# Recept

Recept · 1 maaltijd · 125 g

**Voedingswaardewijzer**
29 november 2026

## 184 kcal per maaltijd · 147 kcal per 100 g

Energieverdeling: eiwit 6 en% · koolhydraten 25 en% (waarvan suikers 25) · vet 64 en% (waarvan verzadigd 39) · vezel 3 en%.

## Ingrediënten

| Voedingsmiddel | Hoeveelheid |
|---|---|
| Bessenmousse, met room en ei | 125 g |

## Macronutriënten

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | en% | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|---|
| kJ (kJ) | 764 | 611 | | | 9% |
| kcal (kcal) | 184 | 147 | | | 9% |
| Eiwit (g) | 2,9 | 2,3 | 6,2 | | 5% |
| Koolhydraten (g) | 11,4 | 9,1 | 24,8 | | 4% |
| Suiker (g) | 11,4 | 9,1 | 24,8 | | 23% |
| Water (g) | 94,6 | 75,6 | | | 6% |
| Vet (g) | 13 | 10,4 | 63,6 | | 15% |
| Cholesterol (mg) | 68 | 54,4 | | | 23% |
| Vezels (g) | 2,6 | 2,1 | 2,9 | | 9% |
| Verzadigd (g) | 7,9 | 6,3 | 38,8 | | 36% |
| EOV (g) | 3,1 | 2,5 | | | 3% |
| MOV (g) | 0,54 | 0,43 | | | 2% |
| Omega 3 (g) | 0,12 | 0,10 | | | 9% |
| Omega 6 (g) | 0,36 | 0,29 | | | 4% |
| Omega 3 ALA (g) | 0,11 | 0,08 | | | 10% |
| Omega 3 EPA+DHA (g) | 0,01 | 0,01 | | | 5% |

## Vitaminen

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| B1 (mg) | 0,05 | 0,04 | | 5% |
| B2 (mg) | 0,15 | 0,12 | | 10% |
| B3 (mg) | 1,1 | 0,87 | | 6% |
| B6 (mg) | – | – | | – |
| B12 (µg) | 0,39 | 0,31 | | 14% |
| C (mg) | 33,2 | 26,6 | | 44% |
| D (µg) | – | – | | – |
| E (mg) | 1,4 | 1,1 | | 11% |
| K (µg) | 12,4 | 9,9 | | 18% |
| A (µg) | 128 | 102 | | |
| B11 / Foliumzuur (µg) | 24,8 | 19,8 | | 8% |

## Mineralen

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| Calcium (mg) | 57,7 | 46,1 | | 6% |
| Fosfor (mg) | 77,1 | 61,7 | | 14% |
| Magnesium (mg) | 17,5 | 14 | | 5% |
| Koper (mg) | 0,08 | 0,06 | | 9% |
| Jodium (µg) | 9,5 | 7,6 | | 6% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| IJzer (mg) | 0,92 | 0,73 | 8% |
| Selenium (µg) | 4,9 | 3,9 | 7% |
| Zink (mg) | 0,5 | 0,4 | 6% |
| Kalium (mg) | 226 | 181 | 6% |
| Natrium (mg) | 23,3 | 18,6 | 2% |

## Overig

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| Beta-caroteen (µg) | 68,2 | 54,5 | | 2% |
| Alfa-caroteen (µg) | – | – | | – |
| Luteine (µg) | – | – | | – |
| Zeaxanthine (µg) | – | – | | – |
| Lycopeen (µg) | – | – | | – |
| RAE (µg) | 134 | 107 | | 17% |
| Beta-cryptoxanthine (µg) | – | – | | – |

## Details

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| K1 (µg) | – | – | | |
| Eiwit plantaardig (g) | – | – | | – |
| Eiwit dierlijk (g) | – | – | | – |
| Stikstof (g) | 0,46 | 0,37 | | |
| Polysacchariden (g) | 0 | 0 | | |
| K2 (µg) | – | – | | |
| Polyolen (g) | 0 | 0 | | |
| Alcohol (g) | 0 | 0 | | |
| Organische zuren (g) | 1,5 | 1,2 | | |
| Som van vetzuren (g) | 11,9 | 9,5 | | |
| Transvetten (g) | 0,33 | 0,27 | | |
| EPA (g) | 0 | 0 | | |
| C22:5 n-3 cis (DPA) (g) | – | – | | |
| DHA (g) | 0,01 | 0,01 | | |
| C21:5 n-3 cis (HPA) (g) | – | – | | |
| Alfa-tocoferol (mg) | 1,4 | 1,1 | | |
| Beta-tocoferol (mg) | – | – | | |
| Gamma-tocoferol (mg) | – | – | | |
| Delta-tocoferol (mg) | – | – | | |
| fatty acid 4:0 (butyric acid) (g) | – | – | | |
| fatty acid 6:0 (caproic acid) (g) | – | – | | |
| fatty acid 8:0 (caprylic acid) (g) | – | – | | |
| fatty acid 10:0 (capric acid) (g) | – | – | | |
| fatty acid 24:2 n-6 cis,cis (g) | – | – | | |
| C18:3n-3 trans (g) | – | – | | |
| Eovz trans rest (g) | – | – | | |
| Niet-geidentificeerde vetzuren (g) | – | – | | |
| IJzer haem (mg) | – | – | | |
| IJzer non-haem (mg) | – | – | | |
| Retinol equivalenten (RE) (µg) | – | – | | |
| Verz vetz rest (g) | – | – | | |

ADH-balk: aandeel van de dagelijkse referentiewaarde (Referentiewaarden 2026-08 (volwassen man, 70 kg)) per maaltijd; groen = streefwaarde, grijs = bovengrens of richtwaarde.

Berekend met de brontabel. – = bij geen enkel ingrediënt bepaald (telt niet als 0) · * = onvolledig, bij een of meer ingrediënten niet bepaald · en% = aandeel van de energie (eiwit en koolhydraten 4, vet 9, vezel 2, alcohol 7 kcal per gram). Verliezen door koken of bakken zijn niet meegerekend; de uitkomsten zijn indicatief. voedingswaardewijzer.nl