# Recept

Recept · 1 maaltijd · 60 g

**Voedingswaardewijzer**
29 november 2026

## 88,8 kcal per maaltijd · 148 kcal per 100 g

Energieverdeling: eiwit 35 en% · koolhydraten 0 en% (waarvan suikers 0) · vet 65 en% (waarvan verzadigd 21) · vezel 0 en%.

## Ingrediënten

| Voedingsmiddel | Hoeveelheid |
|---|---|
| Ei, kippen, gekookt, mais | 60 g |

## Macronutriënten

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | en% | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|---|
| kJ (kJ) | 370 | 617 | | | 4% |
| kcal (kcal) | 88,8 | 148 | | | 4% |
| Eiwit (g) | 7,8 | 13 | 35,1 | | 14% |
| Koolhydraten (g) | 0 | 0 | 0,0 | | 0% |
| Suiker (g) | 0 | 0 | 0,0 | | 0% |
| Water (g) | 44 | 73,4 | | | 3% |
| Vet (g) | 6,4 | 10,7 | 65,1 | | 7% |
| Cholesterol (mg) | 294 | 490 | | | 98% |
| Vezels (g) | 0 | 0 | 0,0 | | 0% |
| Verzadigd (g) | 2,1 | 3,5 | 21,3 | | 9% |
| EOV (g) | 2,6 | 4,4 | | | 3% |
| MOV (g) | 0,48 | 0,8 | | | 2% |
| Omega 3 (g) | 0,06 | 0,1 | | | 4% |
| Omega 6 (g) | 0,42 | 0,7 | | | 5% |
| Omega 3 ALA (g) | 0,01 | 0,01 | | | 1% |
| Omega 3 EPA+DHA (g) | 0,02 | 0,04 | | | 10% |

## Vitaminen

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| B1 (mg) | 0,03 | 0,05 | | 3% |
| B2 (mg) | 0,21 | 0,35 | | 13% |
| B3 (mg) | 1,9 | 3,2 | | 11% |
| B6 (mg) | 0,03 | 0,06 | | 2% |
| B12 (µg) | 0,63 | 1,1 | | 23% |
| C (mg) | 0 | 0 | | 0% |
| D (µg) | 1,3 | 2,1 | | 13% |
| E (mg) | 1,2 | 2 | | 9% |
| K (µg) | 0,18 | 0,3 | | 0% |
| A (µg) | 78,6 | 131 | | |
| B11 / Foliumzuur (µg) | 35,9 | 59,8 | | 12% |

## Mineralen

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| Calcium (mg) | 43,2 | 72 | | 4% |
| Fosfor (mg) | 166 | 277 | | 30% |
| Magnesium (mg) | 9,6 | 16 | | 3% |
| Koper (mg) | 0,04 | 0,06 | | 4% |
| Jodium (µg) | 24,6 | 41 | | 16% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| IJzer (mg) | 1,6 | 2,7 | 15% |
| Selenium (µg) | 11,4 | 19 | 16% |
| Zink (mg) | 1,1 | 1,9 | 13% |
| Kalium (mg) | 82,8 | 138 | 2% |
| Natrium (mg) | 86,4 | 144 | 6% |

## Overig

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| Beta-caroteen (µg) | 0 | 0 | | 0% |
| Alfa-caroteen (µg) | 0 | 0 | | 0% |
| Luteine (µg) | 81,6 | 136 | | 4% |
| Zeaxanthine (µg) | 53,4 | 89 | | 27% |
| Lycopeen (µg) | 0 | 0 | | 0% |
| RAE (µg) | 78,6 | 131 | | 10% |
| Beta-cryptoxanthine (µg) | 0 | 0 | | 0% |

## Details

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| K1 (µg) | 0,18 | 0,3 | | |
| Eiwit plantaardig (g) | 0 | 0 | | 0% |
| Eiwit dierlijk (g) | 7,8 | 13 | | 14% |
| Stikstof (g) | – | – | | |
| Polysacchariden (g) | 0 | 0 | | |
| K2 (µg) | – | – | | |
| Polyolen (g) | 0 | 0 | | |
| Alcohol (g) | 0 | 0 | | |
| Organische zuren (g) | – | – | | |
| Som van vetzuren (g) | 5,3 | 8,9 | | |
| Transvetten (g) | 0 | 0 | | |
| EPA (g) | 0,02 | 0,04 | | |
| C22:5 n-3 cis (DPA) (g) | – | – | | |
| DHA (g) | 0 | 0 | | |
| C21:5 n-3 cis (HPA) (g) | 0 | 0 | | |
| Alfa-tocoferol (mg) | 1,1 | 1,9 | | |
| Beta-tocoferol (mg) | 0,06 | 0,1 | | |
| Gamma-tocoferol (mg) | 0,36 | 0,6 | | |
| Delta-tocoferol (mg) | 0 | 0 | | |
| fatty acid 4:0 (butyric acid) (g) | 0 | 0 | | |
| fatty acid 6:0 (caproic acid) (g) | 0,02 | 0,03 | | |
| fatty acid 8:0 (caprylic acid) (g) | 0,01 | 0,01 | | |
| fatty acid 10:0 (capric acid) (g) | 0 | 0 | | |
| fatty acid 24:2 n-6 cis,cis (g) | – | – | | |
| C18:3n-3 trans (g) | – | – | | |
| Eovz trans rest (g) | – | – | | |
| Niet-geidentificeerde vetzuren (g) | 0,11 | 0,19 | | |
| IJzer haem (mg) | 0 | 0 | | |
| IJzer non-haem (mg) | 1,6 | 2,7 | | |
| Retinol equivalenten (RE) (µg) | 78,6 | 131 | | |

| | | |
|---|---|---|
| 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