# Recept

Recept · 1 maaltijd · 50 g

**Voedingswaardewijzer**
29 november 2026

## 211 kcal per maaltijd · 422 kcal per 100 g

Energieverdeling: eiwit 8 en% · koolhydraten 37 en% (waarvan suikers 1) · vet 55 en% (waarvan verzadigd 21) · vezel 1 en%.

## Ingrediënten

| Voedingsmiddel | Hoeveelheid |
|---|---|
| Zanddeeg, voor zoete taart, met zoetstof | 50 g |

## Macronutriënten

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | en% | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|---|
| kJ (kJ) | 880 | 1760 | | | 10% |
| kcal (kcal) | 211 | 422 | | | 11% |
| Eiwit (g) | 4,1 | 8,3 | 7,8 | | 7% |
| Koolhydraten (g) | 19,4 | 38,7 | 36,7 | | 7% |
| Suiker (g) | 0,6 | 1,2 | 1,1 | | 1% |
| Water (g) | 13,5 | 26,9 | | | 1% |
| Vet (g) | 12,8 | 25,6 | 54,6 | | 14% |
| Cholesterol (mg) | 39,2 | 78,4 | | | 13% |
| Vezels (g) | 0,85 | 1,7 | 0,8 | | 3% |
| Verzadigd (g) | 5 | 10,1 | 21,4 | | 23% |
| EOV (g) | 4,8 | 9,6 | | | 5% |
| MOV (g) | 2,1 | 4,1 | | | 8% |
| Omega 3 (g) | 0,52 | 1 | | | 38% |
| Omega 6 (g) | 1,5 | 3 | | | 17% |
| Omega 3 ALA (g) | 0,51 | 1 | | | 46% |
| Omega 3 EPA+DHA (g) | 0,01 | 0,02 | | | 3% |

## Vitaminen

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| B1 (mg) | 0,03 | 0,05 | | 2% |
| B2 (mg) | 0,05 | 0,11 | | 3% |
| B3 (mg) | 0,98 | 2 | | 6% |
| B6 (mg) | – | – | | – |
| B12 (µg) | 0,20 | 0,39 | | 7% |
| C (mg) | 0,06 | 0,11 | | 0% |
| D (µg) | – | – | | – |
| E (mg) | 1,4 | 2,8 | | 11% |
| K (µg) | 8,8 | 17,6 | | 13% |
| A (µg) | 59,3 | 119 | | |
| B11 / Foliumzuur (µg) | 8,5 | 17 | | 3% |

## Mineralen

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| Calcium (mg) | 95,9 | 192 | | 10% |
| Fosfor (mg) | 110 | 221 | | 20% |
| Magnesium (mg) | 9 | 18,0 | | 3% |
| Koper (mg) | 0,05 | 0,09 | | 5% |
| Jodium (µg) | 6,7 | 13,5 | | 4% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| IJzer (mg) | 0,37 | 0,75 | 3% |
| Selenium (µg) | 5,3 | 10,6 | 8% |
| Zink (mg) | 0,36 | 0,71 | 4% |
| Kalium (mg) | 58,3 | 117 | 2% |
| Natrium (mg) | 146 | 291 | 10% |

## Overig

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| Beta-caroteen (µg) | 25,8 | 51,6 | | 1% |
| Alfa-caroteen (µg) | – | – | | – |
| Luteine (µg) | – | – | | – |
| Zeaxanthine (µg) | – | – | | – |
| Lycopeen (µg) | – | – | | – |
| RAE (µg) | 59,3 | 119 | | 7% |
| Beta-cryptoxanthine (µg) | – | – | | – |

## Details

| Voedingsstof | Per maaltijd | Per 100 g | ADH per maaltijd | % |
|---|---|---|---|---|
| K1 (µg) | – | – | | |
| Eiwit plantaardig (g) | – | – | | – |
| Eiwit dierlijk (g) | – | – | | – |
| Stikstof (g) | 0,66 | 1,3 | | |
| Polysacchariden (g) | 18,8 | 37,5 | | |
| K2 (µg) | – | – | | |
| Polyolen (g) | 0 | 0 | | |
| Alcohol (g) | 0 | 0 | | |
| Organische zuren (g) | 0,01 | 0,02 | | |
| Som van vetzuren (g) | 12,1 | 24,2 | | |
| Transvetten (g) | 0,2 | 0,4 | | |
| EPA (g) | 0 | 0 | | |
| C22:5 n-3 cis (DPA) (g) | – | – | | |
| DHA (g) | 0,01 | 0,02 | | |
| C21:5 n-3 cis (HPA) (g) | – | – | | |
| Alfa-tocoferol (mg) | 1,4 | 2,8 | | |
| 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