

Dit is een voorbeeld van een rapport bij
Solution Nutri-Score #2, reformulerings kansen

Er zijn 5 producten in dit voorbeeld opgenomen, de solution biedt maximaal 15 producten aan.



SOEPEN

 NUTRITION SCORING SOLUTIONS

WEB NUTRISCORING.EU

EMAIL INFO@NUTRISCORING.EU

Uw logo hier



Deze rapportage bestaat uit:

- 1) Status van Nutri-Score in Nederland
- 2) Een uitleg over de reformulerings rekentool
- 3) De portfolio analyse voor 5 soepen
- 4) Een overzicht van de sterkte en zwakte van dit portfolio

STATUS VAN NUTRI-SCORE IN NEDERLAND

- Voor Nederland is besloten dat we het Nutri-Score logo in 2021 op onze producten gaan zien, maar Nutri-Score sluit niet altijd goed aan bij de Schijf van Vijf.
- Aanpassingen aan de rekenlogica zijn nodig, maar dat zal op Europees niveau afgestemd worden.
- Onderzoek onder producenten laat zien dat het grootste deel (56%) Nutri-Score een goed logo vindt.
- Op de vraag of bedrijven van plan zijn om Nutri-Score toe te gaan passen in 2021, heeft net iets meer dan de helft daar nog geen concreet zicht op.
- Nutri-Score is straks een vrijwillige keuze.
- De eerste stap voor een goede strategie is analyse, hoe staan producten ervoor met Nutri-Score. Deze stap kun je nu al uitvoeren, de inzichten die hierbij opkomen helpen om jouw strategische positie te bepalen.

DE REFORMULERINGS REKENTOOL



De uitleg van de reformuleringsstool wordt in de presentatie gedeeld, niet in de demo versie van dit rapport

HOW TO USE?

In the top, the bins show the Nutri-Score points for each nutrient.

The red markers represent the actual nutrient values of the product.

When a value is close to a benchmark, a small recipe change could affect the total points.

The total points are shown.

When the 11 rule applies, protein points are not included in the total.



PORTFOLIO ANALYSE VOOR 5 SOEPEN

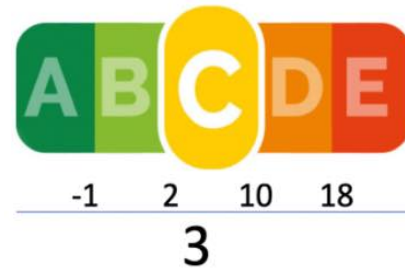


In de volgende slides worden de producten per pagina in detail getoond.

Voor elk product:

- De gebruikte voedingswaarden per 100 gram die gebruikt zijn voor de berekening van de score
- Nutri-Score logo als letter en de onderliggende getalswaarde
- Een visualisatie van de rekentool die weergeeft hoe elk nutriënt bijdraagt aan de totaalscore met voor elk nutriënt een indicatie van de afstand tot zijn grenswaarde.
- Een korte duiding van de mogelijkheden voor een beter logo

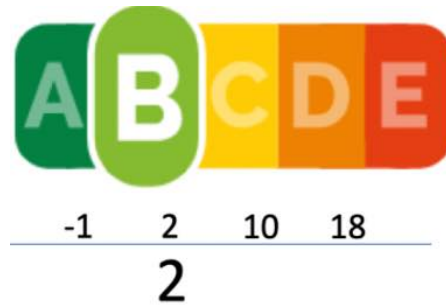
TOMATEN SOEP, VERMICELLI EN SOEPBALLETJES



De uitleg van de reformuleringsstool wordt in de presentatie gedeeld, niet in de demo versie van dit rapport

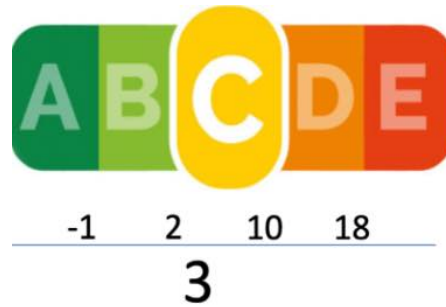
- Deze soep krijgt op dit moment een C score.
- Gegeken naar de getalswaarde (3), dichtbij de grenswaarde (2) lijkt een beter label in theorie haalbaar.
- Een kleine zoutreductie van 0.80g naar 0.67g zout zou resulteren in een B score. Andere nutriënten moeten dan gelijk blijven.
- De eiwitwaarde ligt dichtbij een grens en kan bij aanpassing ook in een B score resulteren.

CHINESE TOMATENSOEP



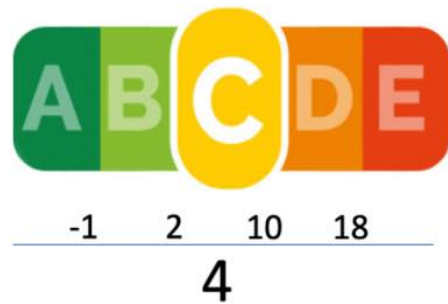
- Deze soep krijgt op dit moment een B score. Deze waarde 2 geeft wel aan dat elke aanpassing aan het recept snel invloed kan hebben op een minder goede score als de score 3 zou worden.
- Verhoging van de eiwitwaarde kan de B score versterken, maar levert bij een kleine stap nog geen A score op.

RIJKGEVULDE CHAMPIGNONSOEP MET BIESLOOK



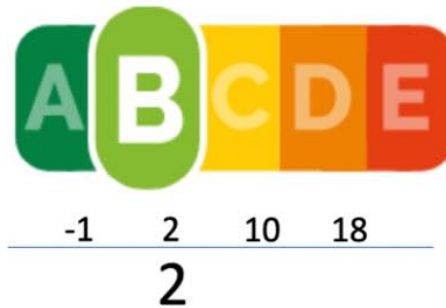
- Deze soep krijgt een C score. De totale score is 3, welke dichtbij het omslagpunt (2) van een B score ligt. Er moet dus 1 punt gevonden worden.
- Er is ruimte door de hoeveelheid natrium (zout) te verlagen van 320 mg naar <270 mg per 100g
- Verzadigd vet ligt tegen de grens aan, deze mag niet hoger worden, anders wordt er juist een punt toegevoegd.

BOSPADDENSTOELEN SOEP



- Deze soep zit met een totaalscore van 4 punten verder van een omslagpunt af en daarom is het minder gemakkelijk om een betere score te bereiken.
- Aan de visualisatie is te zien dat natrium dichtbij een grenswaarde ligt, maar dat levert dan maar 1 punt op.
- Verzadigd vet is wellicht ook nog te verlagen, maar dit is lastiger omdat dit waarschijnlijk significante invloed heeft op de receptuur van het product.

VERSE SOEP, GEGRILDE TOMAAT BASILICUM

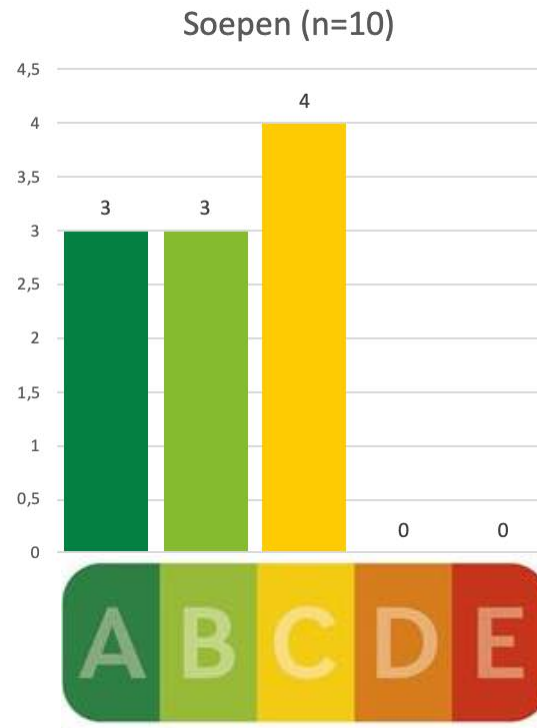


- Met een totaalscore op de grenswaarde, is de afstand tot een betere score (A) redelijk ver weg.
- De vezelwaarde is net over de grens en dat draagt 1 punt bij. Als vezels iets omlaag zouden gaan bij een reformulering, kan dat verlies van de punt geven.

OBSERVATIES VOOR PORTFOLIO

Algemene observatie voor soepen:

- De meeste soepen scoren goed (A, B of C).



- Een deel van de positieve score wordt veroorzaakt door het feit dat het Nutri-Score algoritme per 100 gram rekent. Dientengevolge wordt de grotere consumptie van soep (vaak 250 ml) niet meegenomen. Er zijn soepen die –per consumptie- 40-50% van de dagelijkse inname van zout leveren en toch een A als Nutri-Score krijgen.
- Sommige soepen bevatten al een goede hoeveelheid groente, wat extra punten oplevert. Een soep moet dan minimaal 40% groente bevatten om extra punten te scoren.
- Veel kansen voor soepen liggen in het gebied van zoutverlaging. Juist door de exacte grenzen te kennen en daar tegen te reformuleren, kan een beter logo opleveren voor individuele soepen.
- Ook vezels kunnen relevant zijn om in de gaten te houden.
- Voor gedroogde soepen moet opgelet worden met de hoeveelheid groente. In principe zijn de regels zo opgesteld dat bewerkte groente niet meegeteld mag worden en drogen is een bewerking.
- Belangrijk om goed te kijken wat andere spelers in dit schap scoren

- Een volgende stap is het kennen van de markt. Welke scores zie je straks naast jouw producten verschijnen? Een competitor analyse helpt je om je strategie scherp te krijgen.
- Ook kun je nadenken of je in de aanloopfase juist een actieve rol wilt spelen naar de consument; neem je Nutri-Score op in jouw communicatiematerialen? Wil je bijdragen aan de optimale acceptatie van dit nieuwe logo? Allemaal kansen waar je nu de tijd voor hebt, zodat je straks perfect uitgerust bent met de juiste kennis.
- De producten in dit rapport laten ruimte zien voor theoretische verbeteringen. De praktische uitvoering moet nu beoordeeld worden door product ontwikkeling. Hou tijdens de ontwikkeling ook telkens de score in de gaten. Als je recept verandert, kunnen andere voedingswaarden ook mee-veranderen, denk bijvoorbeeld aan de energie waarde.