# Recept

Recept · 1 maaltijd · 5 g

**Voedingswaardewijzer**
29 november 2026

## 23,1 kcal per maaltijd · 462 kcal per 100 g

Energieverdeling: eiwit 7 en% · koolhydraten 43 en% (waarvan suikers 8) · vet 50 en% (waarvan verzadigd 26) · vezel 0 en%.

## Ingrediënten

| Voedingsmiddel | Hoeveelheid |
|---|---|
| Sausmix, poeder, fabrieksmatig, gemiddeld | 5 g |

## Macronutriënten

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | en% | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|---|
| kJ (kJ) | 95,3 | 1906 | | | 1% |
| kcal (kcal) | 23,1 | 462 | | | 1% |
| Eiwit (g) | 0,4 | 7,9 | 6,9 | | 1% |
| Koolhydraten (g) | 2,5 | 49,3 | 42,7 | | 1% |
| Suiker (g) | 0,45 | 9 | 7,8 | | 1% |
| Water (g) | 0,4 | 8 | | | 0% |
| Vet (g) | 1,3 | 25,7 | 50,0 | | 1% |
| Cholesterol (mg) | 1 | 20,7 | | | 0% |
| Vezels (g) | 0,05 | 1 | 0,4 | | 0% |
| Verzadigd (g) | 0,67 | 13,4 | 26,0 | | 3% |
| EOV (g) | 0,39 | 7,9 | | | 0% |
| MOV (g) | 0,10 | 1,9 | | | 0% |
| Omega 3 (g) | < 0,01 | 0,09 | | | 0% |
| Omega 6 (g) | 0,09 | 1,8 | | | 1% |
| Omega 3 ALA (g) | < 0,01 | 0,08 | | | 0% |
| Omega 3 EPA+DHA (g) | < 0,01 | < 0,01 | | | 0% |

## Vitaminen

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| B1 (mg) | < 0,01 | 0,04 | | 0% |
| B2 (mg) | < 0,01 | 0,09 | | 0% |
| B3 (mg) | 0,05 | 1,1 | | 0% |
| B6 (mg) | – | – | | – |
| B12 (µg) | 0,01 | 0,18 | | 0% |
| C (mg) | 0,04 | 0,82 | | 0% |
| D (µg) | – | – | | – |
| E (mg) | 0,08 | 1,6 | | 1% |
| K (µg) | 0,36 | 7,3 | | 1% |
| A (µg) | 0,88 | 17,5 | | |
| B11 / Foliumzuur (µg) | 0,46 | 9,2 | | 0% |

## Mineralen

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| Calcium (mg) | 6,3 | 126 | | 1% |
| Fosfor (mg) | 3,9 | 78,7 | | 1% |
| Magnesium (mg) | 1,2 | 24,1 | | 0% |
| Koper (mg) | < 0,01 | 0,08 | | 0% |
| Jodium (µg) | 0,45 | 9,1 | | 0% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| IJzer (mg) | 0,03 | 0,52 | 0% |
| Selenium (µg) | 0,21 | 4,3 | 0% |
| Zink (mg) | 0,02 | 0,43 | 0% |
| Kalium (mg) | 9 | 180 | 0% |
| Natrium (mg) | 154 | 3085 | 10% |

## Overig

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| Beta-caroteen (µg) | 0,61 | 12,3 | | 0% |
| Alfa-caroteen (µg) | – | – | | – |
| Luteine (µg) | – | – | | – |
| Zeaxanthine (µg) | – | – | | – |
| Lycopeen (µg) | – | – | | – |
| RAE (µg) | 0,93 | 18,5 | | 0% |
| Beta-cryptoxanthine (µg) | – | – | | – |

## Details

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| K1 (µg) | – | – | | |
| Eiwit plantaardig (g) | – | – | | – |
| Eiwit dierlijk (g) | – | – | | – |
| Stikstof (g) | 0,05 | 1,1 | | |
| Polysacchariden (g) | 2 | 40,3 | | |
| K2 (µg) | – | – | | |
| Polyolen (g) | 0 | 0 | | |
| Alcohol (g) | 0 | 0 | | |
| Organische zuren (g) | < 0,01 | 0,01 | | |
| Som van vetzuren (g) | 1,2 | 24,2 | | |
| Transvetten (g) | 0,05 | 1 | | |
| 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) | 0,08 | 1,6 | | |
| 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