# Recept

Recept · 1 maaltijd · 150 g

**Voedingswaardewijzer**
29 november 2026

## 123 kcal per maaltijd · 82 kcal per 100 g

Energieverdeling: eiwit 49 en% · koolhydraten 10 en% (waarvan suikers 2) · vet 40 en% (waarvan verzadigd 10) · vezel 0 en%.

## Ingrediënten

| Voedingsmiddel | Hoeveelheid |
|---|---|
| Gehaktsaus, kipgehakt, bruin | 150 g |

## Macronutriënten

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | en% | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|---|
| kJ (kJ) | 513 | 342 | | | 6% |
| kcal (kcal) | 123 | 82 | | | 6% |
| Eiwit (g) | 15 | 10 | 48,9 | | 27% |
| Koolhydraten (g) | 3 | 2 | 9,8 | | 1% |
| Suiker (g) | 0,54 | 0,36 | 1,8 | | 1% |
| Water (g) | 121 | 80,8 | | | 8% |
| Vet (g) | 5,5 | 3,7 | 40,1 | | 6% |
| Cholesterol (mg) | 63,8 | 42,5 | | | 21% |
| Vezels (g) | 0,29 | 0,2 | 0,5 | | 1% |
| Verzadigd (g) | 1,3 | 0,87 | 9,6 | | 6% |
| EOV (g) | 2,5 | 1,7 | | | 3% |
| MOV (g) | 1,4 | 0,9 | | | 6% |
| Omega 3 (g) | 0,24 | 0,16 | | | 18% |
| Omega 6 (g) | 1,1 | 0,72 | | | 12% |
| Omega 3 ALA (g) | 0,23 | 0,15 | | | 21% |
| Omega 3 EPA+DHA (g) | 0,01 | 0,01 | | | 5% |

## Vitaminen

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| B1 (mg) | 0,04 | 0,03 | | 4% |
| B2 (mg) | 0,16 | 0,1 | | 10% |
| B3 (mg) | 3,7 | 2,5 | | 22% |
| B6 (mg) | – | – | | – |
| B12 (µg) | 0,50 | 0,33 | | 18% |
| C (mg) | 0,69 | 0,46 | | 1% |
| D (µg) | – | – | | – |
| E (mg) | 0,99 | 0,66 | | 8% |
| K (µg) | 14 | 9,4 | | 20% |
| A (µg) | 28,4 | 18,9 | | |
| B11 / Foliumzuur (µg) | 9,6 | 6,4 | | 3% |

## Mineralen

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| Calcium (mg) | 12,9 | 8,6 | | 1% |
| Fosfor (mg) | 143 | 95,4 | | 26% |
| Magnesium (mg) | 18,2 | 12,2 | | 5% |
| Koper (mg) | 0,05 | 0,04 | | 6% |
| Jodium (µg) | 24,2 | 16,1 | | 16% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| IJzer (mg) | 0,55 | 0,37 | 5% |
| Selenium (µg) | 17,8 | 11,8 | 25% |
| Zink (mg) | 1,5 | 1 | 17% |
| Kalium (mg) | 422 | 281 | 12% |
| Natrium (mg) | 328 | 219 | 22% |

## Overig

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| Beta-caroteen (µg) | 3,4 | 2,3 | | 0% |
| Alfa-caroteen (µg) | – | – | | – |
| Luteine (µg) | – | – | | – |
| Zeaxanthine (µg) | – | – | | – |
| Lycopeen (µg) | – | – | | – |
| RAE (µg) | 25,9 | 17,2 | | 3% |
| Beta-cryptoxanthine (µg) | – | – | | – |

## Details

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| K1 (µg) | – | – | | |
| Eiwit plantaardig (g) | – | – | | – |
| Eiwit dierlijk (g) | – | – | | – |
| Stikstof (g) | 2,4 | 1,6 | | |
| Polysacchariden (g) | 2,5 | 1,6 | | |
| K2 (µg) | – | – | | |
| Polyolen (g) | 0 | 0 | | |
| Alcohol (g) | 0 | 0 | | |
| Organische zuren (g) | 0,02 | 0,02 | | |
| Som van vetzuren (g) | 5,2 | 3,5 | | |
| Transvetten (g) | 0,02 | 0,01 | | |
| EPA (g) | 0,01 | < 0,01 | | |
| C22:5 n-3 cis (DPA) (g) | – | – | | |
| DHA (g) | 0,01 | < 0,01 | | |
| C21:5 n-3 cis (HPA) (g) | – | – | | |
| Alfa-tocoferol (mg) | 0,99 | 0,66 | | |
| 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