

*Sense the difference*

# NUTRI-SCORE

*Optimierung des Nährwertprofils*




## Ein veganer Burger mit Nutri-Score?

Die Fülle an unterschiedlichsten Lebensmitteln und deren teils sehr komplexe Zutatenlisten stellen den Verbraucher vor eine große Herausforderung, denn die Bewertung, ob ein Lebensmittel gut oder schlecht ist, liegt im Auge des Betrachters. Mit Hilfe des *Nutri-Score* gibt es nun eine Möglichkeit, eben die Bewertung eines Lebensmittels oder Getränks wieder transparenter zu machen.

Der *Nutri-Score* basiert auf einer 5-stufigen Buchstabenskala, die zusätzlich mit Farben hinterlegt ist und als Nährwertkennzeichnung auf der Vorderseite der Verpackung eines Produktes abgebildet wird. Bewertet werden neben dem Energiegehalt weniger positive Nährstoffe wie Zucker, gesättigte Fettsäuren und Natrium sowie positive Inhaltsstoffe wie Ballaststoffe und Proteine pro 100 Gramm bzw. 100 Milliliter. Die Produkte werden anhand der Skala von A (positive Nährstoffe) bis E (weniger positive Nährstoffe) klassifiziert und zusätzlich je nach Buchstabe farblich hervorgehoben (A wird mit dunkelgrün hinterlegt, E hingegen mit rot). Somit ist es dem Verbraucher möglich das Nährwertprofil eines Lebensmittels bzw. Getränks auf einen Blick zu bewerten.

Entgegen der einseitigen Betrachtung bei aktuellen Trends, wie Fett- und Kohlenhydratreduktion, werden beim *Nutri-Score* auch die Qualität der Fette und der Kohlenhydrate bewertet. Produkte mit einem hohen Proteingehalt werden nun nicht mehr als generell positiv bewertet, sondern der Proteingehalt wirkt sich in Relation zum Gesamtprodukt positiv aus und verbessert ggf. den *Nutri-Score*.

Um Ihnen hier alle Optionen innerhalb Ihrer Produkte aufzuzeigen, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite. Nutzen Sie unser Portfolio und unsere Expertise um Ihre Produkte „grüner“ zu machen.

Wollen Sie gerne Ihr eigenes Produkt mit einem „grünen“ *Nutri-Score*  versehen? Kein Problem - Sprechen Sie uns an!

**Das Spezialisten-Team von Brenntag Food & Nutrition DACH freut sich, mit Ihnen neue Wege zu gehen und für Sie maßgeschneiderte Konzepte erfolgreich umzusetzen!**

### Kontakt

Brenntag GmbH  
Food & Nutrition DACH  
Messeallee 11, 45131 Essen  
Tel: +49 201 6496 0  
food@brenntag.de

Timo Krüger  
Business Development Manager  
Tel: +49 172 2407342  
timo.krueger@brenntag.de

## Sense the difference



## NUTRI-SCORE RICHTIG NUTZEN

### Was wird berechnet?

Die Berechnung erfolgt sehr einfach in Form einer Positiv- und einer Negativliste, die nochmals mit einer Gewichtung je nach Anteil auf 100g bzw. 100ml unterteilt wird. Die Summe der „guten“ Inhaltsstoffe wird von der Summe der „schlechten“ abgezogen, so dass ein niedriges Ergebnis einen besseren Nutri-Score darstellt. Die Werte reichen von -15 bis +40.

### + Punkte (pro 100g)

- Energiegehalt (kcal)
- Gesättigte Fettsäuren (g)
- Gesamtzucker (g)
- Natrium (g)

### - Punkte (pro 100g)

- Protein (g)
- Obst, Gemüse, Nüsse (%)
- Ballaststoffe (g)

Errechnete Gesamtpunktzahl LEBENSMITTEL	Errechnete Gesamtpunktzahl GETRÄNKE	Einordnung NUTRI SCORE
- 15 bis -1	Wasser	
0 bis +2	-15 bis +1	
+3 bis +10	+2 bis +5	
+11 bis +18	+6 bis +9	
+19 und mehr	+10 und mehr	

### Voraussetzungen

Die Bewertung erfolgt in der Regel für verarbeitete Lebensmittel, um Zucker- und Fettbomben leichter erkennen zu können. Die Bewertung macht bei

unverarbeiteten Monoprodukten hingegen häufig keinen Sinn. Des Weiteren stößt der Nutri-Score bei einigen Produkten an seine Grenze, denn es werden nicht alle Inhaltsstoffe berücksichtigt. Es fehlen z. B. Vitamine, Mineralstoffe und ungesättigte Fettsäuren.

### Das Zünglein an der Waage

Optimieren Sie noch heute Ihre Produkte, damit Ihre Kunden ein gutes Gefühl haben, denn nicht immer sind große Anpassungen notwendig um aus einem ein zu machen!

### Gute Produkte noch besser machen

Durch den Nutri-Score wird nun eine gesamtheitlichere Betrachtung unserer Lebensmittel nötig. Mit unserem breiten Portfolio stehen Ihnen viele Möglichkeiten zur Verfügung, um Ihre Produkte im Nutri-Score aufzuwerten:

- **Ballaststoffe** - löslich und unlöslich
- **Proteine** – Quellen wie z. B. Reis, Erbse, Hanf oder Kürbis
- **Systeme zur Fettreduktion** – Bausteine und Komplettlösungen
- **Systeme zur Salzreduktion** – sensorische und mikrobiologische Stabilisierung, Spezzialsalze und Aromen
- **Zuckeralternativen** – Aromen und Süßstoffe
- **Alternative Bindungssysteme** – Low-Carb Spezialitäten

### Weitere Konzeptideen zum Thema

- **Mineralstoffe und Vitamine**
- **Technologische Hilfs- und Füllstoffe**

Die in diesem Produktblatt enthaltenen Angaben sind ausschließlich zu Informationszwecken bestimmt und nach bestem Wissen korrekt. Jegliche Empfehlungen und Vorschläge stellen keine Zusicherung oder Garantie dar, es sei denn, es wurde ausdrücklich etwas anderes vereinbart. Der Käufer trägt die alleinige Verantwortung zu überprüfen, ob das einzelne Produkt für eine bestimmte Anwendung geeignet ist und gesetzliche und regulatorische Anforderungen erfüllt. Der Inhalt dieses Produktblatts darf unter keinen Umständen als eine Erlaubnis, Empfehlung oder Ansporn zur Verletzung gewerblicher Schutzrechte verstanden werden.