto artikel 9, derde lid, van het Hoeveelheidsaanduidingenbesluit (Warenwet) moet ten aanzien van de waren bedoeld in dit besluit zijn uitgedrukt in liter (l), centiliter (cl) of milliliter (ml).

Art. 8. De waar, welke door een opschrift of op enige andere wijze wordt aangeduid of kennelijk voorhanden is als een der waren in dit besluit bedoeld, moet voldoen aan de eisen aan die waar in dit besluit gesteld.

Art. 9. Voor de beoordeling of de waren, in dit besluit bedoeld, voldoen aan de daarin gestelde eisen, moet worden gebruik gemaakt van de onderzoeksmethoden, aangegeven in de bij dit besluit behorende bijlage, voor zover deze daarvoor toereikend zijn.

Art. 10. 1. Dit besluit kan worden aangehaald als Mayonaise- en slasausbesluit (Warenwet).

2. Het treedt in werking met ingang van de tweede dag na de datum van uitgifte van het Staatsblad waarin het wordt geplaatst.

Onze Minister van Volksgezondheid en Milieuhygiëne is belast met de uitvoering van dit besluit, dat in het Staatsblad zal worden geplaatst en waarvan afschrift zal worden gezonden aan de Raad van State.

Soestdijk, 29 november 1971

JULIANA

De Minister van Volksgezondheid
en Milieuhygiëne,
L.B.J. STUYT

De Minister van Landbouw en Visserij,
P.J. LARDINOIS

De Staatssecretaris van Economische Zaken,
J. OOSTENBRINK

Uitgegeven de dertigste december 1971

De Minister van Justitie,
VAN AGT

vermante T1264-8-'83

P3/V6/V20/W15

Onderdeel B heeft betrekking op artikel 2, hetwelk de samenstelling regelt van mayonaise in de vorm van een limitatieve opsomming van de in de waar toegelaten stoffen of produkten. Beperkingen in het kleurstoffengebruik overeenkomstig het overheidsbeleid dienaangaande zijn aangebracht. In een algemeen kader wordt het kleurstoffenbeleid bezien door in de toekomst nog verdere beperkingen kunnen volgen.

Onderdeel C heeft betrekking op artikel 3, waarin de aanduidingen „slasaus“, „fritesaus“ en dergelijke zijn vastgesteld voor waren waarvan vet en eigeel eveneens als karakteristieke bestanddelen worden aangemerkt, zij het met een ten opzichte van mayonaise afwijkend percentage. Het is echter gewenst om voor bepaalde waren welke qua samenstelling overeenkomen met slasaus en dergelijke doch een ander gebruiksdoel hebben, andere benamingen toe te laten, zoals „Fonduesaus“, „Pustasaus“ enz.

Het tweede lid opent hiertoe de mogelijkheid. Een en ander sluit niet uit, dat ook sausen met zodanige benamingen in de handel kunnen worden gebracht zonder de vermelding van het oliegehalte, indien zij minder dan 25% olie bevatten.

Onderdeel D betreft artikel 4, dat bepalingen inhoudt aangaande de samenstelling van de in het derde lid bedoelde waren.

Onder onderdeel E is een nieuw artikel 4bis opgenomen. Dit artikel beoogt oncontroleerbare aanduidingen betreffende de oliebestanddelen van de waar te beperken.

Door een wijziging van artikel 5, opgenomen in onderdeel F, wordt het verbod tot het bezigen van misleidende aanduidingen nader gepreciseerd.

Onderdeel G heeft betrekking op artikel 7, waarin een gewijzigd voorschrift is gegeven voor de declaratie van de hoeveelheid van de in de verpakking aanwezige waar, waarbij rekening is gehouden met het bepaalde in de ontwerp-verordening 1975 standaardisatie inhoudsmaten mayonaise, slasaus en fritesaus van het Produktschap voor Margarine, Vetten en Oliën.

De Minister van Volksgezondheid en Milieuhygiëne,
L. GINJAAR

De Minister van Landbouw en Visserij,
VAN DER STEE

De Staatssecretaris van Economische Zaken,
TH. M. HAZEKAMP

NOTA VAN TOELICHTING, behorende bij het wijzigingsbesluit van 10 maart 1979, Stb. 177.

Sedert de vaststelling van het vigerende Mayonaise- en slasausbesluit (Warenwet), bij Koninklijk besluit van 29 november 1971, Stb. 782, zoals sedertdien gewijzigd, hebben zich een aantal ontwikkelingen van inzichten met betrekking tot de aanduiding en de samenstelling van mayonaise en slasaus voorgedaan, welke tot wijziging van genoemd besluit nopen.

De wijziging van artikel 1, opgenomen in onderdeel A, heeft betrekking op het voorschrift dat ter informatie van de koper van het vetgehalte van de waar moet worden vermeld, hetgeen in het vigerende besluit ook voor slasaus is bepaald. Voorts is de mogelijkheid geopend mayonaise zonder enige restrictie nader aan te duiden met woorden die de soort, aard of het gebruiksdoel aangeven, zulks in afwijking van het thans geldende verbod nevenaanduidingen te bezigen die betrekking hebben op de olie- en eibestanddelen van de waar. Aangezien vet en eigeel in een bepaalde hoeveelheid essentieel voor de waar zijn, zijn deze bestanddelen kwalitatief en kwantitatief in het aanduidingsvoorschrift vermeld en is niet, zoals voorheen, de eis gesteld dat mayonaise een bepaald olie- of eigeelgehalte moet hebben.

T1265

Mayonaise zo vet als boter

Voor het smakelijker maken van salades, snacks, frites en dergelijke is een hele reeks sausen te koop, die veel van elkaar weg hebben. De bekendste is mayonaise. Daarnaast zijn er sla- en fritessaus en nog vele speciale "dressings", vaak met yoghurt en kruiden.

De ene saus oogt nog smakelijker dan de andere, maar u hoeft zeker niet van allemaal een fles in huis te halen. Met één welgekozen saus en een paar gangbare keukeningrediënten bent u op alles voorbereid, terwijl u de vetconsumptie binnen de perken houdt.

Mayonaise is even vet als boter en margarine; sla- en fritessaus zijn veel minder vet.

Sausen voor salades, patat en dergelijke bevatten bijna allemaal vet, of liever: olie. Olie is het gangbare woord voor vetten die bij kamertemperatuur vloeibaar zijn. Verder bevatten ze azijn, water, eigeel en soms smaakmakers als mosterd, suiker, voedingszuur en specerijen.

Eigeel

Ooit heeft een Franse kok ontdekt dat hij olie en azijn onder toevoeging van eigeel tot een gladde en smakelijke saus dooreen kon mengen: mayonaise. Hij was niet karig met de olie. Ook nu nog vormt die verreweg het belangrijkste bestanddeel. De Warenwet bepaalt dat mayonaise ten minste 80% olie moet bevatten en ten minste 6% eigeel.

asaus en fritessaus zijn aanzienlijk minder vet. Beide bevatten zo'n 25 tot 35% olie en, in overeenstemming met de Warenwet, slechts ongeveer 2% eigeel. De rest bestaat uit water, azijn, bindmiddel en smaakmakers. In tegenstelling tot mayonaise, die voldoende wordt gebonden door het eigeel, behoeven de veel wateriger sla- en fritessaus o.a. zetmeel als bindmiddel. Soms vermeldt het etiket "gemodificeerd zetmeel". Dit is kunstmatig bindender gemaakt zetmeel.

Het verschil tussen slasaus en fritessaus schuilt voornamelijk in de verwerkte hoeveelheid bindmiddel. Op dat fritessaus netjes op de patat blijft staan, wordt hij sterker gebonden dan



slasaus. Volgens de Warenwet mag de hoeveelheid bindmiddel niet meer dan 10% van frites- en slasaus uitmaken.

Voor "dressings" eist de Warenwet geen minimumhoeveelheden. Wel moet het etiket de samenstelling in procenten vermelden. Dressings bevatten wisselende hoeveelheden vet, yoghurt, azijn en water. Eigeel hoeft er van de Warenwet helemaal niet in te zitten. De leveranciers stabiliseren ze met goedkopere chemische hulpstoffen, en voegen vaak tamelijk veel suiker (tot 10%) toe. Dressings zonder eigeel bevatten meestal geen cholesterol, wat soms als verkoopargument wordt gehanteerd (Becel). Cholesterolvrij is echter alleen interessant als u een bepaald dieet moet houden.

Hoewel de olie verreweg het duurste bestanddeel is, zijn de sausen met de minste olie (de "slankdressings") per liter niet evenredig goedkoper dan die met de meeste olie (de mayonaises). Ook voor de olierijkere sla- en fri-

tessausen betaalt u naar verhouding veel. Als u niet te vet wilt eten zonder extreem duur uit te zijn, kunt u daarom het beste zelf een slasaus creëren, met groenten, kruiden, yoghurt en bijvoorbeeld mayonaise.

Vet

Vet vervult belangrijke taken in het menselijk lichaam, onder meer omdat het vitaminen bevat. Het staat dan ook vast dat uw gezondheid schade zou ondervinden van een geheel vetloos dieet. Even zeker is het echter dat een teveel aan vet u geen goed doet. Het kan dik maken en de vatbaarheid verhogen voor bepaalde aandoeningen.

De overgrote meerderheid van de inwoners van de westerse wereld consumeert aanzienlijk meer vet dan wenselijk is. Op het ogenblik eten we in Nederland gemiddeld zo'n 130 gram vet per dag. Voor de oorlog was dat nog maar 100 gram, waarbij we moeten bedenken dat de dagelijkse inspanning



MAYONAISE EN SLA/FRISSAUSEN

MERK EN TYPE	PRIJS IN / l	INHOUD IN ml	SMAAKAFWIJKING 2)	TOTALE VETGEHALTE IN %													
				10	20	30	40	50	60	70	80	90	100				
CALVÉ mayonaise zacht-romig	3,20	500															
CALVÉ mayonaise fris-romig	3,00	500															
KÜHNE mayonaise	2,60	240															
GOLDEN WONDER mayonaise	1,90	500	S														
GOUDA'S GLORIE mayonaise	3,00	650															
EIGEN MERK mayonaise	2,50	500															
DE VOS LEMMENS mayonaise	3,00	270															
MIRO mayonaise	4,30	950															
SALINO mayonaise 3)	2,80	500															
ZAANSE mayonaise	1,90	500	K														
DUYVIS mayonaise	3,00	500															
REMIA mayonaise	2,80	350															
ALBERT HEIJN mayonaise	2,00	350															
VAN 'N GOEIE FABRIEK mayonaise	2,20	500	S														
SPAR mayonaise	2,00	350															
ONS EIGEN WINKELMERK mayonaise	3,70	350															
KÜHNE remoulade	2,90	250															
BECEL diet dressing	2,50	350	B														
DUYVIS mixonaise	3,60	500															
DUYVIS halvanaise	3,30	500															
RICKY fritessaus	2,00	600	K														
REMIA fritessaus	4,20	1000	K														
CALVÉ slasaus	3,00	750															
GOUDA'S GLORIE slasaus	1,80	750															
SPAR fritessaus	2,60	750	K														
ONS EIGEN WINKELMERK slasaus	2,20	750															
ALBERT HEIJN fritessaus	1,80	650	K														
SPAR slasaus	2,20	750															
REMIA slasaus	1,70	500	K B														
CALVÉ fritessaus	2,50	350															
DUYVIS salata	1,90	500															
SALINO slasaus 3)	1,50	750															
VRIJ PRODUKT slasaus 4)	1,80	500	BR														
ALBERT HEIJN slasaus	1,80	500															
SUMMER slasaus	1,50	750															
MIRO slasaus	2,00	750															
GOLDEN WONDER fritessaus	2,50	1000	K BR														
DUYVIS livorno	2,60	500	B														
GOUDA'S GLORIE fritessaus	2,50	750	K														
VAN 'N GOEIE FABRIEK slasaus	1,50	750															
GOLDEN WONDER slasaus	2,00	750															
VAN 'N GOEIE FABRIEK fritessaus	1,80	650	K W														
SALINO fritessaus 5)	1,60	650															
CALVÉ salad dressing yoghurt garni	2,60	400															
CALVÉ yogonaise	2,20	350															
MIRO fritessaus	2,00	650	K														
ONS EIGEN WINKELMERK fritessaus	2,50	750	K														
ZAANSE fritessaus	1,30	500	K														
ZAANSE slasaus	1,40	750	K														
CALVÉ salad dr. komkommer garni	2,80	400															
CALVÉ yogonaise	3,00	500															
CALVÉ sla-mix	3,50	425															
KÜHNE sla-fiks met yoghurt	3,00	500															
CALVÉ sla-slank	2,40	500															
ALBERT HEIJN slanksaus	1,60	500															
DUYVIS slanksaus	2,00	500	B														

Meerzijdig onverzadigde vetzuren
Enkelzijdig onverzadigde vetzuren
Verzadigde vetzuren

toen zwaarder was, en daarmee de energiebehoefte groter.

Ongeveer de helft van de huidige gemiddelde vetconsumptie zit van nature in het voedsel, vooral vlees en zuivelprodukten. De andere helft van uw dagelijkse vetinname voegt u aan uw menu toe (in de vorm van boter of margarine op uw brood, olie of saus om de sla aan te maken, vet om in te bakken, slagroom op het appelgebak), of wordt daaraan toegevoegd door de levensmiddelenindustrie.

Minder vet

Meer vet eten dan je nodig hebt, betekent dat je meer energie opneemt dan je verbrandt. Het verschil kan dik maken en tot andere welvaartsziekten leiden. Beter dan vet zijn vezelrijke voedingsmiddelen, zoals bruin brood, bruine rijst, aardappelen, peulvruchten en groente en fruit. Die vullen de maag, voorkomen een hongerig gevoel, bevorderen de werking van de ingewanden, en leveren u altijd nog voldoende vet.

De medische wetenschap vermoedt een samenhang tussen overmatige vetconsumptie en doodsoorzaken als hart- en vaatziekten en mogelijk kanker. Vet eten leidt daarbij volgens de deskundigen niet onvermijdelijk tot deze aandoeningen, maar vergroot vermoedelijk wel de kans erop. Hart- en vaatziekten en kanker houden waarschijnlijk ook verband met onder meer een overmatige werkdruk, een tekort aan lichaamsbeweging, veel roken, een hoge bloeddruk en een hoog cholesterolgehalte in het bloed.

1 Laagste prijs uit beperkt aantal waarnemingen

2 K = kunststof; anders: glas

3 B = bij smaak; S = scherp zuur

W = weinig smaak; R = iets rans

4 Heet tegenwoordig "Voorkeurmerk"

5 Ook onder de naam "Salerno"

Fabrikanten/importeurs/distributeurs

ALBERT HEIJN: Ahold, Zaandam, (075) 599111

BECEL: Van den Bergh en Jurgens, Rotterdam,

(010) 769144

CALVÉ: Calvé, Delft, (015) 123960

DE VOS LEMMENS: Boas, Zoetermeer, (079) 410114

DUYVIS: Duyvis Recter, Veenendaal, (0835) 61922

EIGEN MERK: Ziko, Eindhoven, (040) 451555

GOLDEN WONDER: Golden Wonder, Zwolle,

(038) 531313

GOUDA'S GLORIE: Van Dijk, Lopik, (03475) 8911

KÜHNE: Kühne, Haarlem, (023) 327850

MIRO: Ahold, Zaandam, (075) 599111

ONS EIGEN WINKELMERK: Schuiterna, Amersfoort,

(033) 729294

REMIA: Remia, Den Dolder, (030) 797911

RICKY: Edah, Helmond, (04920) 71911

SALINO: Merwede, Maassluis, (01899) 11822

SPAR: Spar, Amersfoort, (033) 18546

SUMMER: Aldi, Culemborg, (03450) 72911

VAN 'N GOEIE FABRIEK: Edah, Helmond,

(04920) 71911

VRIJ PRODUKT: Hermans Groep, Soest, (02155) 10404

ZAANSE: Van Wijngaarden, Zaandijk (075) 281306



Het is van belang hier de verschillende bestanddelen van vet te onderscheiden. Vet bestaat uit drie soorten vetzuren, namelijk verzadigde vetzuren, enkelvoudig onverzadigde vetzuren en meervoudig onverzadigde vetzuren. Vooral het opnemen van verzadigde vetzuren zou de kans op hart- en vaatziekten verhogen, terwijl het opnemen van meervoudig onverzadigde vetzuren de kans op die aandoeningen zou verminderen. De samenhang tussen kanker en vet is nog niet ontrafeld. Het lijkt alsof kanker en hoge vetconsumptie, vooral van verzadigde vetzuren, verband houden. Dus ook hier lijkt matig met vet zeker niet ongunstig.

Dit alles in aanmerking genomen, raadt de Voedingsraad (een adviescollege van de overheid) allereerst aan de vetconsumptie drastisch te verminderen, en ten hoogste één derde van de energiebehoefte uit vet te putten. Voor een volwassene die niet erg zwaar werkt, komt dat neer op een vetconsumptie van maximaal 80 gram per dag.

Ander vet

In aanvulling op een vermindering van de totale vetconsumptie adviseert de Voedingsraad vet vooral op te nemen in de vorm van meervoudig onverzadigde vetzuren. Op het ogenblik maken die één derde deel uit van de totale hoeveelheid vet die u binnenkrijgt; dat zou één derde deel moeten worden. Plantaardige oliën en vetten zijn in het algemeen rijker aan meervoudig onverzadigde vetzuren dan dierlijke, en verdienen daarom de voorkeur.

Naar verhouding meer eten van meervoudig onverzadigde vetzuren is vooral van belang voor hartpatiënten en mensen die een verhoogd risico lopen dat te worden. Maar ook voor hen is minder vet eten nodig.

De onderzochte sausen zijn alle toe bereid op basis van plantaardige olie en bevatten dan ook relatief veel meervoudig onverzadigde vetzuren. Voor onze test kochten we 56 merken in: mayonaise, fritessaus en slasaus zowel als "dressings". Daarmee hebben we de belangrijkste merken wel te pakken. U vindt ze in de tabel, gerangschikt naar aflopend vetgehalte; dit gehalte staat bij benadering correct op de verpakking. We hebben het vetgehalte bovendien uitgesplitst in meervoudig onverzadigde vetzuren, enkelvoudig onverzadigde vetzuren en verzadigde vetzuren.

Vroeger verwerkten de fabrikanten bijna alleen soja-olie in hun sausen. Afhankelijk van de prijsschommelingen op de wereldmarkt verwerken de fabrikanten tegenwoordig ook raapolie (ook koolzaadolie genaamd). Daardoor is ook de vetsamenstelling van hun producten niet steeds dezelfde. In het algemeen bevat soja-olie meer meervoudig onverzadigde vetzuren dan raapolie.

Een belangrijk meervoudig onverzadigd vetzuur is linolzuur. Afgezien van een verminderde kans op hart- en vaatziekten is het – in zeer kleine hoeveelheden – een noodzakelijk bestanddeel van uw menu, te vergelijken met een vitamine. Het komt in allerlei levensmiddelen voor en u zult er dan ook niet snel een tekort aan krijgen.

Becel doet naar eigen zeggen veel meervoudig onverzadigde vetzuren in zijn producten, maar in de onderzochte dieetdressings zijn die slechts een ietsje beter vertegenwoordigd dan in andere sausen. U hoeft dan ook echt niet speciaal de dieetdressings van Becel te gebruiken als u zich in acht wilt nemen voor hart- en vaatziekten. Bovendien bestaat deze dieetdressings altijd nog voor meer dan de helft uit vet.

Prijzen en smaak

De prijzen per verpakking zijn de laagste prijzen waarvoor we de sausen aantreffen. Vaak vraagt de ene winkel een veel hogere prijs voor een bepaald merk dan een andere. Zelfs troffen we Calvé fris romig mayonaise (500 ml) voor 4,50 in de ene en voor f 3,00 in de andere winkel.

Hoewel fritessaus meestal dikker (gebondener) is dan slasaus, zijn er een paar uitzonderingen. Fritessaus "Van 'n goeie fabriek" is zo dun als de gemiddelde slasaus, terwijl Duyvis Livorno slasaus op een zak patat bepaald geen slecht figuur zou slaan. De mayonaises

zitten wat dikte betreft ergens tussen frites- en slasaus in. De dressings lopen in dit opzicht sterk uiteen. De dikste is Kühne Remoulade; de dunste Kühne sla-fix met yoghurt.

Fritessausen zijn dikwijls wat minder zuur dan slasausen, zonder noemenswaardig zoeter te zijn. Flink zure slasausen zijn Duyvis Salata en, in mindere mate, Spar en Vrij Produkt. Miro, Gouda's Glorie, AH en Duyvis Livorno zijn niet zo zuur, minder zelfs dan de voor fritessausen tamelijk zure Salino, Calvé en vooral Ricky. Mayonaise zit zowel naar zoetheid als zuurheid tussen frites en slasaus in. Minder zuur, eerder zoet, zijn onder meer Calvé zachtromig, Spar en Ons eigen winkelmerk, terwijl Gouda's Glorie minder zuur is zonder zoeter te zijn. Becel heeft aangekondigd ook zachter van smaak te worden. In de twee "romige" mayonaises van Calvé zit overigens geen room.

In de tabel hebben we de opmerkingen vermeld van een proeverspanel. Niet alle sausen bekwamen de proevers even goed; hier en daar vindt u het oordeel "bijsmaak".

Kleur

Hoewel mayonaise door de verplichte aanwezigheid van eigeel al een beetje geel ziet, nemen veel fabrikanten toch hun toevlucht tot kleurstoffen. De Warenwet staat in deze sausen een paar kleurstoffen toe. Daarbij zijn twee synthetische, namelijk tartrazine, ook aangeduid als "E 102", en oranjegeel S (E 110). Omdat u overgevoelig kunt zijn voor deze en andere kleurstoffen, moeten de fabrikanten ze bij toepassing op het etiket vermelden. Remia past beide stoffen toe zonder vermelding. Vijf mayonaises, namelijk die van Duyvis, De Vos Lemmens, Kühne en twee van Calvé, bevatten geen synthetische kleurstoffen, maar Duyvis en Calvé wel een natuurlijke.

CONCLUSIE

Sausen, en vooral mayonaise, kunnen een behoorlijke bijdrage leveren aan uw dagelijkse vetconsumptie. Op dierlijk vet, zoals in zuivelproducten en vlees zit, hebben zij voor dat het aandeel van de meervoudig onverzadigde vetzuren groot is.

Wie ernst wil maken met het terugdringen van zijn vetconsumptie kan zelf sausen maken op basis van yoghurt, eventueel onder toevoeging van een likje mayonaise. U bent dan goedkoper uit dan met de magere, maar relatief dure slankdressings en dergelijke. ■

VERTROUWELIJK

Decoderingslijst behorende bij RIKILT-rapport 86.03

	Kode nr.	RIKILT nummer	Naam (herkomst)
<u>Mayonaise</u>		5/4/	
	1	829	eigen merk, Ziko Eindhoven
	2	830	Zaanse mayonaise, v.Wijngaarden
	3	831	Van een goeie fabriek, TSN kode 526
	4	832	Spar
	5	833	Salino
	6	834	Remia
	7	835	Miro
	8	836	Gouda's Glorie
	9	837	Golden Wonder
	10	838	Duyvis
	11	839	De Vos Lemmens
	12	840	Calvé, zacht-romig
	13	841	Calvé, fris-romig
	14	842	Albert Heyn
	15	843	Kühne
	16	844	Ons eigen winkelmerk, Schuitema Amersfoort
<u>Slasaus</u>	18	846	Zaanse, Van Wijngaarden
	19	847	Van een goeie fabriek, TSN kode 528
	20	848	Spar
	21	849	Salino
	22	850	Remia
	23	851	Miro
	24	852	Gouda's Glorie
	25	853	Golden Wonder
	26	854	Duyvis Salata
	27	855	Calvé
	28	856	Albert Heyn
	29	857	Vrije produkt, Hermans Soest
	30	858	Summer
	31	859	Ons eigen winkelmerk, Schuitema Amersfoort
	49	877	Duyvis halvanaise
	51	879	Duyvis livorno
	52	880	Duyvis mixonaise
	58	886	Kühne remoulade

VERTROUWELIJK

	Kode nr.	RIKILT nummer	Naam (herkomst)
<u>Fritessaus</u>		5/4/	
	32	860	Zaanse, Van Wijngaarden
	33	861	Van een goeie fabriek, TSN kode 527
	34	862	Spar
	35	863	Salino
	36	864	Remia
	37	865	Miro
	38	866	Gouda's Glorie
	40	868	Golden Wonder
	42	870	Calvé
	43	871	Albert Heyn
	44	872	Ricky 35%
	45	873	Ons eigen winkelmerk, Schuitema Amersfoort
<u>Diversen</u>	46	874	Calvé yonaise
	47	875	Calvé yogosaus
	48	876	Calvé sla-slank
	50	878	Duyvis slanksaus
	53	881	Albert Heyn slanksaus
	54	882	Becel dieet dressing
	55	883	Calvé salad dressing, komkommer garni
	56	884	Calvé salad dressing, yoghurt garni
	57	885	Calvé sla-mix
	59	887	Kühne sla fiks met yoghurt

- 1) Beschadigd, niet leesbaar
- 2) Niet ingevuld
- 3) Gereserveerd; monsters niet ontvangen

Verzendlijst decoderingslijst: Essers, Herstel, mw Boeijen, mw Kardinaal