Recept

Recept · 1 maaltijd · 50 g

Voedingswaardewijzer
29 november 2026

169 kcal per maaltijd · 337 kcal per 100 g

Energieverdeling: eiwit 2 en% · koolhydraten 73 en% (waarvan suikers 14) · vet 25 en% (waarvan verzadigd 2) · vezel 0 en%.

Ingrediënten

Voedingsmiddel	Hoeveelheid
Gistdeeg, voor zoete taart, glutenvrij, eivrij, met tarwezetmeel en melk	50 g

Macronutriënten

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	en%	ADH per maaltijd	%
kJ (kJ)	711	1421			8%
kcal (kcal)	169	337			8%
Eiwit (g)	0,80	1,6	1,9		1%
Koolhydraten (g)	30,8	61,7	73,2		12%
Suiker (g)	6	12,0	14,2		12%
Water (g)	13,1	26,1			1%
Vet (g)	4,6	9,2	24,5		5%
Cholesterol (mg)	1,2	2,3			0%
Vezels (g)	0,35	0,71	0,4		1%
Verzadigd (g)	0,44	0,88	2,4		2%
EOV (g)	2,5	4,9			3%
MOV (g)	1,5	3			6%
Omega 3 (g)	0,41	0,82			30%
Omega 6 (g)	1,1	2,1			12%
Omega 3 ALA (g)	0,41	0,82			37%
Omega 3 EPA+DHA (g)	0	0			0%

Vitaminen

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
B1 (mg)	0,10	0,19		9%
B2 (mg)	0,16	0,31		10%
B3 (mg)	1,3	2,6		8%
B6 (mg)	–	–		–
B12 (µg)	0,06	0,12		2%
C (mg)	0,17	0,33		0%
D (µg)	–	–		–
E (mg)	0,95	1,9		7%
K (µg)	5,8	11,5		8%
A (µg)	1,8	3,7		
B11 / Foliumzuur (µg)	18,8	37,5		6%

Mineralen

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
Calcium (mg)	19,4	38,8		2%
Fosfor (mg)	21,3	42,5		4%
Magnesium (mg)	2,4	4,8		1%
Koper (mg)	0,01	0,01		1%
Jodium (µg)	7,6	15,3		5%

IJzer (mg)	1,7	3,5	16%
Selenium (µg)	0,46	0,93	1%
Zink (mg)	0,15	0,31	2%
Kalium (mg)	36,1	72,1	1%
Natrium (mg)	87,1	174	6%

Overig

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
Beta-caroteen (µg)	1,4	2,7		0%
Alfa-caroteen (µg)	–	–		–
Luteine (µg)	–	–		–
Zeaxanthine (µg)	–	–		–
Lycopeen (µg)	–	–		–
RAE (µg)	2	3,9		0%
Beta-cryptoxanthine (µg)	–	–		–

Details

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
K1 (µg)	–	–		
Eiwit plantaardig (g)	–	–		–
Eiwit dierlijk (g)	–	–		–
Stikstof (g)	0,13	0,25		
Polysacchariden (g)	24,5	49,1		
K2 (µg)	–	–		
Polyolen (g)	0	0		
Alcohol (g)	0	0		
Organische zuren (g)	0,03	0,06		
Som van vetzuren (g)	4,4	8,8		
Transvetten (g)	< 0,01	0,01		
EPA (g)	0	0		
C22:5 n-3 cis (DPA) (g)	–	–		
DHA (g)	0	0		
C21:5 n-3 cis (HPA) (g)	–	–		
Alfa-tocoferol (mg)	0,95	1,9		
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