Recept

Recept · 1 maaltijd · 30 g

Voedingswaardewijzer
29 november 2026

119 kcal per maaltijd · 398 kcal per 100 g

Energieverdeling: eiwit 6 en% · koolhydraten 46 en% (waarvan suikers 28) · vet 48 en% (waarvan verzadigd 19) · vezel 1 en%.

Ingrediënten

Voedingsmiddel	Hoeveelheid
Bitterkoekjescake, gebakken in de oven, bevat xx% bitterkoekjes	30 g

Macronutriënten

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	en%	ADH per maaltijd	%
kJ (kJ)	500	1665			6%
kcal (kcal)	119	398			6%
Eiwit (g)	1,7	5,8	5,8		3%
Koolhydraten (g)	13,6	45,3	45,5		5%
Suiker (g)	8,3	27,7	27,8		17%
Water (g)	7,7	25,7			1%
Vet (g)	6,4	21,3	48,2		7%
Cholesterol (mg)	24,9	83			8%
Vezels (g)	0,36	1,2	0,6		1%
Verzadigd (g)	2,6	8,6	19,4		12%
EOV (g)	2,5	8,3			3%
MOV (g)	0,87	2,9			4%
Omega 3 (g)	0,06	0,2			4%
Omega 6 (g)	0,72	2,4			8%
Omega 3 ALA (g)	0,06	0,21			6%
Omega 3 EPA+DHA (g)	< 0,01	0,01			1%

Vitaminen

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
B1 (mg)	0,02	0,05		1%
B2 (mg)	0,03	0,09		2%
B3 (mg)	0,42	1,4		2%
B6 (mg)	0,01	0,04		1%
B12 (µg)	0,1	0,35		4%
C (mg)	0	0		0%
D (µg)	0,63	2,1		6%
E (mg)	0,81	2,7		6%
K (µg)	1,1	3,7		2%
A (µg)	67,2	224		
B11 / Foliumzuur (µg)	5,3	17,5		2%

Mineralen

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
Calcium (mg)	7,2	24		1%
Fosfor (mg)	26,1	87		5%
Magnesium (mg)	4,2	14		1%
Koper (mg)	0,02	0,06		2%
Jodium (µg)	4,4	14,7		3%

IJzer (mg)	0,27	0,9	2%
Selenium (µg)	1,5	5	2%
Zink (mg)	0,17	0,55	2%
Kalium (mg)	28,8	96	1%
Natrium (mg)	112	373	7%

Overig

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
Beta-caroteen (µg)	0	0		0%
Alfa-caroteen (µg)	0	0		0%
Luteine (µg)	33	110		2%
Zeaxanthine (µg)	12,6	42		6%
Lycopeen (µg)	0	0		0%
RAE (µg)	67,2	224		8%
Beta-cryptoxanthine (µg)	0	0		0%

Details

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
K1 (µg)	1,1	3,7		
Eiwit plantaardig (g)	0,96	3,2		2%
Eiwit dierlijk (g)	0,78	2,6		1%
Stikstof (g)	–	–		
Polysacchariden (g)	5,3	17,7		
K2 (µg)	–	–		
Polyolen (g)	0	0		
Alcohol (g)	0	0		
Organische zuren (g)	–	–		
Som van vetzuren (g)	6	20,1		
Transvetten (g)	0	0		
EPA (g)	< 0,01	0,01		
C22:5 n-3 cis (DPA) (g)	0	0		
DHA (g)	0	0		
C21:5 n-3 cis (HPA) (g)	0	0		
Alfa-tocoferol (mg)	0,69	2,3		
Beta-tocoferol (mg)	0,03	0,1		
Gamma-tocoferol (mg)	1,1	3,5		
Delta-tocoferol (mg)	0,3	1		
fatty acid 4:0 (butyric acid) (g)	0	0		
fatty acid 6:0 (caproic acid) (g)	< 0,01	0,01		
fatty acid 8:0 (caprylic acid) (g)	0,01	0,04		
fatty acid 10:0 (capric acid) (g)	0,01	0,03		
fatty acid 24:2 n-6 cis,cis (g)	0	0		
C18:3n-3 trans (g)	–	–		
Eovz trans rest (g)	0	0		
Niet-geidentificeerde vetzuren (g)	0,01	0,04		
IJzer haem (mg)	0	0		
IJzer non-haem (mg)	0,27	0,9		
Retinol equivalenten (RE) (µg)	67,2	224		
Verz vetz rest (g)	0	0		

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