



Eiweet

methodiek

supermarkt

Update: November 2025
Update: Juli 2024
Versie: September 2023

Copyright: Green Protein Alliance & ProVeg Nederland

Introductie

De Nederlandse overheid heeft in 2022 de ambitie uitgesproken om de eiwitconsumptie in Nederland te verschuiven naar een evenwichtigere verhouding: 50% plantaardig en 50% dierlijk eiwit in 2030¹. Daarnaast heeft de Gezondheidsraad een adviesrapport gepubliceerd waarin staat dat een plantaardig voedingspatroon met 60% plantaardige eiwitten beter voldoet aan de Richtlijnen Goede Voeding² dan het huidige Nederlandse dieet. Volgens de meest recente Voedselconsumptiepeiling van het RIVM bestaat het dieet van de gemiddelde Nederlander uit 42% plantaardig en 58% dierlijk eiwit. Om de doelstelling te behalen, is een transitie nodig in het eetgedrag van grote groepen consumenten³.

Supermarkten spelen hierin een centrale rol: circa 70% van het voedsel dat Nederlanders consumeren, wordt verkocht via supermarkten⁴. Inzicht in de verhouding tussen plantaardige en dierlijke eiwitten in deze sector is daarom essentieel. Op initiatief van de Green Protein Alliance (GPA) en ProVeg Nederland is in samenwerking met diverse supermarkten, Natuur & Milieu en Questionmark in 2022 de Eiweetmonitor ontwikkeld. Sindsdien is deze methode de standaard geworden om eiwitverhoudingen te meten binnen de Nederlandse supermarkten. Het ministerie van Landbouw, Visserij, Voedselzekerheid en Natuur gebruikt de Eiweet methodiek voor rapportages in het Dashboard Duurzaamheid Supermarkten⁵.

De Eiweetmonitor maakt het voor supermarkten mogelijk om:

- De eiwitbalans vast te stellen: de verhouding tussen het aantal verkochte kilogrammen plantaardige en dierlijke eiwitten
- De ontwikkeling van de eiwitbalans transparant en volgens een zo groot mogelijke uniformiteit te monitoren, zowel per supermarkt als voor de sector als geheel
- De eigen strategie te onderbouwen en bij te sturen met gerichte, datagedreven inzichten

De Eiweetmonitor biedt supermarkten handelingsperspectief: op basis van de resultaten kunnen gerichte interventies worden ingezet, zoals aanpassingen in het assortiment, prijsbeleid of promotiestrategieën. Daarnaast zorgt de monitor voor transparantie en maakt deze het mogelijk om verantwoording af te leggen richting beleidsmakers en de samenleving. Voor de overheid ontstaat er een breed gedragen, uniforme methodiek om de voortgang van de eiwittransitie op supermarkt- en nationaal niveau te volgen.

¹ <https://zoek.officielebekendmakingen.nl/kst-31532-271.html>

² <https://www.gezondheidsraad.nl/onderwerpen/voeding/alle-adviezen-over-voeding/gezonde-eiwittransitie>

³ <https://www.wateetnederland.nl/resultaten/richtlijnen/plantaardig-eiwit>

⁴ <https://www.rabobank.nl/kennis/s011087550-detailhandel-food-veranderende-consument-vraagt-meer-creativiteit>

⁵ <https://dashboardduurzaamheid.nl/eiwittransitie/>

Update van de methodiek (2025)

De Eiweet methodiek is in 2022 ontwikkeld in samenwerking met supermarkten Albert Heijn, Jumbo, Lidl, Aldi, PLUS en Dirk¹. In het najaar van 2025 is de methodiek geüpdatet op basis van de ontwikkelingen in de datakwaliteit.

In de eerste versie werd ingezet op verschillende niveaus van detail. De minimale gevraagde inzet van de supermarkten was om (1) de koppeling van de Eiweetgroep op (sub)-categorie niveau uit te voeren; (2) bij individuele producten met een gemiddeld eiwitgehalte te werken; en (3) voor producten met zowel dierlijke als plantaardige eiwitten met een 50/50-aanname te werken. Vanaf het begin waren supermarkten voor een groot deel al in staat per product te rapporteren. Inmiddels is het in toenemende mate mogelijk bij supermarkten om ook voor samengestelde producten een volledige analyse per product te maken, waarbij het gesplitste eiwitgehalte per product (plantaardig en dierlijk) bekend is. Dit betekent dat de producten in de dierlijk-plantaardig combi groep niet meer 50/50 worden gesplitst, maar met de reële verhouding.

Deze ontwikkeling sluit aan bij recente marktontwikkelingen, waarbij in toenemende mate dierlijke producten worden geïntroduceerd die verrijkt zijn met plantaardige eiwitten. In deze versie staat de verbeterde en meer gedetailleerde databeschikbaarheid per product centraal, wat een nauwkeurigere analyse mogelijk maakt.

Supermarkten die de eiwitsplitsing op productniveau, ongeacht de Eiweetgroep, nog niet beschikbaar hebben, blijven de initiële methodiek hanteren. Zij worden gestimuleerd om toe te werken naar de implementatie van de eiwitsplitsing op productniveau voor alle Eiweet groepen.

Mede mogelijk gemaakt door
Green Protein Alliance en ProVeg



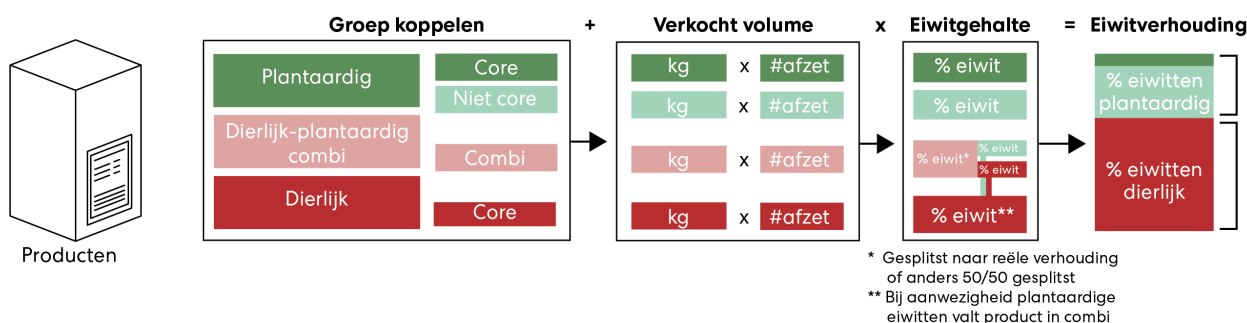
met expertise van Questionmark & Natuur&Milieu,



¹ De pilot meting vond plaats in de periode mei 2023 - juli 2023 en supermarkten Albert Heijn, Aldi, Dirk, Ekoplaza, Jumbo en Lidl hebben hieraan deelgenomen. De resultaten zijn gebruikt om de methode te optimaliseren.

Methodiek

Het doel van de Eiweet methodiek is het verkrijgen van inzicht in de verhouding tussen verkochte dierlijke en plantaardige eiwitten binnen het totale assortiment in een periode van een jaar. De scope omvat alle producten die geschikt zijn voor menselijke consumptie, waarbij zowel fysieke winkels als online verkoopkanalen in de berekening worden meegenomen. De kilogrammen eiwitten worden bepaald op basis van het verkochte volume per verkocht product maal het bijbehorende eiwitgehalte. Figuur 1 laat het overzicht zien van de methodiek.



Figuur 1 - Stappenplan Eiweet berekening

Eiweet groepen

De Eiweet methodiek onderscheidt vier groepen om tot een uiteindelijke verhouding tussen de kilogrammen verkochte dierlijke en plantaardige eiwitten te komen. De groepen zijn als volgt: 'plantaardig core', 'plantaardig niet-core', 'dierlijk-plantaardig combi' en 'dierlijk core'.

De 'core'-groepen bestaan uit eiwitrijke producten die een significant effect hebben op de eiwitverhouding. Producten die vallen onder 'dierlijk core' zijn producten met hoofdzakelijk dierlijke eiwitten. Binnen de groep 'plantaardig core' vallen producten met uitsluitend plantaardige eiwitten die een belangrijke rol spelen voor de consument bij de overgang naar een meer plantaardig voedingspatroon. Figuur 2 geeft een indicatie van de verdeling tussen 'dierlijk core' en 'plantaardig core'.



Figuur 2 - Globale verdeling productcategorieën core Eiweet groepen

De groep 'plantaardig niet-core' bestaat uit producten met uitsluitend plantaardige eiwitten die niet vallen in de groep plantaardig core. Voorbeelden zijn fruit, rijst, brood of groente, en ook plantaardige samengestelde producten zoals naturel chips of soepstengels of kunnen in deze groep vallen.

De groep 'dierlijk-plantaardig combi' bestaat uit producten die zowel dierlijke als plantaardige eiwitten bevatten, zoals maaltijden en samengestelde producten. Voorbeelden zijn een linsensalade met kip, melkchocolade koekjes, een appeltaart met kippenei, een kant-en-klare lasagne bolognese met dierlijk gehakt en kaas, of een tomatensoep met room.

De eiwitverhouding berekenen

De Eiweet methodiek is opgedeeld in twee niveaus van nauwkeurigheid. Het eerste niveau (A) is in deze herziening toegevoegd en betreft een situatie waar een accurate splitsing van het eiwitgehalte binnen producten mogelijk is. Het tweede niveau (B) gaat uit van de situatie waarin alleen het totaal eiwitgehalte van producten bekend is.

De volgende twee niveaus van nauwkeurigheid worden onderscheiden:

A. Eiweet berekening op basis van gesplitste eiwitverhouding per product

Dit is het meest nauwkeurige niveau van berekenen. Dit niveau wordt toegepast wanneer van alle individuele producten - met name samengestelde producten - bekend is hoeveel plantaardig en dierlijk eiwit ze bevatten.

B. Eiweet berekening op basis van totaal (ongesplitste) eiwitgehalte per product

Op dit niveau is van elk product het totale eiwitgehalte bekend, maar ontbreekt de uitsplitsing tussen plantaardige en dierlijke eiwitten. Voor samengestelde producten in de dierlijk-plantaardig combi groep wordt in dit niveau gerekend met de aanname dat 50% van de eiwitten in deze groep dierlijk is en 50% plantaardig.

In de praktijk zal een supermarkt geleidelijk data optimaliseren en van steeds meer producten het gesplitste eiwitgehalte weten. Daarom is het toegestaan beide niveaus (Niveau A en Niveau B) gecombineerd te gebruiken. Dit is een overgangsfase totdat een volledige overstap naar Niveau A kan worden gemaakt. Het is hierbij van belang om in de rapportage aan te geven welk deel van de meting met Niveau A is gedaan en welk deel met Niveau B. De twee niveaus worden hieronder verder toegelicht.

Niveau A: Eiweet berekening op basis van gesplitste eiwitverhouding per product

De eiwitverhouding op basis van een gesplitst eiwitgehalte, waarbij de hoeveelheid dierlijk en plantaardig eiwit van elk product bekend is, wordt berekend in de volgende stappen. Deze methode kan gebruikt worden wanneer van producten het aandeel dierlijk/plantaardig eiwit bekend is¹.

1. Verzamel productdata van te meten tijdsperiode

Stel een lijst op van alle verkochte producten voor humane consumptie over de te meten tijdsperiode, met de volgende gegevens per product:

- Productnaam
- Verkocht volume in kilogram
- Eiwitgehalte per 100g¹
 - Eiwitgehalte plantaardig per 100g
 - Eiwitgehalte dierlijk per 100g

2. Koppel elk product aan een Eiweet groep

Wanneer de reële eiwitverhouding bekend is kunnen de producten automatisch in de juiste Eiweet groep geplaatst worden. Alleen de groep plantaardig core zal op basis van productcategorie gekoppeld moeten worden. Deze splitsing naar Eiweet groep geeft inzicht in de groei over tijd van de plantaardige core groepen. Gebruik de onderstaande indeling:

- *Plantaardig core*² = Binnen de groep plantaardig core vallen producten met uitsluitend plantaardige eiwitten die een belangrijke rol spelen bij de overgang naar een meer plantaardig voedingspatroon:
 - Peulvruchten (gedroogd, in blik)
 - Noten, zaden en pitten (inclusief gezouten/gebrande/gekruide noten)
 - Plantaardige smeersels/sauzen op basis van peulvruchten, noten, of alternatieven op dierlijke smeersels/sauzen (zoals pindakaas, satésaus, plantaardige mayonaise, hummus)
 - Plantaardige alternatieven voor vlees, vis, zuivel, boter, kaas en eieren (vers, houdbaar en diepvries)
- *Plantaardig niet-core* = producten met uitsluitend plantaardig eiwitten die niet vallen in de groep plantaardig core
- *Dierlijk-plantaardig combi* = producten met zowel plantaardige als dierlijke eiwitten
- *Dierlijk core* = producten met hoofdzakelijk dierlijke eiwitten

Producten die in niveau B worden gedefinieerd als dierlijk core en een klein deel plantaardig eiwit bevatten (zoals schnitzels, kibbeling, kroketten en smeersalades) zullen in Niveau A verschuiven naar dierlijk-plantaardig combi. Op de eindverhouding dierlijk/plantaardig is het effect van deze verschuiving binnen de Eiweet groep klein, door de relatief kleine hoeveelheid plantaardige eiwitten in deze producten. Totdat deze producten een gesplitst eiwitgehalte hebben, worden ze ingedeeld in dierlijk core.

1- Bronnen die gebruikt kunnen worden: Leveranciersdata, GS1, NEVO-tabel of Impact Buying.

2- De Eiweetmethode maakt deze onderverdeling expliciet, omdat plantaardig core-producten een belangrijke rol spelen in de eiwittransitie. Het is daarom belangrijk om de ontwikkeling van deze groep te kunnen monitoren.

3. Bereken per Eiweet groep de totale verkochte eiwitten (in kilogrammen)

Om inzicht te behouden in de verschuiving van de eiwittransitie wordt gekeken naar de verdeling tussen de Eiweet groepen. Een groei in consumptie van eiwitrijke alternatieven kan zo worden geïdentificeerd, evenals een groei in de verkoop van hybride waarbij de producten van dierlijk naar dierlijk-plantaardig combi zullen verschuiven.

- Plantaardig core
- Plantaardig niet-core
- Dierlijk-plantaardig combi
 - Waarvan plantaardig
 - Waarvan dierlijk
- Dierlijk core

4. Bereken de totale eiwitverhouding (plantaardig versus dierlijk)

Voor de eindverhouding wordt gekeken naar de eiwitten van individuele producten bij elkaar opgesteld.

- *Plantaardig* = Totaal verkocht volume plantaardige eiwitten in alle individuele producten opgeteld
- *Dierlijk* = Totaal verkocht volume dierlijke eiwitten in alle individuele producten opgeteld

Niveau B: Eiweet berekening op basis van ongesplitste eiwitgehalte per product

De eiwitverhouding op basis van het ongesplitste eiwitgehalte per product, waarbij een splitsing binnen een product (van dierlijk versus plantaardig eiwit) nog niet mogelijk is, wordt berekend in de volgende stappen:

1. Verzamel productdata van te meten tijdsperiode

Stel een lijst op van alle verkochte producten van de te meten tijdsperiode, met in ieder geval de volgende gegevens per product:

- Productnaam
- Verkochte hoeveelheid in kilogram
- Eiwitgehalte per 100g

2. Koppel elk product aan een Eiweet groep

Gebruik hiervoor de onderstaande indeling:

- *Plantaardig core*: Binnen de groep plantaardig core vallen producten met uitsluitend plantaardige eiwitten die een belangrijke rol spelen bij de overgang naar een meer plantaardig voedingspatroon:
 - Peulvruchten (gedroogd, in blik)
 - Noten, zaden en pitten (inclusief gezouten/gebrande/gekruide noten)
 - Plantaardige smeersels/sauzen op basis van peulvruchten, noten of alternatieven op dierlijke smeersels/sauzen (zoals pindakaas, satésaus, plantaardige mayonaise, hummus)
 - Plantaardige alternatieven voor vlees, vis, zuivel, boter, kaas en eieren (vers, houdbaar en diepvries)

- *Plantaardig niet-core* = producten met uitsluitend plantaardig eiwitten die niet vallen in de groep plantaardig core
- *Dierlijk-plantaardig combi*: producten die zowel dierlijke als plantaardige eiwitten bevatten (bijv. lasagne met vlees en kaas, salade met linzen en kip, taarten, brood met dierlijk melkeiwit, eiernoodles, etc). Ook producten met een klein beetje dierlijk eiwit, zoals vleesvervangers met melkeiwit of kippenei-eiwit, vallen in deze groep. E-nummers worden buiten beschouwing gelaten
- *Dierlijk core*: producten die uitsluitend of hoofdzakelijk dierlijke eiwitten bevatten (bijv. vlees, vis, kaas, eieren, zuivel, ijs, maar ook borrelsnacks, vlees- en vissalades en dierlijke sauzen)¹

3. Bereken per Eiweetgroep de totale hoeveelheid verkochte eiwitten (in kilogrammen)

- Plantaardig core
- Plantaardig niet-core
- Dierlijk-plantaardig combi
- Dierlijk core

4. Bereken de eiwitverhouding (plantaardig vs. dierlijk)

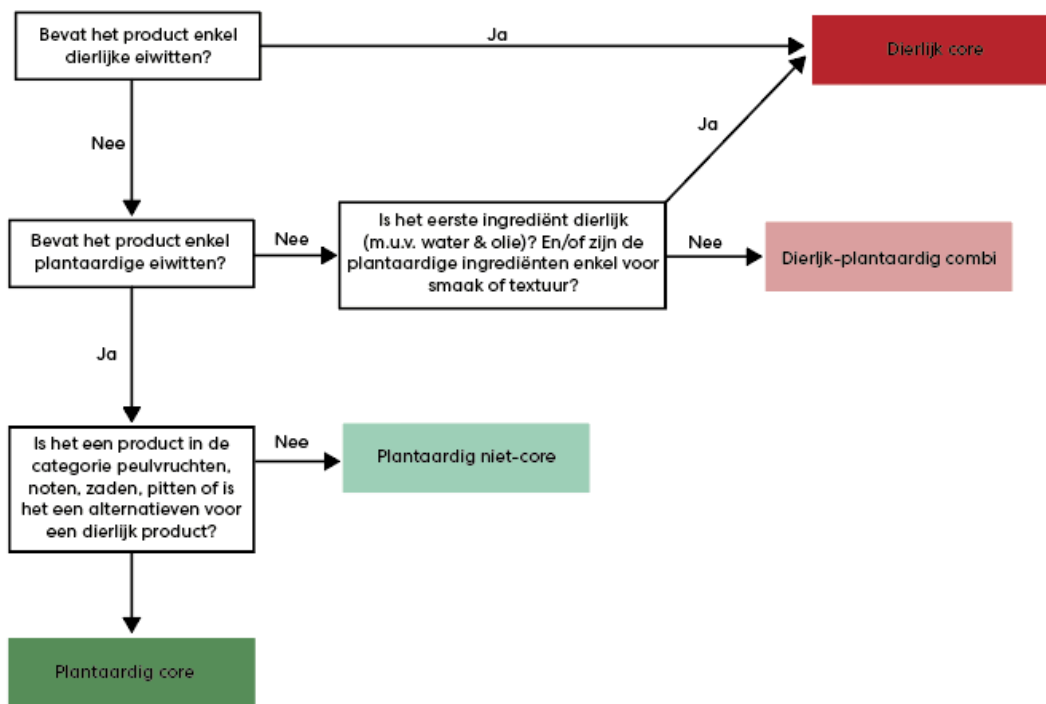
- *Plantaardig* = Plantaardig core + plantaardig niet-core + 50% van dierlijk-plantaardig combi
- *Dierlijk* = Dierlijk core + 50% van dierlijk-plantaardig combi

De uitkomsten van niveau A, niveau B of de combinatie van beide niveaus zullen resulteren in één verhouding die gevalideerd en gepubliceerd kan worden.

¹- Producten die in Niveau B als 'dierlijk core' zijn gedefinieerd en waarvan een aantal een klein deel plantaardig eiwit bevat (zoals schnitzels, kibbeling, kroketten en smeersalades), zullen in Niveau A verschuiven naar de categorie 'dierlijk-plantaardig combi'. Het effect hiervan op de totale eiwitverhouding is echter klein, vanwege de geringe hoeveelheid plantaardige eiwitten in deze producten.

Leidraad bij twijfel over de juiste groep

De onderstaande beslisboom in figuur 3 kan helpen de juiste Eiweet groep voor het product te identificeren.



Figuur 3 - Beslisboom bepaling Eiweet groep

Onderstaande vuistregels kunnen worden gebruikt om het onderscheid te maken tussen 'dierlijk core' en 'dierlijk-plantaardig combi'.

Dierlijk core:

Totdat de reële verhouding bekend is, en het product met niveau A berekend kan worden, geldt dat een product wordt beschouwd als een product met hoofdzakelijk dierlijke eiwitten als het voldoet aan een van de volgende criteria:

- Het eerste ingrediënt op de ingrediëntenlijst (met uitzondering van water en olie) is van dierlijke oorsprong. Dierlijke producten waarvan een deel van de eiwitten vervangen is door een plantaardig eiwitcomponent, vallen in combi.
- De plantaardige ingrediënten leveren een kleine bijdrage aan het totale eiwitgehalte en zijn hoofdzakelijk toegevoegd voor smaak, textuur of technologische functie (zoals binding of paneerlaag).

Voorbeelden van producten met plantaardige eiwitten die in niveau B in 'dierlijk core' vallen: schnitzels met paneermeel, komijnekaas, vruchtenyoghurt met stukjes aardbei, frikandel, eiersalade, knakworsten.

Dierlijk-plantaardig combi:

- Zowel dierlijke als plantaardige eiwitten zijn aanwezig.
- Het eerste eiwitrijke ingrediënt is plantaardig, of het product is een mix van verschillende dierlijke en plantaardige eiwitbronnen
- Het product is hybride - een deel van de dierlijke eiwitten is vervangen door een of meerdere plantaardige eiwitten

Als op basis van deze leidraad twijfel is of een product in dierlijk-plantaardig combi valt, wordt het product als dierlijk core geclassificeerd. Zodra het uitgesplitste eiwitgehalte per product beschikbaar is, leidt dit tot een correctie in positieve richting (meer plantaardig), in plaats van een verschuiving naar meer dierlijk.

Gebruik van gegevens en bronnen

Voor een betrouwbare berekening van eiwitverhoudingen is het belangrijk dat de onderliggende data zo volledig en accuraat mogelijk zijn. Daarbij gelden de onderstaande uitgangspunten:

Eenheid van gewicht/volume

Productvolumes worden omgerekend naar kilogrammen. In het geval dat alleen informatie beschikbaar is over het volume in liters wordt aangehouden:

- 1 liter = 1 kilogram
- 1 milliliter = 1 gram

Bron voor eiwitgehaltes

De voorkeur gaat uit naar informatie afkomstig van de leverancier. Deze bron is doorgaans het meest betrouwbaar voor het totale eiwitgehalte per 100 gram. Als de leverancier het eiwitgehalte niet beschikbaar stelt, kan de NEVO-tabel worden gebruikt¹. Ook is het mogelijk om gebruik te maken van het eiwitgehalte van een vergelijkbaar product bij online retailers.

Bron voor eiwitsplitsing per product

Het aandeel plantaardig en dierlijk eiwit wordt niet vermeld op de verpakking. Leveranciers stellen deze informatie in toenemende mate beschikbaar en binnen GS1 is hier een veld voor opgenomen, maar op dit moment nog niet verplicht voor leveranciers.

¹- In bijlage 2 staan de stappen voor het gebruik van de NEVO-tabel

Overgangsfase: van ongesplitste naar gesplitste eiwitgehalten

In de praktijk komt het voor dat van sommige producten het eiwitgehalte is uitgesplitst naar plantaardig en dierlijk, terwijl dat bij andere producten (nog) niet het geval is. In zo'n overgangsfase is het mogelijk om beide niveaus naast elkaar te gebruiken, want hoe meer producten zijn gesplitst, hoe nauwkeuriger de meting is.

Koppeling met de Eiweet groep:

Zolang voor een product de eiwitsplitsing nog onbekend is, wordt de koppeling met de Eiweet groepen gedaan op basis van niveau B.

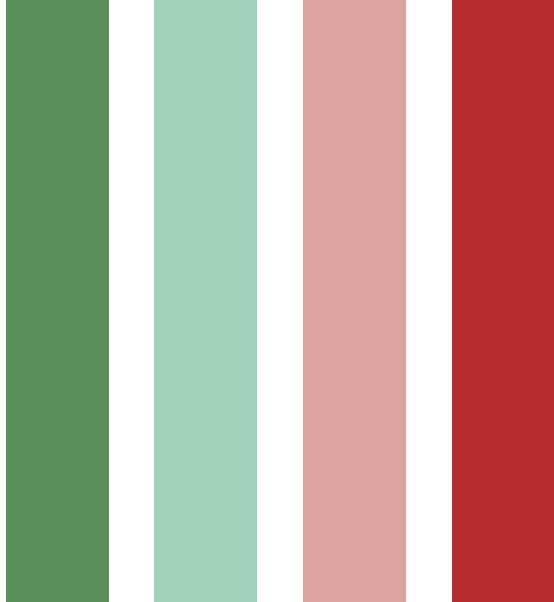
Berekening eindverhouding dierlijk/plantaardig eiwit:

- Voor producten met een bekende uitsplitsing wordt de eiwitverhouding berekend volgens niveau A
- Voor producten zonder uitsplitsing wordt niveau B toegepast, op basis van toewijzing aan een Eiweet groep.

De methodiek is dynamisch en verandert mee met de data- en marktontwikkelingen van de gebruikers. Wanneer de data is geoptimaliseerd, wordt aangeraden om met dezelfde data de eiwitverhouding van voorgaande jaren te herberekenen voor een optimale vergelijking.

Rapportage en validatie

Als de berekening door de supermarkt is gemaakt, vindt een validatie door de GPA en ProVeg Nederland plaats. Een Eiweet deelnemer levert een formulier in met de uitkomsten van de berekening met de verdeling van totaalvolume en eiwitvolume per Eiweet groep (dierlijk/plantaardig) en de eindverhouding. Na een afgeronde validatie kan de supermarkt de cijfers zelf publiceren. Om de markt inzicht te geven in de landelijke voortgang van de eiwittransitie, publiceren de GPA en ProVeg jaarlijks een rapport met de landelijke en individuele eiwitverhouding. In het rapport wordt aangegeven of supermarkten meten met niveau A, niveau B of een combinatie hiervan. De uitkomsten worden ook gedeeld met het Ministerie van LNV. Met de resultaten uit de Eiweet monitor kan er worden vastgesteld of interventies succesvol zijn geweest en in welke mate de verkoop van de supermarkt opschuift naar meer plantaardig. Zo zetten de supermarkten en maatschappelijke organisaties zich gezamenlijk in om de eiwittransitie van Nederlandse supermarkten inzichtelijk te maken.



BIJLAGEN

**BIJLAGE 1 - Definities en afbakening
productcategorieën**

**BIJLAGE 2 - Stappenplan toepassing
NEVO-tabel**

BIJLAGE 1 - Definities en afbakening productcategorieën

Toelichting productcategorieën

De Eiweet methodiek meet alleen eiwitten en geen andere nutriënten of ingrediënten in producten. Een product kan worden ingedeeld in de plantaardige groepen wanneer het geen dierlijke ingrediënten bevat (met uitzonderingen van dierlijke E-nummers).

Plantaardig, veganistisch en vegetarisch

Binnen Eiweet worden de onderstaande breed gedragen maatschappelijke definities gehanteerd:

Plantaardig/veganistisch: Geen ingrediënten of proceshulpstoffen van dierlijke afkomst. Producten die een label 'vegan' hebben, vallen automatisch in de groep 'plantaardige core' of 'plantaardig niet-core'. Eiwitten uit schimmels en micro-organismen (paddenstoelen, gisten, mycoproteïne, etc.) vallen ook onder de definitie veganistisch.

Vegetarisch: Niets van het gedode dier. Producten die een vegetarisch label hebben, zullen meestal (deels) uit dierlijke ingrediënten bestaan en vallen in de groep 'dierlijk core' of 'dierlijk-plantaardig combi'.

Innovatie

Op het gebied van eiwitbronnen vindt veel innovatie plaats. Steeds meer vernieuwende producten vinden hun weg naar het supermarktschap. Denk hierbij aan kweekvlees of producten met eiwitten afkomstig uit precisiefermentatie. De Eiweet methodiek zoekt aansluiting bij maatschappelijk breed gedragen definities om vast te stellen of producten als plantaardig, dierlijk of dierlijk-plantaardig combi geclassificeerd kunnen worden. Waar definities ontbreken, wordt dit besproken met de Eiweet deelnemers. Vanuit Eiweet blijft het gesprek gevoerd worden om de methodiek mee te laten bewegen met technologische en maatschappelijke ontwikkelingen.

BIJLAGE 2 - Stappenplan toepassing NEVO-tabel

Toelichting gebruik NEVO-tabel

Als de data over het eiwitgehalte van een product of productcategorie niet beschikbaar zijn in de dataset van een supermarkt, kan gebruik worden gemaakt van de NEVO-tabel om een inschatting te maken van het eiwitgehalte. De volgende stappen dienen doorlopen te worden om het eiwitgehalte van een product of productcategorie vast te stellen:

1. Download het NEVO-Online gegevensbestand op <https://www.rivm.nl/form/nevo-online-gegevensbestand-2>
2. Kies het product uit de tabel dat het meest overeenkomt met het te beoordelen product
3. Selecteer het eiwitgehalte - gesplitst of ongesplitst - van dat product. Dit eiwitgehalte kan gebruikt worden voor het product.

Noot: de ontwikkelaars van de methode zijn zich ervan bewust dat het handmatig selecteren van producten of categorieën op basis van de NEVO-tabel niet accuraat is. De GPA en ProVeg bieden daarom ondersteuning bij de selectie van producten en productcategorieën bij het verbeteren van de kwaliteit van de beschikbare data om toe te werken naar een situatie waarin gebruik van de NEVO-tabel niet meer nodig is.