

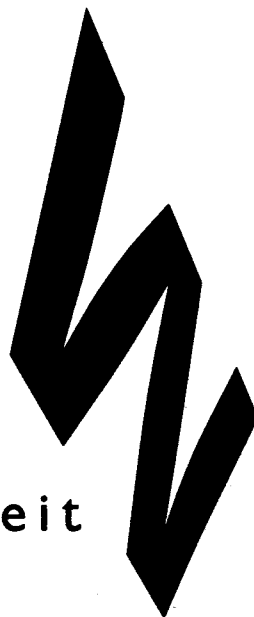
Voedingsmiddelenanalyses van de Vakgroep Humane Voeding

DEEL VII

MAALTIJDEN EN PRODUCTEN

HUMANE VOEDING

Landbouwniversiteit



Wageningen

Voedingsmiddelenanalyses van de Vakgroep Humane Voeding

- Deel I Voedingsmiddelenanalyses 1973-1979
Deel II Vetzuursamenstelling, transvetzuur en cholesterolgehalte van margarine en andere eetbare vetten
Deel III Nutrient composition of 167 food items from Ghana, The Philippines, Italy and Finland
Deel IV Voedingsmiddelen uit bedrijfsrestaurants en kant- en klaarproducten
Deel V Alfabetisch register en monsterdocumentatie voor de Delen I-IV
Deel VI Zout- en vetgehalte van sauzen, kruiden, vleeswaren en andere produkten
Deel VII Maaltijden en produkten
Deel VIII Alternatieve voedingsmiddelen
Deel IX Alfabetisch register voor de Delen I-VIII

De rapporten zijn te bestellen bij:

De Beheerder

Vakgroep Humane Voeding

Landbouwuniversiteit

De Dreijen 12

6703 BC Wageningen

De prijs bedraagt f 10,-- per deel voor deel I t/m V en f 15,- per deel voor deel VI t/m IX.

Voedingsmiddelenanalyses van de Vakgroep Humane Voeding

Deel VII

MAALTIJDEN EN PRODUCTEN

Peter van de Bovenkamp, Janny Bos, Cock Germing-Nouwen, Truus Kosmeijer-Schuil,
Marian Willems, Annemarie Zijlmans en Martijn B. Katan.

Eerste druk

mei 1987

Vakgroep Humane Voeding

Landbouwuniversiteit

De Dreijen 12

6703 BC Wageningen

Het hier beschreven onderzoek kwam tot stand dankzij de financiële steun van de Nederlandse Hartstichting

© 1987 Vakgroep Humane Voeding, Landbouwuniversiteit

Verveelvoudiging van gegevens uit dit rapport of overname van gegevens in computerbestanden is alleen toegestaan na schriftelijke toestemming.



INHOUDSOPGAVE

1. VOORWOORD	1
2. GEBRUIKSAANWIJZING	2
3. METHODEN	3
3.1. Monsters	3
3.2. Analyses	3
4. TABELLEN	4
4.1. Diversen	4
4.2. Eetbare vetten en oliën	13
4.3. EEC/IARC collaborative trial	19
4.4. Eurofoods interlaboratory trial	21
4.5. Combined determination of free, esterified and glycosilated plant sterols in foods	22
4.6. Produktmonsters van interventieproeven 1978 t/m 1984	27
4.7. Complete maaltijden	49
4.7.1. Ziekenhuizen	49
4.7.2. Schooljongens in Ede	90
5. LITERATUUR.	91
6. REGISTERS.	93
6.1. Toelichting en gebruikte afkortingen	93
6.2. Codelijst monsterdocumentatie	100
6.3. Monsterdocumentatie	101
6.4. Alfabetisch register (gele pagina's)	111

1. VOORWOORD

Voor U ligt deel VII in de serie Voedingsmiddelenanalyses van de Vakgroep Humane Voeding. Dit deel bevat diverse analyses, verricht tussen ca. 1978 en 1985 in het kader van verschillende projecten. Naast analyses van afzonderlijke producten (4.1. t/m 4.6.) zijn in dit deel analyses van complete maaltijden opgenomen (4.7.). Het alfabetisch register achterin dit deel en het cumulatief register op de delen I - VIII vormen zoals gebruikelijk de sleutel tot deze veelheid aan gegevens.

De studenten Chris Homan, Gerard van der Hoek, Diana Jonker, Liselotte van der Snoek en Joke van Velzen leverden aan het verkrijgen van de hier gepresenteerde gegevens een belangrijke bijdrage. Voorts is dank verschuldigd aan Ben Scholte en Gebca Velema voor hun onmisbare hulp bij het produceren en "overhalen" van de registers ; aan Piet de Ruitter voor de gegevens over appelstroop; aan vele studenten en medewerkers betrokken bij de diverse interventieproeven; aan de collega's in de ziekenhuizen die zo enthousiast meewerkten aan het project "ziekenhuismaaltijden"; aan de jongens in Ede en hun ouders voor het geduldig verzamelen van duplicaatvoedingen; aan alle andere medewerkers van de vakgroep die geholpen of geadviseerd hebben in enig stadium van deze analyses; en last but not least aan de Nederlandse Hartstichting, die niet alleen de middelen voor deze analyses verstrekke maar in de personen van Ineke van Dis, Alix Bruens en Willemien Edelbroek vaak enthousiast meehielp aan het plannen en uitvoeren van diverse projecten. Aan allen hartelijk dank!

Wageningen, april 1987

Martijn B. Katan

2.GEBRUIKSAANWIJZING

Zoek de naam van het produkt waarover U informatie wenst op in het alfabetisch register (achterin op de gele pagina's). Het alfabetisch register verwijst via productnamen, soortnamen en synoniem-productnamen naar het deel en bladzijdenummer waar de analysegegevens vermeld zijn. In het alfabetisch register staat ook welke analyses in het betreffende produkt zijn gedaan. De monsterdocumentatie geeft achtergrondinformatie over de geanalyseerde produkten; deze is gerangschikt naar deel en bladzijdenummer. Vóór U de monsterdocumentatie raadpleegt dient U dus na te gaan in welk deel en op welke bladzijde het produkt, waarover U informatie zoekt, staat vermeld. Voor geïnteresseerden is over afzonderlijke monsters verdere informatie beschikbaar bij de auteurs, via de monsterkaarten van het laboratorium.

3. METHODEN

3.1. Monsters.

Details over herkomst, aantal, bereiding enz. van de monsters zijn te vinden in de monsterdocumentatie, achterin dit rapport. Verkleinen en homogeniseren van de aangekochte monsters vond, afhankelijk van de grootte en de hoeveelheid, plaats in verschillende typen keukenmachines. Bewaren vond plaats in afgesloten polyethyleen flessen bij -20°C , tenzij het produkt bij kamertemperatuur houdbaar was.

3.2. Analyses.

Droge stof werd bepaald zoals beschreven in deel III (Westenbrink et al., 1983).

Het totale vetgehalte in deegwaren, kaas en andere zuivelprodukten werd na zuurhydrolyse bepaald volgens de AOAC-methode (Williams, 1984), in produktmonsters t.b.v. het hyperresponderprojekt (pag. 36 e.v.) volgens Soxhlet (zoals beschreven in van de Bovenkamp et al, 1986) en in alle andere gevallen volgens Folch (eveneens beschreven in van de Bovenkamp et al, 1986).

Vetzuren en cholesterol werden bepaald zoals beschreven in deel II (Katan et al, 1983), plantaardige sterolen volgens Jonker et al (1986) (zie pag. 22).

Eiwit werd bepaald volgens de Kjeldahl-methode.

Mono- en disacchariden werden enzymatisch bepaald (Boehringer, 1983).

Zetmeel werd bepaald door middel van enzymatische glucosebepaling na behandeling met amyloglucosidase (Boehringer, 1983).

Voedingsvezel werd in het kader van het EEC/IARC-projekt (pag. 19) bepaald zoals beschreven in James en Theander (1981); ook de bepaling van pektine wordt hierin beschreven.

Eiwit, vet, koolhydraten, voedingsvezel en as werden in het kader van het Eurofoods projekt (pag. 21) bepaald zoals beschreven in Hollman en Katan (1985).

Natrium en kalium werden bepaald zoals beschreven in deel VI (van de Bovenkamp et al., 1986).

Calcium werd na natte verassing bepaald m.b.v. vlamfotometrie (tot 1980) of atomaire absorptiespectrofotometrie (1980 en later).

IJzer werd na natte verassing bepaald m.b.v. atoomabsorptiespectrofotometrie.

Fosfor werd bepaald m.b.v. een kleurreactie (Osborne en Voogt, 1978).

De analyses van ziekenhuismaaltijden werden uitgevoerd zoals beschreven door van Velzen (1984).

De analyses van warme maaltijden van schooljongens werden uitgevoerd zoals beschreven door Knuiman et al. (1986).

Kwaliteitscontrole van de gebruikte methoden.

Ten behoeve van de systematische bewaking van de kwaliteit van analyses is een controlestandaard gemaakt door een poedervormige sondevoeding (Humana) te mengen met eigeelpoeder en in kleine porties luchtdicht verpakt op te slaan. Resultaten tot en met maart 1986 zijn:

Nutriënt	n	gem.	SD	% SD
Eiwit (g/100 g)	60	20,3	0,2	0,9
Vet (g/100 g)	32	18,6	0,4	2,1
Linolzuur (massa-%-methylesters)	13	15,2	0,3	1,8
Cholesterol (mg/100 g)	45	80,0	3,9	4,9
Natrium (mg/100 g)	152	181,9	3,3	1,8
Kalium (mg/100 g)	73	717,2	13,9	1,9

4. TABELLEN

4.1. Diversen.

Analyses t.b.v. de Stichting Centrum voor Landbouwkundig Onderzoek in Suriname.

Eiwit- en vetgehalte van vis (g/100 g geweekt visvlees)

No.	gewicht	droge stof	eiwit	vet
I	78	48,5	40,5	6,9
II	202	50,3	45,4	3,2
III	164	46,1	42,7	2,3

IJzer- en calciumgehalte van bruine suiker (mg/100 g produkt)

code	Fe	Ca
geen	1,6	32
A	1,8	41
B	1,3	28
C	2,7	34
D	2,0	59

Wageningen,

22 - 11 - 1979

Samenstelling van vis (t.b.v. U.C.V.).

Soort vis	droge stof	vet (g/100 g)	eiwit	kJ (per 100 g)	kcal
Kabeljauw filet, rauw	19,8	1,4	16,5	362	86
Kabeljauw filet, rauw, Iglo	21,0	1,5	17,8	385	92
Kabeljauw filet, gebakken	34,6	10,7	20,8	766	182
Kabeljauw filet, gestoofd bovenop	27,0	3,9	20,6	522	124
Kabeljauw filet, gestoofd in de oven	29,7	6,9	20,7	619	147
Kabeljauw moot, rauw	21,1	1,6	20,8	385	92
Kabeljauw moot, gestoofd bovenop	25,4	3,8	19,9	496	118
Kabeljauw moot, gestoofd in de oven	26,5	3,6	22,1	510	121
Schol, rauw	22,6	2,2	18,5	417	99
Schol, gebakken	32,3	7,0	21,8	663	158
Vissticks, rauw	34,0	6,1	13,0	679	162
Vissticks, gebakken	41,2	14,5	12,2	947	225
Bakbokking, rauw	32,4	12,3	20,7	759	181
Bakbokking, gebakken	45,2	15,3	21,6	1025	244
Lekkerbekjes	42,3	10,9	22,9	899	214
Lekkerbekjes markt, mengmonst. 4 st.	45,1	13,5	23,0	995	237

1 - 5 - 1979

P. van de Bovenkamp

Samenstelling van vismeel en gedroogde viskoppen t.b.v. Projet de developpement de la peche au lac Kivu, Rwanda.

	vismeel	viskoppen
droge stof	92.3	90.6
eiwit	63.8	48.5
vet	14.5	16.3
as	15.4	28.2
kcal	386	341
kJ	1620	1430
calcium	5.19	11,65
fosfor	2,65	5,09

Wageningen, 15 oktober 1985

Peter v.d. Bovenkamp

Zetmeelgehalte in custard en maizena.

Methode	Datum	Vochtgehalte		Zetmeelgehalte		
		Maizena	Custard	Maizena	Custard	Zetmeel (Merck)
		(g/100 g)		(g/100 g droge stof)		
Standaardmethode met enzymatische hydrolyse	24-11-1978	7,6	7,4	87,4	86,7	
	5-11-1978			92,5	90,4	
Standaardmethode met zuurhydrolyse	23-1-1979			88,7	88,9	90,4

Samenstelling van deegwaren(t.b.v. U.C.V.)

Produkt	droge stof	vet	eiwit	kJ	kcal
	(g/100 g)			(per 100 g)	
Boterkoek	93,7	32,5	4,8	2257	537
Poffertjes	56,4	14,9	6,8	1260	300
Gekochte havervlokken	78,9	12,2	7,7	1582	377
Boukjes instant kwarktaart	41,6	11,5	5,0	940	224
Eigen kwarktaart	46,9	11,2	6,8	1023	244
Haverkoek	68,6	9,0	9,0	1341	319
Appelcarré pie-vulling	71,2	19,9	3,8	1614	384
Kleine cake in papieren vorm	90,0	32,6	7,7	2197	523
Soezen	65,1	35,1	6,5	1831	436
Appelcarré diepvriesdeeg	66,5	18,4	4,2	1504	358
Cake, mengsel van fijne en gewone	83,8	28,5	7,3	2006	478
Zandtaartjes	97,5	34,3	5,8	2358	562
Vlaaivulling + vlaaibodem	48,0	3,4	2,4	878	209
Appelcarré korstmix	72,2	19,9	4,3	1631	388
Banketstaaf	98,3	38,9	9,8	2468	588
Kwarkpunten gekocht	52,2	23,7	4,3	1375	327
Appelcarré's gekocht	48,8	13,4	3,7	1101	262
Appelcarré's omhulsel gekocht	77,5	30,1	7,3	1934	461
Appelcarré's vulling gekocht	31,4	3,1	1,3	593	141

Wageningen, 28 - 9 - 1978

P. van de Bovenkamp

IJzergehalte van appelstroop (mg/100 g).

<u>merk</u>	<u>ijzer</u>
Simon	17,6
De Betuwe	12,3
Sicof	15,1
Sirop-naturel	7,4

Wageningen, 29-10-1979

Piet de Ruiter

Analyseresultaten van Humana en Complian per 100 g produkt.

Deze analyses werden uitgevoerd in het kader van welk produkt referentiemonster wordt

produkt	g/100 g produkt										mg/100 g produkt									
	droge stof	eiwit	koolhydr.	vet	verz. vetz.	enk.onv. vetz.	meerv. onv.vetz.	as chol. sterol	stigma camp. sterol	β-sito sterol	rest trium lium	na- trium	ka- lium	cal- cium	fos- for	kcal	for			
Humana	97,9	19,5	61,0	17,4	8,6	5,4	2,3	3,0	14	1	2	10	1	203	815	473	339	479	2010	
Complan	97,1	19,3	61,5	16,3	4,7	8,7	1,9	4,3	21	3	6	27	4	288	895	701	527	470	1974	

Vetzuursamenstelling

	massa - % - methylester																		
	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C					
8:0	10:0	12:0	14:0	14:1	15:0	16:0	16:1	17:0	18:0	18:1	18:2	18:3	20:0	20:1	22:0	24:0	verz. vetz.	enk.onv. vetz.	meerv. onv.vetz.
Humane	1,1	0,8	5,4	3,2	0,1	0,1	35,8	0,2	0,1	5,8	32,8	13,6	0,3	0,4	0,2	0,2	52,8	33,3	13,9
Complan	0,1	0,3	0,4	10,1	0,1	12,8	55,9	12,4	0,2	1,8	1,1	3,0	1,8	1,1	3,0	1,8	30,4	57,0	12,6

Samenstelling van macademiapulp.

Macademiapulp is een afvalprodukt afkomstig uit Malawi (C.-Afrika).

De analyses werden verricht in verband met een advies inzake verwerking van deze pulp in menselijke voeding.

Samenstelling (g/100 g)

droge stof	93,1
vet	18,4
eiwit	25,3
koolhydraten, incl. vezel	44,4
as	5,0

Vetzuursamenstelling (massa-%-methylester)

C12:0	0,1
C14:0	0,8
C16:0	9,6
C16:1	20,8
C18:0	3,1
C18:1	56,5
C18:2	2,6
C18:3	0,2
C20:0	2,4
C20:1	2,6
C22:0	0,7
C22:1	0,2
C24:0	0,3
verz.vet	17,0
e.o.v.	80,1
m.o.v.	2,8

Wageningen 15 - 2 - 1982

P. van de Bovenkamp

4.2. Eetbare vetten en oliën.

Analyseresultaten van Engelse margarines t.b.v. projekt Katan/Lewis*

Vetzuur	Sainsbury's soft margarine green label	Sainsbury's sunflower margarine	Flora margarine	Sainsbury's soya margarine
	(massa - % - methylester)			
12:0	0,1	0,1	0	0,2
14:0	4,9	0,2	0,1	0,1
14:1	0,3	0	0	0
15:0	0,3	0	0	0
16:0	14,0	7,8	7,8	10,7
16:1 cis	3,3	0,1	0,1	0
16:1 trans	3,4	0,1	0,1	0
17:0	0,7	0,1	0,1	0,1
18:0	4,4	8,4	7,5	9,1
18:1 cis	15,5	19,9	22,4	22,4
18:1 trans	6,8	11,3	8,3	16,9
18:2 cis,cis	20,3	50,1	50,1	34,1
18:2 t, t	0,7	0	0	0
18:2 c,t + t,c	0,6	0,4	0,4	0,7
18:3 (n-3)	2,2	0,4	1,6	4,5
20:0	1,1	0,3	0,4	0,2
20:1	7,6	0,2	0,3	0
20:2	1,4	0	0	0
22:0	1,0	0,7	0,6	0,4
22:1	7,5	0	0	0
24:0	0,1	0,1	0,1	0,1
24:1	0,2	0	0	0
tot. niet geïdenti- ficeerd	3,6	0	0	0,5
tot. verz.	26,8	17,6	16,6	21,0
tot. e.o.v.	48,0	31,5	31,2	39,8
tot. m.o.v.	25,2	50,9	52,1	39,3
C16 + C18 trans	11,5	11,8	8,8	17,6
> C20 onverz.	16,7	0,2	0,3	
> C20 tot.	18,9	1,3	1,4	0,7

*) Choudhury et al, 1984.

Analyseresultaten van Engelse margarines t.b.v. projekt Katan/Lewis

vetzuur	massa - % - methylester		
	Goodlife soft margarine Lab-code 1343	Safeway soft margarine Lab-code 1344	Superspread soft margarine Lab-code 1345
10:0	0	0.1	0
12:0	0.2	1.2	0.2
14:0	0.4	0.5	0.3
16:0	18.4	10.0	12.0
17:0	0.1	0.1	0.1
18:0	4.7	8.5	7.0
18:1 t	3.7	7.0	7.1
18:1 c	24.4	20.9	23.8
18:2 tc + ct	0.3	0.1	0.1
18:2 cc	41.0	48.6	42.8
18:3	5.4	1.9	5.7
20:0	0.4	0.5	0.2
20:1	0.4	0	0.3
22:0	0.5	0.6	0.4
24:0	0.1	0.2	0
Σ verz. vetz.	24.8	21.7	20.2
Σ enkelv. onverz.vetz.	28.5	27.9	31.2
Σ meerv.onverz.vetz.	46.7	50.6	48.6

6 - 5 - '82

Namens groep voedingsmiddelen-
analyse

Peter v.d. Bovenkamp

Analyseresultaten half-vloeibare frituurvetten t.b.v. kantineproject

Vetzuursamenstelling

vetzuur	massa % methylester				
	Resi	Remiol	Gastro	Goldflex	Gida
C8		0,1			
C10		0,1			
C12		0,6	0,1		0,1
C14	0,1	0,7	0,1		0,1
C16	10,8	13,2	12,0		11,0
C17	0,1	0,1	0,1		0,1
C18	3,9	4,4	7,1		4,1
C18:1 t	14,3	19,6	8,8		19,5
C18:1 c	37,1	35,9	35,6		38,6
C18:2 tt	1,0	1,6	0,7		1,4
C18:2 tc/ ct	3,0	3,3	1,8		3,4
C18:2 cc	27,2	17,9	30,6		19,0
C18:3	1,3	0,7	1,8		0,7
C20	0,4	0,5	0,4		0,7
C20:1	0,3	0,7	0,3		0,7
C20:2		0,1			
C22	0,3	0,3	0,4		0,4
C24	0,2	0,2	0,2		0,2
verz. vetz.	15,8	20,2	20,4		16,7
enkv. onverz. vetz.	51,7	56,2	44,7		58,8
meerv. onverz. vetz.	32,5	23,6	34,9		24,5
enkelvoudig trans	14,3	19,6	8,8		19,5
meervoudig trans	4,0	4,9	2,5		4,8
trans I.R.	17,4	29,4	11,0		28,9

Wageningen,
26-10-1983

Trans-vetzuren in halfvloeibare frituurvetten
(Analyses t.b.v. kantineproject)

Merk	g trans/100 g methylester		
	IR	GLC	$\frac{GLC}{IR} \times 100$
Resi	17,4	19,3	110,0
Remiol	29,4	26,1	88,8
Gastro Goldflex	11,0	12,0	109,0
Gida	28,9	25,7	88,9

Wageningen,
26-10-1983

Analyseresultaten van zonnebloemolie uit Tanzania t.b.v. Fré Pepping.

Vetzuursamenstelling

C	massa - % - methylester	
	<u>no I</u>	<u>no II</u>
12	0,1	0,2
14	0,2	0,1
16	6,5	6,4
16:1	0,2	
18	3,6	4,3
18:1	37,5	37,0
18:2	50,2	49,5
20	0,3	0,3
20:1	0,2	0,2
22	0,9	1,7
24	0,3	0,4
verz. vetz.	11,9	13,3
enk, onv. vetz.	37,9	37,2
meerv. onv. vetz.	50,2	49,5

Sterolanalyse

	mg/100 g	
	<u>no I</u>	<u>no II</u>
cholesterol	1	2
stigmasterol	30	36
s-sitosterol	272	270
onbekend	251	272

Wageningen, 14 februari 1984

Results fatty acid composition oil samples Trinidad

fatty acid	fatty acid composition				
	massa - % - methyl ester				
	oil Mazola Trinidad cooking no. 1	oil Trinidad cooking no.2	oil Friolene Trinidad cooking no.3	oil Fiësta Trinidad cooking no.4	oil Lauret Trinidad cooking no.5
C 8			0.1	0.1	
12		0.1	0.3	0.3	
14		0.1	0.2	0.4	
14:1					
16	10.3	10.7	10.5	10.3	11.0
16:1	0.2		0.2	0.3	0.2
17	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
18	1.8	4.0	4.1	4.1	2.0
18:1	27.7	23.8	23.7	23.8	26.2
18:2	57.8	52.8	52.2	51.7	58.0
18:3	1.0	6.8	6.7	6.4	1.1
20	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
20:1	0.3	0.2	0.3	0.6	0.3
20:2		0.1	0.1		
22	0.2	0.5	0.4	0.5	0.2
22:1			0.1	0.3	0.1
24	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
unknown	0.0	0.2	0.4	0.5	0.2
sat. f. a.	13.0	16.1	16.4	16.8	14.0
mono unsat. f. a.	28.2	24.1	24.2	25.0	26.8
poly unsat. f. a.	58.8	59.8	59.4	58.2	59.2

Wageningen

29-6-1984

4.3. EEC/IARC Collaborative Trial.

Deze tabellen geven de analyses weer van 9 monsters die in 1978 vanuit Engeland zijn verzonden naar een aantal laboratoria, ter vergelijking van methoden voor het bepalen van voedingsvezel. De rogge-meelmonsters 2 en 4 zijn identiek; de roggebiscuits 3 en 5 zijn gebakken uit de melen 2 en 4, en dus ook identiek. Voor verdere gegevens zie James and Theander (1981).

EEC/IARC COLLABORATIVE STUDY ON THE ANALYSIS OF DIETARY FIBRE

Results of analysis from the Department of Human Nutrition, Agricultural University, Wageningen (The Netherlands)

PART I

Sample	Total solids		Total dietary fiber by difference	Polygalacturonic acid ²⁾		
	by our standard method	by method ¹⁾ in draft protocol		Carbazole method	Cu binding method	degree of esterification
	g / 100 g		g/100g dry matter	g / 100 g dry matter		mol/100 mol
1. Wheat Bran	92.6	90.8	38.4	0.21	1.4	
2. Rye flour A	90.8	88.5	17.2	0.16	0.49	
3. Rye biscuit A	95.3	95.9	18.4	0.46	0.59	
4. Rye flour B	91.1	88.9	17.4	0.16	0.47	
5. Rye biscuit B	98.1	96.0	18.1	0.48	0.59	
6. Apple pulp	95.4	96.7	15.9	3.72	3.22	77
7. Citrus pectin	99.2	94.9	97.5	80	73	68
8. Potato powder	94.5	93.1	11.2	0.80	0.95	7
9. Soya flour	96.8	95.6	16.9	0.44		

1) These are the figures used for further calculations.

2) Equivalent to anhydrogalacturonic acid.

Wageningen, 15.08.1978

P. v.d. Bovenkamp/M.B. Katan

EEC/IARC COLLABORATIVE STUDY ON THE ANALYSIS OF DIETARY FIBRE
 Results of analysis from the Department of Human Nutrition, Agricultural University, Wageningen (The Netherlands)
 PART II

Sample	Methanol-ether insoluble solids	Ash	Crude protein	Starch	Fat	Total dietary fiber
	g/100g dry matter					
1. Wheat Bran	86.1	5.6	17.0	29.0	3.8	44.6
2. Rye flour A	90.7	1.4	8.6	68.8	2.2	19.0
3. Rye biscuit A	90.7	1.1	9.4	67.0	2.2	20.3
4. Rye flour B	90.2	1.4	9.0	68.3	2.0	19.3
5. Rye biscuit B	90.8	1.1	10.5	66.2	2.3	19.9
6. Apple pulp	17.1	2.0	5.2			92.8
7. Citrus pectin	102.1	3.2	1.3			95.5
8. Potato powder	93.9	2.2	5.5	80.4		11.9
9. Soya flour	60.1	5.7	61.6	1.5	3.1	28.1

Wageningen, 15.08.1978
 P. v.d. Bovenkamp/M.B. Katan

4.4. Eurofoods Interlaboratory Trial.

Deze tabel bevat de analyses van 6 monsters die in 1985 zijn verzonden vanuit Wageningen naar 20 laboratoria, ter vergelijking van bepalingsmethoden. Ei- en melkpoeder waren commerciële gesproeidroogde producten. Roggekorrels (RIVRO) en tarwekorrels (IGMB/TNO) waren op het RIKILT tot vol meel vermalen. De biscuits waren Mariakaakjes van Verkade. De sperziebonen waren een commercieel gevriesdroogd produkt ("Summer Season", CCF Leeuwarden). Voor nadere details zie Hollman and Katan (1985).

Resultaten analyses uitgevoerd t.b.v. EUROFOODS interlaboratory trial.

monster		droge stof		g/100 g droge stof (Eurofoods droge stof methode)				
		g/100 g monster		eiwit	vet	koolhydraten ¹⁾	voedingsvezel	as
		Eurofoods methode	HuVo methode					
elpoeder	1	94,7	95,2	52,8	42,3	niet bepaald	niet bepaald	4,6
	2	94,7	95,8	52,4	42,2			4,7
volle melkpoeder	1	97,0	97,3	28,0	25,3	39,1	niet bepaald	6,0
	2	96,9	97,8	28,0	25,4	40,0		5,9
roggemeel	1	91,5	91,8	9,6	4,6	58,9	16,8	1,3
	2	91,4	93,0	10,0	4,4	57,8	17,2	1,8
tarwemeel	1	87,6	87,9	12,5	5,5	62,3	13,0	1,7
	2	87,5	89,5	12,4	4,1	67,6	14,0	1,8
biscuit	1	97,6	97,8	8,1	15,2	69,6	2,5	1,6
	2	97,6	98,5	8,2	15,6	72,9	2,6	1,7
sperziebonen	1	93,3	94,4	15,6	3,2	36,2	31,9	6,6
	2	93,3	95,1	15,6	3,3	35,7	31,2	6,7

1) Koolhydraten individueel bepaald en uitgedrukt als g monosachariden per 100 g droge stof.

Wageningen 12 juni 1985.

4.5. Combined determination of free , esterified and glycosilated plant sterols in foods

COMBINED DETERMINATION OF FREE, ESTERIFIED AND GLYCOSILATED PLANT STEROLS IN FOODS

Diana Jonker¹, Gerard D. van der Hoek¹, Jan F.C. Glatz¹,
Chris Homan¹, Maarten A. Posthumus² and Martijn B. Katan^{1,*}

¹ Department of Human Nutrition and ² Laboratory of Organic Chemistry, Agricultural University, De Dreijen 12, 6703 BC Wageningen, The Netherlands.

ABSTRACT

An improved method for determination of plant sterols in foods is described. It comprises successively acid and alkaline hydrolysis, extraction, and quantification by gas-liquid chromatography. The recovery of added sitosterol was 88-93% and the combined coefficient of variation within and between runs 5% or less. After introduction of acid hydrolysis sterol contents found in mixed natural diet samples increased by 2-4% for cholesterol, 13-23% for campesterol, 9-39% for stigmasterol and 22-42% for sitosterol. The amount of plant sterol recovered from individual foodstuffs was also increased. The increases are probably due to liberation of free plant sterols from (acylated) steryl glycosides by cleavage of the acid-labile acetal bond. In duplicate diet samples we identified the major sterols mentioned above, and the minor sterols brassicasterol, Δ^7 -sitosterol and (iso)fucosterol. The concentration of these minor plant sterols in some foodstuffs is also presented. We conclude that plant sterol consumption as studied in e.g. balance studies is underestimated by the common methods that do not use acid pretreatment. In addition, the conversion by intestinal micro-organisms of Δ^7 -sitosterol to sitostanol and of (iso)fucosterol to sitosterol could cause errors in sitosterol balance determinations.

INTRODUCTION

Knowledge of the plant sterol content of foods is important when these sterols are used in cholesterol balance studies as an internal standard to correct for unknown losses of cholesterol during passage through the intestinal tract (1). In addition, the lack of accurate data on the plant sterol contents of many foodstuffs may give rise to difficulties in the dietary treatment of patients with sitosterolemia.

*

To whom all correspondence should be addressed.

Trivial names: cholesterol, cholest-5-en-3 β -ol; campesterol, 24 α -methylcholest-5-en-3 β -ol; stigmasterol, 24 α -ethylcholesta-5,22-dien-3 β -ol; sitosterol, 24 α -ethylcholest-5-en-3 β -ol; Δ^7 -sitosterol, 24 α -ethyl-5 α -cholest-7-en-3 β -ol; brassicasterol, 24 β -methylcholesta-5,22-dien-3 β -ol; fucosterol, [24E]-24-ethylidene-cholest-5-en-3 β -ol; isofucosterol, [24Z]-24-ethylidene-cholest-5-en-3 β -ol.

Samples

Duplicate portions of 3 different diets, containing the daily breakfast, lunch, dinner and snacks, were collected daily during cholesterol balance studies over a period of 3-4 weeks as described (18). The diets were composed of natural foodstuffs. They contained about 13 energy% protein, 44 energy% fat and 43 energy% carbohydrate. They resembled an average Dutch diet (19) except for their fatty acid composition or cholesterol content. Diet A was rich in vegetable oils; it had a polyunsaturated/saturated fatty acids (P/S) ratio of 1.74. Diet B was high in animal fat, especially dairy fat and had a P/S ratio of 0.23. Diet C was characterized by a low cholesterol content (6 mg/100 g homogenized diet sample) and a high content of saturated plant fats. The P/S ratio was 0.36. The duplicate diets were homogenized and freeze dried (18) before sterol analysis.

Foodstuffs were purchased from a local supermarket. We analyzed the raw edible parts of cauliflower (*Brassica oleracea* L., 2 cabbage), lettuce (*Lactuca sativa* L., 2 heads), wax beans (*Phaseolus vulgaris* L., 150 g), potatoes (*Solanum tuberosum* L., 400 g), cucumber (*Cucumis sativus* L., two, unpeeled), apple (*Malus pumila* Mill., five, unpeeled, uncored), banana (*Musa sapientum* L., three, peeled). They were homogenized to a smooth mass and freeze dried before sterol analysis. Peanut (*Arachis hypogaea* L., roasted and pooled, 250 g) and dark ryebread (40 g) were also homogenized and freeze dried, and whole wheat bread (158 g), light ryebread (400 g) and whole wheat biscuits (40 g) were homogenized only.

Reagents

The reference sterols 5 α -cholestane, cholesterol, stigmasterol and sitosterol were purchased from Serva Feinbiochemica, Heidelberg, FRG; campesterol from Applied Science, Oud-Beijerland, The Netherlands. Dimethylformamide and bis-silyl-trifluoroacetamide were obtained from Chrompack, Middelburg, The Netherlands. All other reagents used were of analytical grade.

Experimental method

In a 250-ml glass stoppered flask 3 ml 5 α -cholestane solution (0.1 mg/ml in 96% ethanol; internal standard) was evaporated to dryness. One to two g of sample was weighed into the flask, 15 ml 6M HCl was added and the flask was heated for 30 min in a boiling water bath. To determine the optimal hydrolysis time the duration of acid hydrolysis was varied between 10 and 60 min. After 10 min the plant sterol content had already reached a maximum value that remained constant at prolonged hydrolysis. The acid hydrolysate was cooled on ice, 6.72 g KOH pellets and 100 ml 2M KOH in 96% ethanol were added, and the mixture was refluxed for 30 min in a boiling water bath.

For determinations without acid hydrolysis, the sample was refluxed straight away as described above, except that the KOH pellets were omitted.

After the alkaline saponification 100 ml of toluene was added. The mixture was shaken thoroughly and transferred to a 500-ml separa-

This rare disorder is characterized by accumulation of plant sterols, principally sitosterol, in blood and tissues (2, 3). The accumulation may be due to an increased absorption of plant sterols from the gut coupled with defective excretion. In healthy humans the absorption of dietary plant sterols is limited to less than 5% of the daily intake (4, 5).

For determination of plant sterols in dietary and faecal samples the method described by Miettinen et al. (6) is frequently used (1, 5, 7-9). In this method samples are saponified in 1 M NaOH in 90% ethanol, followed by extraction of the unsaponifiable matter with petroleum ether, thin-layer chromatography of the petroleum ether extracts, and gas-liquid chromatography. When we used this procedure for measurement of the plant sterol balance in a dietary trial in man, we found that the daily excretion of sitosterol and of total plant sterols exceeded the intake in all subjects, suggesting underestimation of the intake.

In foods, plant sterols occur as free sterols, sterolesters, sterylglycosides and acylated sterylglycosides (10, 11) (Fig. 1). The polar (acylated) sterylglycosides are not extractable with petroleum ether and, because the acetal bond between the sugar and the 3-OH group of the sterol is stable towards alkali (12), the liberation of free sterols from the glycosides requires acid hydrolysis. It can therefore be expected that the method of Miettinen et al. (6) will not yield the total amount of plant sterols in foods. Methods have been described in which the several sterol classes are individually determined, but these are complicated and not feasible for analysis of large numbers of dietary samples.

The percentage of (acylated) sterylglycosides in total plant sterols in a mixed natural solid diet is unknown. However, published figures for the (acylated) sterylglycoside content of several foodstuffs (13-17) suggest that the amount of sterylglycosides in such samples may not be neglectable. For example, in potatoes, cauliflower, peas, cherries, cucumbers, radish and wax beans these percentages are 74, 10, 15, 25, 51, 11 and 22, respectively (13-17).

In this paper we describe a simple method for the determination of the total amount of plant sterols in foods. In this method an acid hydrolysis step precedes the alkaline hydrolysis. We applied the method, both with and without acid pretreatment, to three total diet pools and to some individual foodstuffs, and indeed found markedly higher figures for several plant sterols after acid pretreatment of samples.

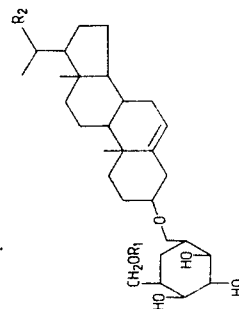


Fig. 1. Structure of a Δ^5 -sterylglycoside ($R_1 = H$) or acylated steryl-glycoside ($R_1 = acyl$ residue). The side chain R_2 varies between the major plant sterols.

ting funnel which contained 100 ml 2M KOH. The two phases were carefully mixed and allowed to separate, 100 ml of water was added, and after shaking carefully again, the aqueous phase was discarded, thus removing the fatty acids.

The toluene phase was washed with 100-ml portions of water until the aqueous phase reacted neutrally with pH-paper, and then dehydrated by adding filter paper until the toluene extract was clear. This extract was evaporated to dryness in a round-bottom flask rotating in a 50°C water bath. The residue was dissolved in 0.5 ml toluene, transferred to a 0.6-ml glass vial and evaporated to dryness at 70°C under a stream of nitrogen.

For preparation of trimethylsilyl ethers 0.6 ml silylating mixture (dimethylformamide/bis-silyl-trifluoroacetamide, 2:1, v/v) was added, the vial was closed and kept for 30 min at 70°C.

We estimated the recovery of sterols throughout the entire experimental procedure by adding various known amounts of campesterol, stigmasterol and sitosterol to a homogenized duplicate diet sample before freeze drying. The recoveries amounted to 85 + 2, 98 + 11 and 101 + 6%, respectively (mean + S.D. for 8 determinations). No differences were observed for the methods with and without an initial acid hydrolysis step, indicating that the extent of acid-induced dehydration at C-3 was negligible. Repeated determinations on diet sample C revealed coefficients of variation for the major sterols of 1-2% within one run and of 2-5% between runs. The method appeared suitable for measuring amounts of sterol down to 1 µg.

Gas-liquid chromatography

The silylated sterol mixtures were analysed on a Varian Aerograph Series 2700 gas chromatograph with a hydrogen flame ionization detector and a column (1.80 m x 2 mm i.d.) packed with 3% OV 17 on Chromosorb WHP 100-120 mesh. The on-column injection temperature was 300°C, the column temperature 275°C and the detector temperature 300°C. Nitrogen was used as carrier gas at a flow rate of 30 ml/min. Peak areas were measured with a Spectra Physics 4100 computing integrator and compared with those of standard solutions of the reference sterols. For brassicasterol, Δ -sitosterol and (iso)fucosterol we used a response factor of 1.0. The gas chromatogram of diet sample C is given in Fig. 2.

Identification of plant sterols by gas-liquid chromatography-mass spectrometry

The silylated sterol mixture of diet sample C was injected into a Pye 204 gas chromatograph with a column (1.50 m x 2 mm i.d.) packed with 3% OV 17 on Chromosorb WHP 100-120 mesh. The on-column injection temperature was 250°C, the column temperature 220°C, programmed to 260°C at a rate of 4°/min, and the detector temperature 250°C. The carrier gas was helium at a flow rate of 20 ml/min. The column was connected via a jet separator to a VG MM/70-70F mass spectrometer. Electron impact ionization was used (70 eV).

Campesterol, stigmasterol and sitosterol in foods were identified on the basis of mass spectra and the retention times of the authentic compounds. Published spectra were used to identify Δ -sitosterol (20) and (iso)fucosterol (21). Fucosterol and isofucosterol are geometric

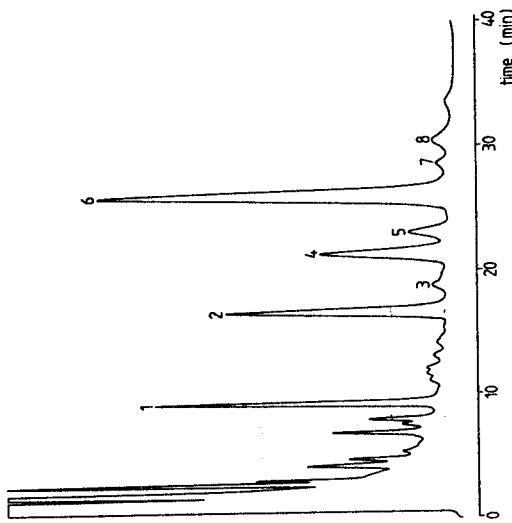


Fig. 2. Gas-liquid chromatography (on 3% OV 17 at 275°C, isothermal) of the sterols in duplicate diet sample C. Peak identification: 1, 5 α -cholestanol (internal standard); 2, cholesterol; 3, brassicasterol; 4, campesterol; 5, stigmasterol; 6, sitosterol; 7, (iso)fucosterol; 8, Δ -sitosterol. Combined gas-liquid chromatography-mass spectrometry revealed that each of the peaks represented one essentially pure compound.

isomers that are indistinguishable by mass spectrometry. Our samples will, however, most likely contain only isofucosterol, as fucosterol has as yet been found only in brown algae and oomycetous fungi (22). Brassicasterol could be identified by the M⁺ and M-90 (loss of the trimethylsilyl-residue) peaks that were 14 mass-units lower than the corresponding peaks of stigmasterol, which only differs from brassicasterol in having an ethyl instead of a methyl group at C24, while the spectra of both compounds showed, with similar intensity, the peak due to the loss of TMSOH and of the side-chain at m/z 255. Furthermore, the difference in retention index between brassicasterol and stigmasterol was the same as that between campesterol and sitosterol. Both pairs differ in a methyl- or ethylgroup at C24 only.

RESULTS AND DISCUSSION

Duplicate diet samples

With all three duplicate diet samples the introduction of a preliminary acid hydrolysis step yielded increased contents of individual and total sterols: in diets A, B and C the respective increases were 3, 4 and 2% for cholesterol, 13, 23 and 17% for campesterol, 15, 39 and 9% for stigmasterol, 22, 42 and 30% for sitosterol and 20, 38 and 26% for the total sterol content (calculated from the mean of 5-6 determinations with and 3-6 determinations without acid hydrolysis,

Table I. Plant sterol content of foodstuffs obtained with the present method and according to literature values.

Food	Source of data	Acid hydrolysis	Plant sterol content (mg/100 g fresh weight)			Total
			Campesterol	Stigmasterol	Sito-sterol	
Cauliflower	Our method	+	7.4	1.7	21.6	31.4
	Ref. 10	Not stated	6.4	1.4	17.3	26.0
Wax beans	Our method	+	1.3	5.1	8.9	17.0
	Ref. 15 ^b	+	1.1	4.2	7.1	15.2
Lettuce	Our method	+	1.1	4.5	10.6	17.4
	Ref. 10	Not stated	1.0	4.3	7.9	14.0
Cucumber	Our method	+	<0.1	0.8	2.8	6.4
	Ref. 17	+	<0.1	0.1	2.4	6.5
Apple	Our method	+	0.6	<0.1	15.0	18.6
	Ref. 10	Not stated	1	11	11	12
Banana	Our method	+	1.3	1.7	12.0	16.1
	Ref. 10	Not stated	2	3	11	16
Potato	Our method	+	<0.1	0.5	4.5	7.3
	Ref. 15 ^b	+	<0.1	0.2	0.9	1.3
Peanuts	Our method	+	19.6	14.6	69.1	136.6
	Ref. 10	Not stated	24	23	142	189
Light rye-bread	Our method	+	21.2	2.2	37.7	64.0
	Our method	+	13.0	1.5	23.7	41.2
Dark rye-bread	Our method	+	14.3	1.7	32.7	57.2
	Our method	+	12.5	0.8	28.9	45.2
Whole wheat bread	Our method	+	12.1	2.4	28.8	44.7

Data were obtained from the literature and from analyses with and without prior acid hydrolysis. Values from our analyses represent the means of duplicate determinations. Open spaces indicate that no literature data were available.

^a Sum of brassicasterol, Δ^7 -sitosterol and (iso)fucoesterol. ^b Original paper gives sterol content per dry weight. We recalculated this value assuming moisture percentages of 89 (wax beans) and 77% (potato) (24).

^c No literature data found.

and expressed relative to the latter). All increases in sterol content were statistically significant ($p < 0.05$), but they were not the same for the three diet samples examined, most likely because the diets contained different types of fat which may have contained different proportions of (acylated) steryl glycosides. If the observed increases can be completely attributed to the liberation of (acylated) steryl glycosides, the results indicate that for sitosterol, the most common plant sterol encountered in human diets, the percentage of glycosylation is considerable, ranging from 18 to 30% in the three diets that we analyzed. The small increases in cholesterol content are probably due to a better release of this compound, since to our knowledge animal sterols are not present as glycosides.

The AOAC-method for the determination of sterols in cereal foods (23) also includes acid hydrolysis in 6 M HCl, but requires many more steps. The extraction procedure in this method also differs from ours in that ether is used as extraction solvent. Using a duplicate diet sample, we compared our toluene extraction with the AOAC-ether extraction procedure, and found no significant differences (the contents of cholesterol were 21.0±0.4 (n=3) and 21.2±0.6 (n=6) mg/g and of total plant sterols 75.0±0.9 (n=3) and 77.6±3.9 (n=6) mg/g, respectively). We prefer to use toluene as it is less flammable.

Plant sterol content of foodstuffs

Various individual foodstuffs were also analyzed for their plant sterol content and the results were compared with data obtained from a literature search (Table I). Application of acid pretreatment resulted in most cases in higher values for the contents of each of the sterols. The differences between our values and those found in the literature can originate in several factors beside the analytical method, e.g. effect of variety, maturity, and geographic origin of the food (10). For 6 out of 8 products our values were similar to or higher than published ones.

We applied the methods with and without a preliminary acid hydrolysis step for the determination of the sitosterol balance in man in a dietary trial, as carried out at our department (25,26). During a period of low cholesterol intake the fecal recovery of dietary sitosterol and its metabolites, expressed as a percentage of daily intake, was 144±65% when the diets were analysed without a preceding acid hydrolysis step, but amounted to 106±30% when this step was included (mean ± S.D. for 6 subjects). During a period of high cholesterol intake, these percentages were 138±50 and 115±24, respectively (mean ± S.D. for 6 subjects). In both cases the level of intake of sitosterol ranged from 155 to 320 mg/day.

The presence of Δ^7 -sitosterol and (iso)fucoesterol in foodstuffs and diet samples is also relevant for sterol balance studies. During passage through the intestinal tract, saturation of the double bonds of Δ^7 -sitosterol by intestinal micro-organisms could theoretically result in the formation of sitostanol, (the 5 α -isomer of ethylcoprostanol), whereas saturation of (iso)fucoesterol could produce sitosterol, and, from this, ethylcoprostanol or sitostanol. Ethylcoprostanol and sitostanol are known microbial metabolites of sitosterol.

Because of its 24 β -methyl group, brassicasterol is not likely to give microbial conversion products that are identical to sitosterol or its metabolites.

12. Morrison, R.T. and Boyd R.N. Organic Chemistry, 3rd edn., Allyn and Bacon, Inc., Boston, 1973, p.642.
13. Miyazawa, T., Ito, S. and Fumino, Y. Sterol lipids isolated from pea seeds. *Cereal Chem.* **51**, 623 (1974).
14. Davis, D.I. and Pomeisl, C.G. Sterol accumulation and composition in developing zea mays L. *Kernels. Plant Physiol.* **54**, 794 (1974).
15. Dupéron, R., Meance, J., Dupéron, P. and Thiersault, M. Les composés stéroïdiques présent dans les mitochondries et les microsomes de cellules végétales. *C.R. Acad. Sci., serie D*, **280**, 605 (1975).
16. Bishop, D.G. and Wade, N.L. Lipid composition of sweet cherries. *Phytochem.* **16**, 67 (1977).
17. Fishwick, M.J., Wright, A.J. and Galliard, T. Quantitative composition of the lipids of cucumber fruit. *J. Sci. Food Agric.* **28**, 394 (1977).
18. Stasse-Wolthuis, M., Albers, H.F.F., Van Jeveren, J.G.C., De Jong, J.W., Hautvast, J.G.A.J., Hermus, R.J.J., Katan, M.B., Brydon, W.G. and Eastwood, M.A. Influence of dietary fiber from vegetables and fruits, bran or citrus pectin on serum lipids, fecal lipids and colonic function. *Am. J. Clin. Nutr.* **33**, 1745 (1980).
19. Van Staveren, W.A., Hautvast, J.G.A.J., Katan, M.B., Van Montfort, M.A.J. and Van Oosten-Van der Goes, H.G.C. Dietary fiber consumption in an adult Dutch population. *J. Am. Dietetic Ass.* **80**, 324 (1982).
20. Brooks, C.J.W., Henderson, W. and Steel, G. The use of trimethylsilyl ethers in the characterization of natural sterols and steroid diols by gas chromatography-mass spectrometry. *Biochim. Biophys. Acta* **296**, 431 (1973).
21. Knights, B.A. Identification of plant sterols using combined GLC/mass spectrometry. *J. Gas Chromatogr.* **5**, 273 (1967).
22. Myant, N.B. The biology of cholesterol and related sterols, W. Heinemann Ltd., London, 1981, p.152.
23. Horwitz, W. (ed.). Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, 13th edn., AOAC, Washington, 1980, p.129.
24. Katan, M.B. and Van de Bovenkamp, P. Analyse van het totale voedingsvezelgehalte en van het pectine-aandeel hierin in Nederlandse voedingen. *Voeding* **43**, 153 (1982).
25. Brussaard, J.H., Katan, M.B., and Hautvast, J.G.A.J. Fecal excretion of bile acids and neutral sterols on diets differing in type and amount of dietary fat in young healthy persons. *Eur. J. Clin. Invest.* **13**, 115 (1983).
26. Katan, M.B., Beynen, A.C., De Vries, J.H.M. and Nobels, A. Existence of consistent hyper- and hyporesponders to dietary cholesterol in man. *Am. J. Epid.*, submitted.

Concluding remarks

In conclusion, our results establish that plant sterol contents in foods are underestimated by the method of Miettinen et al. (6), which is often used in dietary trials, and that better results are obtained when an acid hydrolysis step is included in the procedure.

The presence of Δ^5 -sitosterol and (iso)fucoesterol in the diet could result in overestimation of the fecal excretion of sitosterol and its metabolites. We do not yet know, however, to what extent these minor plant sterols are converted to sitosterol or its metabolites in the human gut.

ACKNOWLEDGEMENTS

We thank Dr. C.E. West for alerting us to the problems studied in this paper and to their possible solution, and P. van de Bovenkamp for expert advice. Part of this study was supported by the Netherlands Heart Foundation, grant no. 78-093.

REFERENCES

1. Grundy, S.M., Ahrens, E.H. and Salen, G. Dietary β -sitosterol as an internal standard to correct for cholesterol losses in sterol balance studies. *J. Lipid Res.* **9**, 374 (1968).
2. Bhattacharyya, A.K., and Connor, W.E. β -Sitosterolemia and xanthomatosis. A newly described lipid storage disease in two sisters. *J. Clin. Invest.* **53**, 1033 (1974).
3. Salen, G., Shefer, S. and Berginer, V.M. In: *The Metabolic Basis of Inherited Disease*, 5th edn. (Stanbury, J.B., Frederickson, D.S., Goldstein, J.L. and Brown, M.S., eds.). McGraw-Hill, New York, 1983, p.724.
4. Gould, R.G., Jones, R.J., LeRoy, G.V., Wissler, R.W. and Taylor, C.B. Absorbability of β -sitosterol in humans. *Metabolism* **18**, 652 (1969).
5. Salen, G., Ahrens, E.H. Jr. and Grundy, S.M. Metabolism of β -sitosterol in man. *J. Clin. Invest.* **49**, 952 (1970).
6. Miettinen, T.A., Ahrens, E.H. and Grundy, S.M. Quantitative isolation and gas-liquid chromatographic analysis of total dietary and fecal neutral sterols. *J. Lipid Res.* **6**, 411 (1965).
7. Connor, W.E., Mitiak, D.T., Stone, D.B. and Armstrong, M.L. Cholesterol balance and fecal neutral steroid and bile acid excretion in normal men fed dietary fats of different fatty acid composition. *J. Clin. Invest.* **48**, 1363 (1969).
8. Denbesten, L., Connor, W.E., Kent, T.H. and Lin, D. Effect of cellulose in the diet on the recovery of dietary plant sterols from the feces. *J. Lipid Res.* **11**, 341 (1970).
9. Nair, P.P., Turjman, N., Kessie, G., Calkins, B., Goodman, G.T., Davidovitz, H. and Nimmagadda, G. Diet, nutrition intake, and metabolism in populations at high and low risk for colon cancer. *Am. J. Clin. Nutr.* **40**, 927 (1984).
10. Weirauch, J.L. and Gardner, J.M. Sterol content of foods of plant origin. *J. Am. Diet. Assoc.* **73**, 39 (1978).
11. Dupéron, P. and Dupéron R. Evolution des différentes catégories de composés stéroïdiques au cours de la germination du tubercule de pomme de terre. *Physiol. Veg.* **11**, 487 (1973).

4.6. PRODUKTMONSTERS VAN INTERVENTIEPROEVEN 1978 t/m 1984.

Sinds 1978 zijn analyses uitgevoerd van diverse voedingsmiddelen, die tijdens interventiestudies van de vakgroep Humane Voeding een vast onderdeel van de verstrekte voedingen waren. Deze analyses waren nodig voor een nauwkeurige controle van de nutriënteninneming. In de nu volgende tabellen worden de resultaten van deze analyses vermeld voor zover het gangbare producten betreft. De samenstelling van speciaal bereide producten (b.v. brood bereid met sojameel) wordt hier niet gegeven. Bij elke tabel staat een verwijzing naar een publikatie over het betreffende interventie-onderzoek.

Analyseresultaten produktmonsters interventieproef 1978 (vet)

Vetzuursamenstelling.

Produkt	massa-%-methylester										
	C14	C16	C16:1	C18	C18:1	C18:2	niet geïnd.				
Ham	1.4	23.6	3.5	13.0	45.5	9.5	3.4				
Rosbief	1.8	22.2	6.5	14.0	49.3	1.9	4.2				
Casselerrib	1.4	25.4	4.1	14.5	47.0	6.2	1.5				
Tong	2.1	22.9	3.2	17.8	45.0	3.0	5.1				
Zonnebloemolie	-	6.9	-	4.1	24.4	63.1	1.4				
Olijfolie	-	9.9	-	2.8	77.0	7.9	1.5				

Produkt	massa-%-methylester												
	C4	C6	C8	C10	C12	C14	C16	C16:1	C18	C18:1	C18:2	C18:3	niet geïnd.
Volvkaas	4.6	3.0	1.2	2.2	2.9	10.1	25.5	2.9	13.1	28.4	1.5	-	4.5
20+ kaas	1.3	1.8	1.2	2.5	3.6	11.2	27.7	3.2	12.0	26.3	1.9	1.8	5.4
smeerkaas	1.2	2.3	1.5	3.1	4.1	11.9	29.7	3.1	11.4	24.8	1.4	-	5.5
slagroom	6.5	4.3	1.5	2.6	2.9	9.3	22.7	2.8	11.2	27.9	2.5	2.1	3.5

27 november 1979

Peter van de Bovenkamp

Analyseresultaten produktmonsters interventieproef 1978 (vet)

Produkt	g/100 g produktbasis		massa-%-methyl ester		m.o.v. analyse	UCV ¹⁾
	droge stof analyse	vet analyse	v.v. analyse	e.o.v. analyse		
Ham	32.2	9.7	38.0	49.0	9.5	10-15
Rosbief	36.6	9.9	38.0	55.8	1.9	0-30
Casselerrib	40.6	11.1	41.3	51.1	6.2	9-17
Tong	46.5	24.7	42.8	48.2	3.0	0-10
Volv. kaas	62.0	35.1	62.6	31.3	1.5	3- 7
20+ kaas	50.6	10.8	61.3	29.5	3.7	0- 9
smeerkaas (Slankie)	31.7	7.2	65.2	27.9	1.4	0-22
Slagroom	40.5	35.2	61.0	30.7	4.6	3- 5
Magere vanillevla	18.7	0.3				
Goudappeltje	12.3	12				
Zonnebloemolie			11.1	24.4	63.1	66
Olijfolie			12.7	77.0	7.9	19

¹⁾ v.v., e.o.v. en m.o.v. in UCV opgegeven als gr/100 gr. produktbasis.

Deze waarden worden afgekapt op hele getallen.

De vermelde range geeft de grenzen aan waarbinnen het werkelijke gehalte zal liggen.

Analyseresultaten produktmonsters interventieproef 1979 (vet)

Analyse in g per 100 g. produktbasis

Produkt	fructose	glucose	saccharose	lactose	totaal mono- en disacchariden
Yogho-Yogho	0.2	1.7	6.8	2.6	11.5
sinas					
framboos	0.2	2.0	6.7	1.9	10.8
perzik	0.2	2.1	6.5	2.1	12.0
Chocoladedrank Tjolk	0.6	-	7.2	4.8	12.0

27 november 1979
Peter van de Bovenkamp

Analyseresultaten zuivelprodukten t.b.v. interventieproef 1979 (vet)

Product	Droge stof	Eiwit*)	Eiwit
	(g/100 g)	(g/100 g)	(g/100 g droge stof)
Magere melk	9,3	3,5	37,9
	9,0	3,5	39,1
	9,4	3,6	37,9
	9,4	3,5	37,5
Karnemelk	8,3	3,3	39,3
	8,5	3,4	39,5
	8,6	3,3	38,7
	8,6	3,3	38,7
	8,2	3,2	39,0
Magere yoghurt	11,8	4,6	38,6
	11,8	4,5	37,9
	11,8	4,3	36,7
	11,7	4,5	38,5
	11,9	4,5	38,0
	11,8	4,5	38,2

*) Conversiefactor 6,38

Opmerking: - Bemonsterd tijdens inlooperperiode van de proef

- De gehalten volgens voedingswaardedeclaratie waren in magere melk, karnemelk en magere yoghurt resp. 3,4 3,2 en 3,4 g eiwit per 100 gram.

17-10-1979

P. van de Bovenkamp.

Brussaard, 1981

Analyseresultaten van pektinestoffen in de eiwitbronnen van
de interventieproef 1980 (g/100 g produkt).

<u>Produkt</u>	<u>Pektinestoffen (carbazol)</u>
Caseïnaat	0
Soja Isolaat	0,12
Soja concentraat Unico	0,51
Soja concentraat Unibit	0,42 *)

*) Analyse herhaald, na korrektie voor systematische fout gehalte aan pektinestoffen 0,48 g/100 g.

1 april 1981

P. van de Bovenkamp.

Van Raaij, 1982

Produktmonsters interventieproef 1980 (eiwit) (g/100 g produkt)

<u>Produkt</u>	<u>konversiefactor</u>	<u>eiwit</u>
snijworst	6,25	20,3
ontbijtspek	6,25	15,8
kaas	6,38	30,2

Van Raaij, 1982

Samenstelling eiwitpreparaten ten behoeve van eiwitinterventiestudie 1980.

<u>Product</u>	<u>Droge stof</u>	<u>Eiwit ¹⁾</u>	<u>as</u>
	<u>(g/100 g preparaat)</u>		
Sojaconcentraat			
unico 75T	96,7	55,7	6,8
Sojaconcentraat			
unibit	95,8	54,0	6,6
Soja-isolaat			
Ralston Purina			
PP500E	98,4	78,6	3,8

1) conversiefactor 5,70

6-8-1980

Peter v.d. Bovenkamp.

Van Raaij, 1982

Samenstelling eiwitpreparaten t.b.v. eiwitinterventiestudie 1979.

product	droge stof	eiwit			natrium kalium calcium		
		(g/100 g product)	as	eiwit	(mg/100 g product)		
Unisol	97,1	80,5	5,3	83,0	1300	284	214
Na-caseïnaat	97,0	92,0	4,2	94,9	1352	13	118
Ca-caseïnaat	97,8	93,4		95,4			
Unisol (nieuw)	99,2	91,0		91,8			

Van Raaij, 1982

Produktmonsters hoofdstudie hyperresponderprojekt (jan-feb 1982).

Produkt	Totaal vet		Vetzuren		m.o.v. C18:2		Totaal eiwit (g/100 g produkt)	Droge stof
	(g/100 g produkt)	vet	tot. verz. vetz.	e.o.v. m.o.v.	C12-C16	C18:2		
Halfvolle melk	1,6	65,9	41,6	26,7	4,7	3,5	3,5	12,1
Goudse kaas volvet	30,9	60,8	40,8	30,9	4,5	3,0	25,7	-
Koekjes, divers	25,8	57,6	42,6	34,2	8,2	8,0	-	-
Olijfolie	100,0	18,0	11,0	69,9	8,1	8,0	-	99,9
Gebraden gehakt	30,0	45,0	30,9	44,8	10,2	10,2	16,6	50,1
Boterhamworst	36,7	41,5	27,0	49,0	9,5	9,0	11,0	50,2
Cervelaatworst	38,1	42,0	27,4	48,0	9,8	9,5	14,0	57,0
Braadworst	36,0	38,1	33,3	60,0	0,0	0,0	22,6	51,0
Rundergehakt	12,5	50,9	29,8	49,1	0,0	0,0	21,2	44,1
Ham (rauw)	25,7	36,6	28,1	48,0	15,2	15,0	16,5	48,3
Fricandeau	13,1	38,5	27,2	50,2	11,2	11,2	27,4	45,0
Tongeworst	33,2	40,1	28,1	50,0	9,9	9,9	12,6	50,2
Varkensvlees gemiddeld	14,2	42,8	35,1	42,8	14,3	14,3	31,0	50,0
Gekookte eidooier	34,9	47,2	34,5	44,4	8,4	8,4	15,9	50,0
Rauwe eidooier	35,4	-	-	-	-	-	-	-
Volle yoghurt	3,6	-	-	-	-	-	-	-
Volle melk	3,9	-	-	-	-	-	-	-

1) niet geanalyseerd

Katan et al, 1986

2?

Analyseresultaten van koekjes, dressing en margarine, gebruikt tijdens de voedingsproef najaar 1982 (tweede vervolgstudie hyper-responders M.B. Katan).

product	g per 100 g product						mg per 100 g product
	droge stof	eiwit	vet	verz.* vetz.	enk.onv. vetz.	meerv. onv.vetz.	cholesterol
koekjes	93,9	5,0	19,5	10,3	6,6	1,4	22
dressing	72,8		61,4	9,3	42,1	6,3	

Vetzuursamenstelling			
vetzuur	massa - % - methylester		
	koekjes	dressing	margarine
C 8	1,0		0,6
C10	2,1		1,4
C12	11,0		9,8
C14	9,9	0,1	6,9
C14:1	0,1		
C15	0,1		
C16	19,0	14,1	18,9
C16:1	3,0	0,6	0,2
C17	0,3		
C18	11,5	1,9	6,7
C18:1	30,0	72,4	47,6
C18:2	7,4	10,6	7,1
C18:3	0,4	0,3	0,2
C20	0,7		0,2
C20:1	1,9		0,3
C22	0,4		0,1
C22:1	1,2		
niet geïdent.	0	0	0
verz. vetz.	56,0	16,1	44,6
enk.onv.vetz.	36,2	73,0	48,1
meerv.onv.vetz.	7,8	10,9	7,3

* conversiefactor 0,94.

Analysesresultaten van laag-cholesterolkoekjes gebruikt tijdens de voedingsproef na jaar 1982 (tweede vervolgstudie hyper-responders M.B. Katan).

week	g per 100 g product						mg per 100 g product	
	droge stof	eiwit	vet	verz.* vetz.	enk.onv.* vetz.	meerv.* onv.vetz.	cholesterol	as
18 t/m 24-10-82	20,9	2,9	2,7	1,6	0,9	0,1	9	700
25 t/m 31-10-82	20,5	3,0	2,6	1,5	0,8	0,1	6	700
1 t/m 4-11-82	20,7	3,7	2,1	1,3	0,7	0,1	15	700

Vetzuursamenstelling

Vetzuur	massa - % - methylester		
	week 18 t/m 24-10-82	week 25 t/m 31-10-82	week 1 t/m 4-11-82
C 4	2,0	2,5	2,5
C 6	1,7	2,2	2,1
C 8	0,7	0,7	1,4
C10	1,9	1,9	2,4
C12	3,1	3,0	3,5
C14	11,4	10,9	11,9
C14:1	1,0	1,1	1,1
C15	0,7	0,7	0,7
C16	28,1	26,3	27,2
C16:1	2,3	2,2	2,3
C17	0,6	0,6	0,5
C18	11,8	12,8	11,0
C18:1	31,1	30,4	29,2
C18:2	2,5	2,9	2,8
C18:3	0,4	0,4	0,5
C20	0,9	0,8	0,8
C20:1	0,2	0,2	0,1
C20:2	0,1	0,3	
C22	0,3	0,1	
niet geïdent.	0,7	1,9	1,8
verz.vetz.	63,2	62,5	64,0
enk.onv.vetz.	34,6	33,9	32,7
meerv.onv.vetz.	3,0	3,6	3,3

* conversiefactor 0,94.

Wageningen

Analyseresultaten t.b.v. voedingsproef hyperresponders eerste en tweede
vervolgstudie.

<u>Produkt</u>	<u>Labcode</u>	<u>Cholesterol</u>	<u>Droge stof</u>
		(mg/100 g)	(%)
Rauwe eidooier	1685	918	48,8
Gekookte eidooier	1686	810	49,5

9-9-1982

Katan et al, 1986

Analyseresultaten van eidooiers gebruikt tijdens de voedingsproef najaar 1982 (tweede vervolgstudie hyper-responders M.B. Katan)

Week	g per 100 g product						mg per 100 g product	
	droge stof	eiwit	vet	verz.1) vetz.	enk.onv.1) vetz.	meerv.1) onv.vetz.	cholesterol	as
11 t/m 17-10-82	50.9	16.2	35.3	10.7	13.2	5.4	1670	2200
18 t/m 24-10-82	51.3	16.3	35.5	10.1	15.5	4.0	1310	2000
25 t/m 31-10-82	51.5	16.3	34.5	9.9	14.7	4.2	1560	2100
1 t/m 7-11-82	51.6	16.3	35.8	10.2	14.6	4.9	1588	2400
8 t/m 14-11-82	52.0	16.1	35.0	10.3	15.4	3.3	1560	2200
15 t/m 21-11-82	52.2	16.8	35.7	10.7	14.3	4.6	1550	1900
22 t/m 28-11-82	51.8	16.6	35.3	10.2	14.3	4.8	1334	2000
29-11-82	53.5	16.6	37.2	10.8	14.6	5.4	1651	2300

Vetzuursamenstelling

Vetzuur	massa - % - methylester								
	week	week	week	week	week	week	week	week	week
	11 t/m 17-10	18 t/m 24-10	25 t/m 31-10	1 t/m 7-11	8 t/m 14-11	15 t/m 21-11	22 t/m 28-11	29-11-82	
C14	0.3	0.2	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	0.3	
C14:1	0.1	0.1	0.1	0.1		0.1	0.1		
C15	0.1	0.1	0.1	0.1		0.1	0.1	0.1	
C16	21.4	25.1	24.6	23.9	26.7	23.3	23.6	21.7	
C16:1	4.5	3.0	3.4	3.5	2.8	4.3	4.5	3.8	
C17	0.3	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2	0.2	
C18	14.3	8.5	9.1	9.7	8.5	12.2	10.8	12.7	
C18:1	40.3	49.3	47.5	45.5	50.1	43.8	43.9	43.2	
C18:2	16.8	12.1	12.8	15.4	10.1	14.3	15.2	16.2	
C18:3	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	
C20	0.2	0.1	0.1	0.1		0.1		0.1	
C20:1	0.2	0.1	0.2	1.1	0.2	0.2	0.2	0.3	
C20:4	1.3	1.2	1.6	0	1.1	1.1	1.0	1.3	
niet geTd.	0.3	0.6	0.1	34.3	0	0.4	0.8	0.8	
verz.vetz.	36.6	34.2	34.4	49.1	35.6	36.1	34.9	35.1	
enk.onv.vetz.	45.1	52.5	51.2	16.6	53.1	48.4	48.8	47.3	
meerv.onv.vetz.	18.3	13.4	14.5		11.3	15.5	16.3	17.6	

1) conversiefactor 0.83.

Analyseresultaten produktmonsters hyperresponderproject.

Vleeswaren voedingsproeven HA4 en HY4, A-periode (november 1983 t/m april 1984).

vleeswaar	labcode	mengmonster		g/100 g mengmonster	
		n	gewicht in g	droge stof	vet
fricandea	2549	2	33	33,3	5,7
tong ¹⁾	2850	1	11	53,1	31,2
casselerrib	2851	2	27	35,3	9,7
rauwe ham	2852	2	28	41,6	9,7
rookvlees	2853	2	20	38,5	5,8
schouderham	2854	1	15	26,9	5,1
boterhamworst	2855	3	42	44,0	26,7
corned beef	2856	3	64	45,0	12,4
berliner ²⁾	2857	2	31	52,8	35,1
bacon	2858	3	32	52,7	21,5
cervelaatworst	2859	3	43	62,0	34,3
leverpastei ³⁾	2860	4	220	57,9	40,8
gebraden gehakt	2861	2	32	51,8	33,0

1) te weinig monster voor cholesterolbepaling.

2) cholesterol 116 mg/100 g.

3) cholesterol 338 mg/100 g.

Vetbepaling uitgevoerd volgens de Soxhlet methode.

Katan et al, 1986

Analyseresultaten produktmonsters hyperresponderproject.

Vleeswaren voedingsproeven HA4 en HY4, B + C periode (november 1983 t/m april 1984).

vleeswaar	labcode	mengmonster		g/100 g mengmonster	
		n	gewicht in g	droge stof	vet
fricandeau	2862	10	268	32,8	9,4
tong ¹⁾	2863	10	350	39,4	17,5
casselerrib	2864	11	330	31,0	8,6
rauwe ham	2865	12	240	38,5	8,0
rookvlees	2866	12	136	34,2	3,9
schouderham	2867	12	240	28,1	5,3
boterhamworst	2868	20	600	52,8	36,4
corned beef	2869	9	252	36,9	12,6
berliner ²⁾	2870	10	268	53,7	34,4
bacon	2871	10	250	48,9	25,0
cervelaatworst	2872	13	364	61,5	38,8
leverpastei ³⁾	2873	11	165	50,7	35,4
gebraden gehakt	2874	12	420	49,0	29,3

1) cholesterol 119 mg/100 g.

2) cholesterol 115 mg/100 g.

3) cholesterol 101 mg/100 g.

Vetbepaling uitgevoerd volgens de Soxhlet methode.

Katan et al, 1986

Analyseresultaten produktmonsters hyperresponderproject.

Vlees (bereid), voedingsproeven HA4 en HY4, A + B + C periode (november 1983 t/m april 1984).

soort	labcode	mengmonster		g/100 g mengmonster (na bereiding)	
		n	gewicht in g	droge stof	vet
rundergehakt	2875	10	1213	41,1	16,1
hamlappen (heel)	2876	10	697	39,4	6,6
hamlappen (blokjes)	2877	17	1756	45,6	10,5
rookworsten	2878	13	929	54,5	31,3
saucijsjes	2879	14	1102	53,2	30,5
slavinken	2880	14	1079	55,9	34,6
sucadelappen	2881	15	821	45,4	8,3

Vetbepaling uitgevoerd met de Soxhlet methode.

Katan et al, 1986

Analyseresultaten produktmonsters hyperresponderproject.

Eieren (gekookt), voedingsproeven HA4 en HY4, A, B en C periode (november 1983 t/m april 1984).

	labcode	mengmonster		droge stof		mg/100 g gekookt product	
		n	tot.gew. g	g/100 g gew/ei	cholesterol	B-sito- sterol	
A-periode							
klasse 2	2887	16(4x4)	912	57	25,3	399	4
3	2888	12(3x4)	645	54	26,8	426	3
4	2889	16(4x4)	771	48	24,9	438	4
B-periode							
klasse 2	2890	24(6x4)	1368	57	24,8	381	3
3	2891	20(5x4)	1096	55	24,7	447	3
4	2892	20(5x4)	1005	50	24,4	420	3
C-periode							
klasse 2	2893	20(5x4)	1165	58	24,7	370	4
3	2894	24(6x4)	1318	55	24,5	401	4
4	2895	24(6x4)	1218	51	24,6	408	5
totaal gem.					25,0	410	4
variatiecoëff.					2,9	6,2	

Bepalingsmethode: zuur-hydrolyse, verzeping, tolueenextractie en capillaire GLC (TMS-derivaten).

Katan et al, 1986

Analysesresultaten produktmonsters hyperresponderonderzoek.

Kaas, voedingsproeven HA4 en HY4, A, B en C periode (november 1983 t/m april 1984).

	kaas	
	40 ⁺	48 ⁺
labcode	2882	2883
mengmonster n (verstr. eenheid)	16(4x4)	28(7x4)
totaal gewicht g	252	441
droge stof g/100 g	60,8	63,1
vet g/100 g	31,3	40,7

Katan et al, 1986

Analyseresultaten produktmonsters hyperresponderproject.

Koekjes, voedingsproeven HA4 en HY4, A + B + C periode (november 1983 t/m april 1984).

Helaas is van het mengmonster kleine koekjes de samenstelling voor de periode hoog foutief. In het mengmonster zijn ook koekjes uit de laag-periode aanwezig. Het mengmonster kleine koekjes hoog-periode bestaat uit de volgende koekjes:

<u>mengmonster kleine koekjes hoog-periode</u>			
	<u>hoog verz.</u>		<u>laag verz.</u>
koekjes	163 g	kl. koekjes	166 g
	165 g	frou-frou (2x)	17 g
	156 g	speculaas (2x)	17 g
	152 g	becelkoekjes (2x)	22 g
	147 g	biscuits (2x)	12 g
	173 g	bokkepootjes (2x)	onbekend
	165 g	volk. biscuits (2x)	20 g
	171 g	café noires (2x)	20 g

Het mengmonster kleine koekjes laag-periode is derhalve niet compleet.

De samenstelling is als volgt: 7 x 2 koekjes 130 g
 7 x 2 koekjes 102 g
 7 x 2 koekjes 105 g
 7 x 2 koekjes 103 g
 7 x 2 koekjes 100 g
 7 x 2 koekjes 97 g
 7 x 2 koekjes 97 g

Grote koeken zijn: liga, eierkoek, ontbijtkoek, evergreen, stroopwafel, sultana
 Analysecijfers van de mengmonsters zijn vermeld in de onderstaande tabel

<u>koekjes</u>	<u>periode</u>	<u>labcode</u>	<u>g/100 g</u>		<u>mg/100 g</u>
			<u>droge stof</u>	<u>vet</u>	<u>cholesterol</u>
klein	hoog	2884	96,4	23,1	
klein	laag	2885	97,4	19,7	
groot	laag	2886	87,4	9,6	32

Productmonsters leeftijdsproject laag-periode HL-3

Product	Labcode	Droge stof (g/100 g)	Vet	Cholesterol (mg/100 g)
Becel margarine	3210		85,7	
Zonnebloemolie	3211			
Kaas volvet	3212	65,2	31,3	91
Notenmengsel ¹⁾	3213		46,8	
Becel dressing	3214		51,3	
Koekjes ²⁾	3215		23,0	
Pindakaas	3216		44,4	
Roomboter (26-9-1985)	3262			230
Roomboter (2-10-1985)	3263			227
Gek. eieren kl.2 (26-9-1985)	3264			385
Gek. eieren kl.3 (19-9-1985)	3265			437
Gek. eieren kl.4 (19-9-1985)	3266			441
Gek. eieren kl.5 (26-9-1985)	3267			411

1) samenstelling: 16 g paranoten, 30 g walnoten, 60 g aardnoten

2) samenstelling: café noirs, krakelingen, bokkepoten

Analyseresultaten productmonsters leeftijdsproject laag-periode HL-3 t.b.v. M.B. Katan

massa - β - methylester

Vetzuur	3210		3211		3212		3213		3214		3215		3216	
	Becel margarine	zonnebloemolie	kaas - volvet ¹	kaas - volvet ¹	notenmengsel	Becel dressing	koekjes ¹	pindakaas						
C 8	0,4		1,6			0,1	2,7							
10	0,3		3,3				1,8							
12	3,1		5,3				15,1							
14	1,1	0,1	13,3			0,1	7,5							
14:1			1,0											
15			1,3				0,2							
16	9,1	6,9	34,4		10,9	6,8	22,0	12,5						
16:1			1,7		0,2	0,1	1,3							
17			0,6		0,2		0,1	0,3						
18	9,4	4,3	11,3		4,7	5,3	7,4	4,6						
18:1	15,1	23,4	19,8		33,9	15,5	31,9	34,0						
18:2	60,2	63,7	1,8		42,3	70,4	7,7	41,5						
18:3 (n-12)			0,1		0,1			0,3						
18:3 (n-9)	0,2	0,1	0,3		3,7	0,3	0,5	2,1						
20	0,3	0,3	0,2		1,0	0,4	0,6	1,0						
20:1	0,2	0,3	0,1		0,6	0,3	0,4	0,8						
20:2					0,2			0,2						
22	0,6	0,7			1,5	0,7	0,3	2,0						
22:1					0,1		0,1							
24					0,5			0,7						
totaal niet geïdentificeerd	0	0,2	4,0		0,1	0	0,4	0						
totaal verz. vetz.	24,3	12,3	71,3		18,8	13,4	57,7	21,1						
totaal enkelv. onverz. vetz.	15,3	23,7	22,6		34,8	15,9	33,7	34,8						
totaal meerv. onverz. vetz.	60,4	63,8	2,1		46,3	70,7	8,2	44,1						

1) C4 en C6 vetzuren niet bepaald.

Wageningen, 10 december 1985.

4.7. ANALYSES VAN COMPLETE MAALTIJDEN

4.7.1. Complete ziekenhuismaaltijden.

De nu volgende gegevens over de samenstelling van ziekenhuismaaltijden komen uit een onderzoek naar de voedingswaarde van ziekenhuismaaltijden met betrekking tot de nutriënten van belang bij preventie van hart- en vaatziekten (van Velzen, 1984).

Het onderzoek werd verricht t.b.v. de Nederlandse Hartstichting teneinde de voorlichting aan ziekenhuizen omtrent een voeding die bijdraagt aan preventie van hart- en vaatziekten te verbeteren. In Nederlandse ziekenhuizen krijgt gemiddeld 45 % van de patienten, waaronder hartpatienten, dagelijks een zogenaamde normale voeding aangeboden.

In 10 ziekenhuizen met een hartafdeling, verspreid over het land, zijn van deze voeding enkele nutriëntwaarden bepaald, waarvan bekend is dat zij een rol spelen bij het voorkomen van hart- en vaatziekten. In de winter 1983-1984 werd per ziekenhuis 3 maal een warme maaltijd bemonsterd. Bij elke component van deze maaltijden afzonderlijk werden de van toepassing zijnde chemische analyses uitgevoerd.

Voor een volledig verslag van het onderzoek wordt verwezen naar van Velzen (1984).

Analyseresultaten t.b.v. het Ziekenhuisvoedingenonderzoek.
Ziekenhuis no. 11.

Product	Lab code	g per 100 g bereid product										mg per 100 g bereid product				
		droge stof	as	eiwit	koolhydraten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	cholesterol	natrium	kaliüm	kcal	kJ		
<u>Maaltijd A</u>																
gebonden uiensoep	2496	16,6	-	1,6	9,6	4,9	1,7	2,2	0,9	-	454	54	89	373		
gestoomde kabeljauw	2497	23,1	1,1	22,5	-	2,4	1,1	1,0	0,2	68	85	403	112	469		
mosterdsaus	2498	13,6	-	-	-	5,4	1,7	2,8	0,7	-	269	45	80	337		
wortelen	2499	11,4	0,8	0,7	5,0	4,9	3,0	1,5	0,2	-	236	68	67	281		
aardappels gekookt	2500	21,6	-	2,0	19,2	-	-	-	-	-	157	259	85	356		
griesmeelvia	2501	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
<u>Maaltijd B</u>																
gebonden champignonsoep	2502	12,5	-	1,5	5,9	4,7	2,8	1,5	0,2	-	311	96	72	302		
gehakt	2503	44,5	2,1	17,1	6,3	19,7	7,3	9,0	2,2	-	613	231	241	1012		
jus (gebonden)	2504	6,1	-	-	-	1,6	0,6	0,7	0,1	-	190	99	35	148		
rode kool	2505	15,2	1,6	1,3	10,1	2,2	0,3	0,5	1,2	-	369	192	65	275		
aardappels gekookt	2506	19,7	-	1,8	17,5	-	-	-	-	-	107	306	70	294		
yoghurtflip	2507	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
<u>Maaltijd C</u>																
gebonden aspergesoep	2508	9,8	-	1,4	5,5	2,5	1,5	0,8	0,1	-	322	32	50	210		
runderlapje	2509	39,3	1,0	33,1	0,2	5,0	1,9	2,3	0,5	-	187	215	178	748		
jus	2510	10,2	-	-	-	2,6	0,9	0,9	0,7	-	377	254	51	216		
andijvie à la creme	2512	12,9	1,0	2,1	6,4	3,4	2,0	1,0	0,2	-	182	190	65	271		
aardappels gekookt	2511	20,7	-	1,8	18,5	-	-	-	-	-	92	307	74	311		
griesmeelpudding + besesesaus	2513	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

Analyseresultaten t.b.v. het Ziekenhuisvoedingsonderzoek.
Ziekenhuis no. 12.

Product	Lab code	g per 100 g bereid product										mg per 100 g bereid product				
		droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kali- um	kcal	kJ		
Maaltijd A																
Gebonden kerriesoep	2403A	9,9	-	1,1	7,2	1,2	0,5	0,5	0,2	-	388	35	44	185		
paprikaschnitzel	2389	45,8	2,0	34,1	1,6	8,1	2,8	3,8	0,9	82	450	496	216	906		
Jus	2403	11,9	-	-	-	3,2	1,4	1,3	0,3	-	341	151	62	259		
witlof (gebonden)	2401	12,6	0,8	1,8	8,1	1,9	0,8	0,8	0,2	-	69	183	57	238		
aardappels	2402	23,4	-	2,6	20,3	-	-	-	-	-	141	399	92	385		
Maaltijd B																
Gebonden tomatensoep	2397	12,8	-	2,5	5,8	3,9	1,6	1,7	0,4	-	500	73	68	287		
cordon bleu	2396	46,4	2,0	24,9	8,2	11,3	2,8	4,7	3,1	67	423	357	234	983		
Jus	2395	12,8	-	-	-	4,4	1,9	2,0	0,3	-	414	145	68	284		
andijvie (gebonden)	2388	10,9	1,0	2,0	6,2	1,7	0,7	0,7	0,2	-	188	149	48	202		
aardappels gekookt	2398	22,8	-	2,5	19,9	-	-	-	-	-	8	381	90	376		
riz condé	2399	26,3	0,8	4,0	21,4	0,1	-	-	-	-	-	-	103	431		
Maaltijd C																
bouillon Brighton	2392	4,1	-	0,8	2,4	0,3	-	-	-	-	539	49	16	65		
lamsragout	2391	38,1	2,2	18,7	2,8	14,4	6,1	6,3	1,1	65	544	421	216	906		
mexicaanse groente	2393	18,5	0,5	3,2	13,2	1,6	0,3	0,5	0,8	-	13	149	80	336		
rijst	2390	31,7	-	2,5	29,2	-	-	-	-	-	8	4	127	533		
perzikvla	2394	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		

Analyseresultaten t.b.v. het Ziekenhuisvoedingenonderzoek.
Ziekenhuis no. 13.

Product	Lab code	g per 100 g bereid product										mg per 100 g bereid product				kcal	kJ
		droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. verz.	meerv. onverz.	chole-		natrium	kalium				
										sterol	sterol						
Maaltijd A																	
St.Germainsoep	2417	21,4	-	4,0	13,2	3,6	1,3	1,7	0,4	-	426	179	101	425			
varkenslapje	2421	40,2	2,4	30,8	-	8,2	3,0	3,9	0,8	-	643	452	197	827			
jus (gebonden)	2422	11,6	-	-	-	1,5	0,5	0,7	0,2	-	598	266	50	211			
andijvie	2419	12,0	1,4	1,9	6,4	2,3	0,9	1,1	0,3	-	359	12	54	226			
aardappels gekookt	2418	21,0	-	2,0	18,7	-	-	-	-	-	78	245	83	348			
yoghurtvla	2415	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Maaltijd B																	
held.vermeceellisoep	2413	7,1	-	1,1	5,5	0,2	-	-	-	-	274	38	28	118			
gebakken vis	2412	37,4	1,3	14,9	12,4	8,8	1,9	2,6	3,9	37	279	280	188	791			
vissaus	2406	16,3	-	-	-	3,8	1,3	1,8	0,5	-	278	61	83	349			
worteltjes	2407	7,0	0,8	0,4	5,7	0,1	-	-	-	-	162	128	25	106			
aardappels gekookt	2408	21,9	-	1,9	19,7	-	-	-	-	-	293	23	86	363			
kwark met vruchten	2409	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Maaltijd C																	
geb.Londonderrysoep	2416	15,1	-	1,0	12,0	1,6	0,5	0,7	0,2	-	431	35	66	279			
runderlapje	2414	44,7	1,0	24,9	-	19,0	7,8	9,4	0,5	-	254	172	271	1137			
jus (licht gebonden)	2420	8,4	-	-	-	0,6	-	-	-	-	635	232	33	139			
schorseneren	2410	7,7	2,0	1,0	4,6	0,1	-	-	-	-	153	590	23	98			
aardappels gekookt	2411	20,9	-	2,0	18,5	-	-	-	-	-	175	221	82	344			
vanillevla	2405	20,0	0,7	2,5	14,9	1,9	-	-	-	-	-	-	87	364			

Analyseresultaten t.b.v. het Ziekenhuisvoedingenonderzoek.
Ziekenhuis no. 14.

Product	Lab code	g per 100 g bereid product										mg per 100 g bereid product			
		droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	product		kcal	kJ		
										chole- sterol	natrium			kalium	
Maaltijd A															
Hubertussoep	2515	14,3	-	4,2	9,2	0,5	-	-	-	-	-	370	35	58	244
lekkerbekje	2516	39,8	1,3	17,2	9,3	12,0	4,8	5,3	1,4	-	-	217	348	214	899
mosterdsaus	2517	4,8	-	-	-	4,5	0,8	1,3	2,2	-	-	54	40	42	175
worteltjes	2519	6,3	0,5	0,5	5,0	0,3	0,1	0	0,2	-	-	105	53	25	104
rauwkost	2520	13,3	0,7	2,0	7,7	2,9	0,5	0,7	1,6	-	-	71	175	65	273
aardappels gekookt	2518	21,0	-	2,1	18,5	-	-	-	-	-	-	30	326	82	346
chipolata pudding	2521	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Maaltijd B															
witte bonensoep	2522	17,9	-	4,9	11,7	0,7	-	-	-	-	-	348	212	73	305
lendelapje	2523	41,9	1,0	32,0	-	10,4	1,7	2,4	5,6	-	-	192	207	222	931
jus (gebonden)	2524	7,4	-	-	-	1,0	-	-	-	-	-	484	226	41	171
andijvie	2526	10,1	1,4	1,4	6,8	0,5	0,1	0	0,3	-	-	327	184	37	157
Hongaarse salade	2527	14,7	0,7	0,8	8,6	4,6	0,7	1,1	2,6	-	-	124	133	79	332
aardappels gekookt	2525	21,5	-	2,4	18,8	-	-	-	-	-	-	44	252	85	356
aardbeienvla	2528	23,5	0,7	3,0	15,6	4,2	-	-	-	-	-	-	-	112	471
Maaltijd C															
Parmentiersoep	2529	9,2	-	0,8	7,5	0,4	-	-	-	-	-	407	100	37	155
runderlapje	2530	42,0	1,4	32,2	0,8	7,6	3,1	3,3	0,8	-	-	305	256	200	842
madeirasaus	2531	16,3	-	-	-	3,1	0,8	0,8	1,4	-	-	582	129	78	327
Chinese kool	2532	8,5	0,9	1,5	5,7	0,4	0,1	0,1	0,2	-	-	172	128	32	136
witlofsalade	2533	13,8	0,7	1,1	4,1	7,9	1,2	2,2	4,2	-	-	165	120	92	386
aardappels gekookt	2534	22,9	-	2,5	20,1	-	-	-	-	-	-	21	305	90	380
frambozenpudding + vanillesaus	2535	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Analyseresultaten t.b.v. het Ziekenhuisvoedingsonderzoek.
Ziekenhuis no. 15.

Product	Lab code	droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	g per 100 g bereid product				mg per 100 g bereid product				kcal	kJ
							verz. vetz.	enkelv. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kalium	product	sterol		
Maaltijd A																
heldere selderijsoep	2426	20,2	-	0,6	19,2	0,1	-	-	-	-	-	-	288	32	80	336
varkenscarré	2427	45,0	1,1	32,7	-	12,9	5,4	5,7	1,1	86	-	80	362	247	1037	
jus	2423	9,5	-	-	-	0,5	-	-	-	-	-	742	149	37	155	
andijvie	2428	14,0	1,3	1,7	7,8	3,2	1,0	1,6	0,4	-	-	401	53	67	281	
aardappels gekookt	2425	24,0	-	2,4	21,3	-	-	-	-	-	-	98	290	95	398	
rhumpudding	2424	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Maaltijd B																
geb. aspergesoep	2429	6,8	-	1,0	4,7	0,8	-	-	-	-	-	226	47	30	126	
steak Madrilena	2430	30,2	1,5	25,6	-	3,2	1,2	1,5	0,3	-	-	276	478	131	551	
sous Madrilena	2434	15,4	-	-	-	0,7	-	-	-	-	-	695	271	61	257	
witte kool + saus	2433	13,8	1,0	1,5	8,1	3,2	1,2	1,5	0,3	-	-	187	146	67	282	
aardappelpurée	2431	21,9	-	2,5	18,9	-	-	-	-	-	-	244	295	86	360	
sinasappelvla	2432	16,2	0,3	0,9	12,8	2,2	-	-	-	-	-	-	-	75	313	
Maaltijd C																
goulash soep	2435	8,9	-	0,8	7,0	0,6	-	-	-	-	-	410	45	37	154	
slavink	2437	54,6	1,6	23,2	-	31,2	11,5	15,0	2,9	-	-	395	263	374	1572	
jus	2438	20,6	-	-	-	6,9	2,3	3,6	0,7	-	-	809	415	112	471	
worteltjes + doperwten	2436	17,6	1,0	3,1	13,2	0,3	-	-	-	-	-	203	113	68	285	
aardappels gekookt	2439	21,1	-	2,1	18,6	-	-	-	-	-	-	61	370	83	348	
citroenpudding	2440	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Analyseresultaten t.b.v. het Ziekenhuisvoedingenonderzoek.
Ziekenhuis no. 16.

Product	Lab code	g per 100 g bereid product										mg per 100 g bereid product				kcal	kJ
		droge stof	as	eiwit	koolhydraten	vet	vetz.		enkely. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	product		cholesterol	natrium	kalium		
							vetz.	onverz. vetz.			cholesterol	natrium					
Maaltijd A																	
Gebonden aspergesoep	2454	12,8	-	1,9	7,0	3,5	1,2	1,8	0,4	-	350	46	67	282			
hamlapje	2455	38,0	1,5	30,8	1,1	4,6	1,5	2,1	0,6	-	366	310	169	710			
Jus (gebonden)	2457	14,7	-	-	-	3,1	1,0	1,6	0,3	-	636	187	71	299			
tuinboontjes	2444	22,2	1,4	6,0	13,4	1,4	0,5	0,6	0,2	-	256	191	90	379			
aardappels (gekookt)	2450	22,7	-	2,2	20,1	-	-	-	-	-	105	332	89	375			
Maaltijd B																	
bruine bonensoep	2445	18,6	-	3,9	12,7	1,2	0,5	0,4	0,3	-	522	263	77	324			
runderlapje	2442	41,7	1,8	33,2	1,1	5,6	2,3	2,5	0,5	-	417	415	188	788			
Jus	2456	18,0	-	-	-	4,9	1,8	2,2	0,7	-	668	425	92	387			
gestoofde prei	2447	15,3	1,6	2,5	7,3	3,9	1,3	1,9	0,5	-	282	331	74	312			
aardappels gekookt	2448	20,8	-	2,1	18,4	-	-	-	-	-	83	179	82	344			
advocaatmousse	2446	32,7	0,6	2,6	24,6	4,9	-	-	-	-	-	-	153	642			
Maaltijd C																	
heldere vermecellissoep	2449	4,9	-	1,4	2,8	0,3	-	-	-	-	373	24	20	82			
gehaktbal	2451	48,7	2,3	22,3	0,6	23,5	8,7	11,1	2,2	-	659	236	303	1273			
Jus	2452	15,3	-	-	-	3,4	1,3	1,6	0,4	-	793	425	75	308			
andijvie (gebonden)	2443	17,6	1,6	3,4	9,1	3,5	1,3	1,7	0,4	-	358	162	82	342			
aardappels (gekookt)	2441	22,5	-	2,3	19,8	-	-	-	-	-	67	370	88	371			
rijstepudding + saus	2453	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			

Analyseresultaten t.b.v. het Ziekenhuisvoedingenonderzoek.
Ziekenhuis no. 17.

Product	Lab code	droge stof	as	eiwit	g per 100 g bereid product										mg per 100 g bereid product				kcal	kJ
					koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	product				chole- sterol	natrium	kalium				
										verz. vetz.	enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol				natrium	kalium		
Maaltijd A																				
gebonden kerriesoep	2469	9,5	-	1,9	6,8	0,4	-	-	-	-	-	-	-	316	47	38	161			
runderlapje	2463	40,8	1,5	34,9	-	5,1	2,0	2,4	0,4	0,4	-	-	-	344	307	186	779			
jus	2476	2,8	-	-	-	1,4	-	-	-	-	-	-	-	352	240	16	66			
spinazie	2471	9,7	1,6	2,6	4,7	0,8	0,2	0,1	0,5	-	-	-	-	87	339	36	153			
aardappels (gekookt)	2462	20,3	-	2,2	17,7	-	-	-	-	-	-	-	-	111	304	80	334			
perzikvla	2470	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Maaltijd B																				
heldere champignonsoep	2467	5,2	-	1,1	3,5	0,2	-	-	-	-	-	-	-	379	62	20	85			
hamburger	2459	41,9	1,8	24,3	0,5	15,3	6,0	7,3	1,0	-	-	-	-	514	288	237	995			
jus	2475	12,8	-	-	-	4,3	1,6	2,0	0,5	-	-	-	-	354	128	71	297			
sperziebonen	2460	10,0	1,2	1,7	7,0	0,1	-	-	-	-	-	-	-	246	93	36	150			
aardappels (gekookt)	2473	19,6	-	1,9	17,3	-	-	-	-	-	-	-	-	105	263	77	323			
sinasappelvla	2468	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
Maaltijd C																				
heldere vermeerllisoep	2474	3,7	-	0,6	2,7	0,1	-	-	-	-	-	-	-	327	7	14	59			
kippelvertjes	2465	31,8	1,6	21,4	1,0	7,8	2,2	3,0	0,6	-	-	-	403	249	350	160	671			
uiensaus	2461	9,8	-	-	-	1,7	0,5	0,8	0,3	-	-	-	-	335	118	45	190			
rode kool	2472	13,3	1,2	1,2	10,7	0,2	0,1	0	0,1	-	-	-	-	276	121	49	207			
aardappels (gekookt)	2466	22,9	-	2,5	20,0	-	-	-	-	-	-	-	-	107	281	90	378			
vla	2464	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			

* conv.factor vetzuren = 0,74.

Analyseresultaten t.b.v. het Ziekenhuisvoedingenonderzoek.
Ziekenhuis no. 18.

Product	Lab code	g per 100 g bereid product										mg per 100 g bereid product			
		droge stof	as	eiwit	koolhydraten	vet	verz. vetz.	enkelv. verz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	cholesterol	natrium	kaliüm	kcal	kJ	
Maaltijd A															
Consommé Girondine	2477	4,2	-	2,7	0,7	0,5	-	-	-	-	-	228	48	18	76
halskarbonade	2478	45,2	0,9	26,2	-	19,5	6,8	8,7	2,9	-	177	248	280	1177	
jus (gebonden)	2481	18,1	-	-	-	6,8	2,8	2,9	0,8	-	356	112	104	438	
spruiten	2479	15,0	1,2	4,0	9,0	0,8	0,2	0,1	0,5	-	85	358	59	249	
aardappels (gekookt)	2480	23,6	-	1,9	21,3	-	-	-	-	-	46	332	93	390	
citroenvla	2482	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Maaltijd B															
geb. kip-kerriesoep	2483	15,0	-	4,3	6,8	3,5	1,5	1,4	0,5	-	350	42	76	319	
varkenslapje	2485	37,8	1,4	29,9	0,9	5,6	2,0	2,5	0,8	-	195	386	174	729	
jus (gebonden)	2487	18,4	-	-	-	6,1	2,7	2,5	0,7	-	502	139	102	427	
sperziebonen	2486	11,2	1,0	2,0	7,5	0,7	0,5	0,1	0,1	-	194	146	44	186	
aardappels (gekookt)	2484	23,6	-	1,8	21,4	-	-	-	-	-	44	356	93	390	
griesmeelvla	2488	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Maaltijd C															
Minestronesoep	2489	9,6	-	0,9	7,8	0,4	-	-	-	-	370	165	38	161	
runderlapje	2492	39,7	1,2	31,7	0,9	5,9	2,4	2,7	0,5	-	157	319	232	974	
jus (gebonden)	2493	13,0	-	-	-	10,5	4,5	4,5	1,0	-	284	290	102	429	
kool à la creme	2491	15,4	1,7	2,9	8,5	2,3	1,1	0,9	0,2	-	399	209	66	278	
aardappels (gekookt)	2490	24,3	-	1,9	22,0	-	-	-	-	-	28	405	96	402	
citroenvla	2494	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Analyseresultaten t.b.v. het Ziekenhuisvoedingsonderzoek.
Ziekenhuis no. 19.

Product	Lab code	g per 100 g bereid product										mg per 100 g bereid product				kcal	kJ
		droge stof	as	eiwit	koolhydraten	vet	vez.	enz.	vez.	onverz.	vez.	meerv.	product		sterol		
													chole-	natrium			
Maaltijd A																	
heldere tomatensoep	2537	4,4	-	1,1	3,6	0,1	-	-	-	-	-	-	268	99	20	83	
runderlapje	2538	43,6	1,4	33,3	-	9,3	3,6	4,0	1,2	-	-	166	292	217	911		
jus (gebonden)	2539	9,0	-	-	-	1,2	-	-	-	-	-	389	245	40	166		
snijboontjes	2540	19,0	0,9	2,8	11,1	4,2	2,6	1,0	0,4	-	-	66	271	93	392		
aardappels (gekookt)	2541	22,3	-	2,1	19,9	-	-	-	-	-	-	9	332	88	370		
fruitcocktail	2542	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Maaltijd B																	
gebonden kervelsoep	2543	11,8	-	1,9	7,2	2,1	0,8	1,0	0,2	-	-	428	125	55	232		
varkensrib	2544	42,8	1,1	27,1	0,5	14,1	5,9	6,2	1,1	-	-	108	339	237	997		
jus (gebonden)	2545	8,6	-	-	-	0,8	-	-	-	-	-	377	172	36	153		
gestoofde prei	2547	11,0	0,6	2,0	7,4	1,0	0,5	0,3	0,2	-	-	34	163	47	196		
aardappels (gekookt)	2546	21,0	-	2,2	18,4	-	-	-	-	-	-	9	349	82	346		
caramelvla	2548	25,5	0,7	3,0	20,1	1,7	-	-	-	-	-	-	-	108	452		
Maaltijd C																	
heldere kippensoep	2549	3,9	-	0,8	2,7	0,2	-	-	-	-	-	197	37	16	66		
kalkoenrollade	2550	35,4	1,3	29,3	0,5	4,3	1,7	1,9	0,5	84	-	167	371	158	663		
saus van kalkoenrollade	2551	9,0	-	-	-	1,0	-	-	-	-	-	370	118	39	164		
broccoli	2552	12,6	1,0	4,2	6,2	1,2	0,4	0,1	0,7	-	-	10	344	52	220		
aardappels (gekookt)	2553	19,9	-	2,1	17,4	-	-	-	-	-	-	6	345	78	328		
bitterkoekjesvla	2554	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 10.

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent			mg per portie bereide maaltijdcomponent			kcal/ portie	kJ/ portie					
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.			enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kalium
Maaltijd A:															
heldere															
groentesoep	2370	160	17,4	-	1,9	12,5	2,1	1,0	0,8	0,2	-	879	94	77	320
lamsvlees	2371	70	29,5	0,8	22,4	-	7,0	3,5	2,5	0,6	-	109	183	153	641
jus(gebonden)	2372	45	8,5	-	-	-	8,3	3,6	2,3	2,0	-	223	83	75	313
spruiten	2373	90	12,1	0,9	2,8	7,1	1,4	0,4	0,2	0,8	-	48	224	52	218
aardappels															
gekookt	2374	90	18,4	-	1,8	16,2	-	-	-	-	-	43	275	72	302
vruchtengruwel	2375	125	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal A (excl. toetje)		455	85,9	1,7	28,9	35,8	18,8	8,5	5,8	3,6	-	1302	859	429	1794
Maaltijd B:															
heldere															
groentesoep	2376	180	17,8	-	2,3	11,9	2,5	1,1	1,1	0,2	-	723	99	79	335
gehakt	2377	95	42,1	2,1	21,3	3,3	15,3	5,8	6,6	1,9	-	576	252	237	993
jus	2378	25	2,8	-	-	-	2,0	0,8	0,8	0,3	-	97	23	21	86
prei à la creme	2379	142	20,0	1,7	4,1	13,3	0,9	0,4	0,1	0,3	-	200	251	78	325
aardappels															
gekookt	2380	105	21,8	-	2,1	19,3	-	-	-	-	-	78	296	86	360
griesmeel- pudding	2381	155	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal B (excl. toetje)		547	104,5	3,8	29,8	47,8	20,7	8,1	8,6	2,7	-	1674	921	501	2099

Vervolg analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 10.

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent			mg per portie bereide maaltijdcomponent			kcal/ portie	kJ/ portie			
(g)	droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kalium		
Maaltijd C:													
heldere osse-													
staartsoep	2382	180	14,0	7,7	2,3	0,9	1,1	0,4	-	1089	126	63	266
gebakken vis	2383	112	43,2	6,6	12,3	2,7	3,0	6,2	96	411	396	226	950
peterseliesaus	2384	30	2,7	-	0,3	-	-	-	-	27	15	12	51
wortelen	2385	102	6,9	4,5	1,2	0,3	0,2	0,7	-	154	90	31	131
aardappels													
gekookt	2386	94	19,9	17,7	-	-	-	-	-	16	247	79	330
bananenvla	2387	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal C (excl. toetje)		518	86,7	36,5	16,1	3,9	4,3	7,3	96	1697	874	411	1728

Analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 11

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent										mg per portie bereide maaltijdcomponent		kJ/ portie
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz.	meerv. onverz.	chole- sterol	natrium	kaliüm	kcal/ portie	
Maaltijd A:															
gebonden															
uiensoep	2496	195	32,4	-	3,1	18,7	9,6	3,3	4,3	1,8	-	885	105	174	727
gestoomde kabeljauw	2497	115	26,6	1,3	25,9	-	2,8	1,3	1,2	0,2	78	98	463	129	539
mosterdsaus	2498	55	7,5	-	-	-	3,0	0,9	1,5	0,4	-	148	25	44	185
wortelen	2499	120	13,7	1,0	0,8	6,0	5,9	3,6	1,8	0,2	-	283	184	80	337
aardappels gekookt	2500	145	31,3	-	2,9	27,8	-	-	-	-	-	228	222	123	516
griesmeelvla	2501	150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal A (excl. toetje)		630	111,5	2,3	32,7	52,5	21,3	9,1	8,8	2,6	78	1642	999	550	2304
Maaltijd B:															
geb. champignon-															
soep	2502	200	25,0	-	3,0	11,8	9,4	5,6	3,0	0,4	-	622	192	144	604
gehakt	2503	90	40,0	1,9	15,4	5,7	17,7	6,6	8,1	2,0	-	551	208	217	911
jus (gebonden)	2504	30	1,8	-	-	-	0,5	0,2	0,2	0	-	57	30	11	44
rode kool	2505	135	20,5	2,2	1,8	13,6	3,0	0,4	0,7	1,6	-	498	259	88	371
aardappels															
gekookt	2506	140	27,6	-	2,5	24,5	-	-	-	-	-	150	428	98	412
yoghurt flip	2507	150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal B (excl. toetje)		595	114,9	4,1	22,7	55,6	30,6	12,8	12,0	4,0	-	1878	1117	558	2342

Vervolg analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 11.

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent			mg per portie bereide maaltijdcomponent			kcal/ portie	kJ/ portie			
(g)	droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kalium		
<u>Maaltijd C:</u>													
geb. asperge-													
soep	2508	21,1	-	3,0	11,8	5,4	3,2	1,7	0,2	692	69	108	452
runderlapje	2509	65	25,5	0,7	0,1	3,3	1,2	1,5	0,3	122	140	116	486
jus	2510	60	6,1	-	-	1,6	0,5	0,5	0,4	226	152	31	130
andijvie à													
la creme	2512	110	14,1	1,1	2,3	7,0	2,2	1,1	0,2	200	209	72	298
aardappels													
gekookt	2511	150	31,1	-	2,7	27,8	-	-	-	138	461	111	467
griesmeelpudding													
+ bessensap	2513	115	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal C (excl. toetje)		590	97,9	1,8	29,5	46,7	7,1	4,8	1,1	1378	1031	438	1833

Analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 12

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent			mg per portie bereide maaltijdcomponent			kcal/ portie	kJ/ portie					
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.			enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kalium
Maaltijd A:															
gebonden															
kerriesoep	2403A	150	14,9	-	1,7	10,8	1,8	0,8	0,8	0,3	-	582	53	66	278
paprika-															
schnitzel	2389	70	32,1	1,4	23,9	1,1	5,7	2,0	2,7	0,6	57	315	347	151	634
jus	2403	65	7,7	-	-	-	2,1	0,9	0,8	0,2	-	222	98	40	168
witlof															
(gebonden)	2401	120	15,1	1,0	2,2	9,7	2,3	1,0	1,0	0,2	-	83	220	68	286
aardappelen	2402	75	17,6	-	2,0	15,2	-	-	-	-	-	106	299	69	289
totaal A (excl. toetje)		480	87,4	2,4	29,8	36,8	11,9	4,7	5,3	1,3	57	1308	1017	394	1655
Maaltijd B:															
geb. tomaten-															
soep	2397	155	19,8	-	3,9	9,0	6,0	2,5	2,6	0,6	-	775	113	105	445
cordon bleu	2396	95	44,1	1,9	23,7	7,8	10,7	2,7	4,5	2,9	64	402	339	222	934
jus	2395	70	9,0	-	-	-	3,1	1,3	1,4	0,2	-	290	102	48	199
andijvie															
(gebonden)	2388	140	15,3	1,4	2,8	8,7	2,4	1,0	1,0	0,3	-	263	209	67	283
aardappels															
gekookt	2398	50	11,4	-	1,3	10,0	-	-	-	-	-	4	191	45	188
riz condé	2399	160	42,0	1,3	6,4	34,2	0,2	-	-	-	-	-	-	(165)	(690)
totaal B (excl. toetje)		510	99,6	3,3	31,7	35,5	22,2	7,5	9,5	4,0	64	1734	954	487	2049

Vervolg analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 12.

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent				mg per portie bereide maaltijdcomponent		kJ/ portie						
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.		enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kalium	
Maaltijd C:															
bouillon															
Brighton	2392	150	6,2	-	1,2	3,6	0,5	-	-	-	-	809	74	24	98
Lamsragout	2391	120	45,7	3,4	22,4	3,4	17,3	7,3	7,6	1,3	78	653	505	259	1087
Mexicaanse															
groente	2393	70	13,0	0,4	2,2	9,2	1,1	0,2	0,4	0,6	-	9	104	56	235
rijst	2390	45	14,3	-	1,1	13,1	-	-	-	-	-	4	2	57	240
perzikvla	2394	155	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal C (excl. toetje)		385	79,3	3,8	26,9	29,3	18,9	7,5	8,0	1,9	78	1475	685	396	1660

Analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 13

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent		mg per portie bereide maaltijdcomponent		kcal/ portie	kJ/ portie							
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten			vet	verz. vetz.	enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kalium
Maaltijd A:															
St.Germainsoep	2417	195	41,7	-	7,8	25,7	7,0	2,5	3,3	0,8	-	831	349	197	829
varkenslapje	2421	60	24,1	1,4	18,5	-	4,9	1,8	2,3	0,5	-	386	271	118	496
jus (gebonden)	2422	35	4,1	-	-	-	0,5	0,2	0,2	0,1	-	209	93	18	74
andijvie	2419	185	22,2	2,6	3,5	11,8	4,3	1,7	2,0	0,6	-	665	22	100	418
aardappels															
gekookt	2418	165	34,7	-	3,3	30,9	-	-	-	-	-	129	404	137	574
yoghurtvla	2415	175	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal A (excl. toetje)		640	126,8	4,0	33,1	68,4	16,7	6,2	7,8	2,0	-	2220	1139	570	2391
Maaltijd B:															
held. vermecelli-															
soep	2413	200	14,2	-	2,2	11,0	0,4	-	-	-	-	548	76	56	236
geb. vis	2412	120	44,9	1,6	17,9	14,9	10,6	2,3	3,1	4,7	44	335	336	226	949
vissaus	2406	60	9,8	-	-	-	2,3	0,8	1,1	0,3	-	167	37	50	209
worteltjes	2407	105	7,4	0,8	0,4	6,0	0,1	-	-	-	-	170	134	26	111
aardappels															
gekookt	2408	160	35,0	-	3,0	31,5	-	-	-	-	-	469	37	138	581
kwark met															
vruchten	2409	175	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal B (excl. toetje)		645	111,3	2,4	23,5	63,4	13,4	3,1	4,2	5,0	44	1689	620	496	2086

Vervolg analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 13.

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent			mg per portie bereide maaltijdcomponent			kcal/ portie	kJ/ portie						
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.			enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kalium	
<u>Maaltijd C:</u>																
geb. Londonderry-																
soep	2416	185	27,9	-	1,9	22,2	3,0	0,9	1,3	-	0,4	-	797	65	122	516
runderlapje	2414	60	26,8	0,6	14,9	-	11,4	4,7	5,6	-	0,3	-	152	103	163	682
jus (licht gebonden)	2420	35	2,9	-	-	-	0,2	-	-	-	-	-	222	81	12	49
schorseneren	2410	85	6,5	1,7	0,9	3,9	0,1	-	-	-	-	-	130	502	20	83
aardappels																
gekookt	2411	130	27,2	-	2,6	24,1	-	-	-	-	-	-	228	287	107	447
vanillevla	2405	185	37,0	1,3	4,6	27,6	3,5	-	-	-	-	-	-	-	(161)	(673)
totaal C (excl. toetje)		495	91,3	2,3	20,3	50,2	14,7	5,6	6,9	-	0,7	-	1529	1038	424	1177

Analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 14

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent										mg per portie bereide maaltijdcomponent		kJ/ portie	
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz.	meerv. onverz.	chole- sterol	natrium	kalium	kcal/ portie		
Maaltijd A:																
Hubertussoep	2515	184	26,3	-	7,7	16,9	0,9	-	-	-	-	-	681	64	107	449
lekkerbekje	2516	145	57,7	1,9	24,9	13,5	17,4	7,0	7,7	2,0	-	-	315	505	310	1304
mosterdsaus	2517	55	2,6	-	-	-	2,5	0,4	0,7	1,2	-	-	30	22	23	96
worteltjes	2519	130	8,2	0,7	0,7	6,5	0,4	0,1	0	0,3	-	-	137	69	33	135
rawkost	2520	45	6,0	0,3	0,9	3,5	1,3	0,2	0,3	0,7	-	-	32	79	29	123
aardappels																
gekookt chipolata-	2518	95	20,0	-	2,0	17,6	-	-	-	-	-	-	29	310	78	329
pudding	2521	85	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal A (excl. toetje)		654	120,8	2,9	36,2	58,0	22,5	7,7	8,7	4,2	-	-	1224	1049	580	2436
Maaltijd B:																
witte bonen-																
soep	2522	175	31,3	-	8,6	20,5	1,2	-	-	-	-	-	609	371	128	534
lendelapje	2523	51	21,4	0,5	16,3	-	5,3	0,9	1,2	2,9	-	-	98	106	113	475
jus (gebonden)	2524	62	4,6	-	-	-	0,6	-	-	-	-	-	300	140	25	106
andijvie	2526	130	13,1	1,8	1,8	8,8	0,7	0,1	0	0,4	-	-	425	239	48	204
Hongaarse salade	2527	80	11,8	0,6	0,6	6,9	3,7	0,6	0,9	2,1	-	-	99	106	63	266
aardappels																
gekookt	2525	110	23,7	-	2,6	20,7	-	-	-	-	-	-	48	277	94	392
aardbeienvla	2528	110	25,9	0,8	3,3	17,2	4,6	-	-	-	-	-	-	-	123	518
totaal B (excl. toetje)		608	105,9	2,9	29,9	56,9	11,5	1,6	2,1	5,4	-	-	1579	1239	471	1977

Vervolg analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 14.

Product	labcode portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent		mg per portie bereide maaltijdcomponent		kcal/ portie	kJ/ portie								
		droge stof	as	eiwit	koolhy- draten			vet	verz. vetz.	enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kalium	
<u>Maaltijd C:</u>															
Parmentiersoep	2529	170	15,6	-	1,4	12,8	0,7	-	-	-	-	692	170	63	264
runderlapje	2530	60	25,2	0,8	19,3	0,5	4,6	1,9	2,0	0,5	-	183	154	120	505
Madeirasaus	2531	50	8,2	-	-	-	1,6	0,4	0,4	0,7	-	291	65	39	164
Chinese kool	2532	115	9,8	1,0	1,7	6,6	0,5	0,1	0,1	0,2	-	198	147	37	156
witlofsalade	2533	80	11,0	0,6	0,9	3,3	6,3	1,0	1,8	3,4	-	132	96	74	309
aardappels gekookt	2534	100	22,9	-	2,5	20,1	-	-	-	-	-	21	305	90	380
frambozenpudding + van. saus	2535	175	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal C (excl. toetje)		575	92,7	2,4	25,8	43,3	13,7	3,4	4,3	6,6	-	1517	937	333	1398

Analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 15

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent			mg per portie bereide maaltijdcomponent			kcal/ portie	kJ/ portie										
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.			enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium	kalium					
Maaltijd A:																				
heldere																				
selderijsoep	2426	210	42,4	-	1,3	40,3	0,2	-	-	-	-	-	-	605	67	168	706			
varkenscarré	2427	80	36,0	0,9	26,2	-	10,3	4,3	4,6	0,9	69	-	48	290	198	830				
jus	2423	55	5,2	-	-	-	0,3	-	-	-	-	-	-	408	82	20	85			
andijvie	2428	180	25,2	2,3	3,1	14,0	5,8	1,8	2,9	0,7	-	-	722	95	121	506				
aardappels																				
gekookt	2425	80	19,2	-	1,9	17,0	-	-	-	-	-	-	78	232	76	318				
rhumpudding	2424	160	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
totaal A (excl. toetje)		605	128,1	3,2	32,5	71,3	16,6	6,1	7,5	1,6	69	-	1861	685	583	2445				
Maaltijd B:																				
geb. asperge- soep	2429	240	16,3	-	2,4	11,3	1,9	-	-	-	-	-	542	113	72	302				
steak																				
Madrilena	2430	90	27,2	1,4	23,0	-	2,9	1,1	1,4	0,3	-	-	248	430	118	496				
saus Madrilena	2434	75	11,6	-	-	-	0,5	-	-	-	-	-	521	203	46	193				
witte kool																				
+ saus	2433	140	19,3	1,4	2,1	11,3	4,5	1,7	2,1	0,4	-	-	262	204	94	395				
aardappelpurée	2431	135	29,6	-	3,4	25,5	-	-	-	-	-	-	330	398	116	487				
sinasappelvla	2432	130	21,1	0,4	1,1	16,6	2,9	-	-	-	-	-	-	-	(98)	(407)				
totaal B (excl. toetje)		680	104,0	2,8	30,9	52,1	9,8	2,8	3,5	0,7	-	-	1903	1348	446	1873				

Vervolg analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 15.

Product	labcode portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent				mg per portie bereide maaltijdcomponent			kcal/ portie	kJ/ portie			
		droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz. vetz.			meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium
Maaltijd C:													
goulashtsoep	2435	16,0	-	1,4	12,6	1,1	-	-	-	738	81	67	277
slavink	2437	43,7	1,3	18,6	-	25,0	9,2	12,0	2,3	316	210	299	1258
jus	2438	12,4	-	-	-	4,1	1,4	2,2	0,4	485	249	67	283
worteltjes + doperwten	2436	18,5	1,1	3,2	13,9	0,3	-	-	-	213	119	71	299
aardappels (gekookt)	2439	20,0	-	2,0	17,7	-	-	-	-	58	352	79	331
citroenpudding	2440	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal C (excl. toetje)	520	110,6	2,4	25,2	44,2	30,5	10,6	14,2	2,7	1810	1011	583	2448

Analyseresultaten t.b.v. ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 16

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent										mg per portie bereide maaltijdcomponent		kcal/ portie	kJ/ portie	
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz.	meerv. onverz.	chole- sterol	natrium	kalium				
Maaltijd A:																	
geb. asperge- soep	2454	160	20,5	-	3,0	11,2	5,6	1,9	2,9	0,6	-	560	74	107	451		
hamlapje	2455	70	26,6	1,1	21,6	0,8	3,2	1,1	1,5	0,4	-	256	217	118	497		
jus (gebonden)	2457	30	4,4	-	-	-	0,9	0,3	0,5	0,1	-	191	56	21	90		
tuinboontjes	2444	180	40,0	2,5	10,8	24,1	2,5	0,9	1,1	0,4	-	461	344	162	680		
aardappels gekookt	2450	110	25,0	-	2,4	22,1	-	-	-	-	-	116	365	98	413		
totaal A (excl. toetje)		440	116,5	3,6	37,8	58,2	12,2	4,2	6,0	1,5	-	1584	1056	506	2131		
Maaltijd B:																	
bruine bonensoep	2445	150	27,9	-	5,9	19,1	1,8	0,8	0,6	0,5	-	783	395	116	486		
runderlapje	2442	80	33,4	1,4	26,6	0,9	4,5	1,8	2,0	0,4	-	334	332	150	630		
jus	2456	35	6,3	-	-	-	1,6	0,6	0,8	0,2	-	234	149	32	135		
gestoofde prei	2447	170	26,0	2,7	4,3	12,4	6,6	2,2	3,2	0,9	-	479	563	126	530		
aardappels gekookt	2448	95	19,8	-	2,0	17,5	-	-	-	-	-	141	304	78	327		
advocaatmousse	2446	95	31,1	0,6	2,5	23,4	4,7	-	-	-	-	-	-	(145)	(610)		
totaal B (excl. toetje)		530	113,4	4,1	38,8	49,9	14,5	5,4	6,6	2,0	-	1971	1743	502	2108		

Vervolg analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 16.

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent			mg per portie bereide maaltijdcomponent			kcal/ portie	kJ/ portie				
			droge stof	as	eiwit	koelhy- draten	vet	verz. vetz.			enkely. onverz. vetz.	meerv. onverz. vetz.	chole- sterol	natrium
<u>Maaltijd C:</u>														
heldere														
vermeccellisoep	2449	145	7,1	-	2,0	4,0	0,4	-	-	-	541	35	29	119
gehaktbal	2451	80	39,0	1,8	17,8	0,5	18,8	7,0	8,9	1,8	527	189	242	1018
jus	2452	35	5,4	-	-	-	1,2	0,5	0,6	0,1	278	149	26	108
andijvie														
(gebonden)	2443	170	29,9	2,7	5,8	15,5	6,0	2,2	2,9	0,7	609	275	139	581
aardappels														
(gekookt)	2441	140	31,5	-	3,2	27,7	-	-	-	-	94	518	123	519
rijstepudding														
+ saus	2453	190	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal C (excl. toetje)		570	112,9	4,5	28,8	47,7	26,4	9,7	12,4	2,6	2049	1166	559	2345

Analyseresultaten t.b.v. ziekenhuisvoedingen-onderzoek
ZIEKENHUIS NO. 17

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent										mg per portie bereide maaltijdcomponent		kJ/ portie		
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz.	meerv. onverz.	chole- sterol	natrium	kalium	kcal/ portie			
Maaltijd A:																	
Geb.kerriesoep	2469	170	16,1	-	3,2	11,6	0,7	-	-	-	-	-	-	537	80	65	274
runderlapje	2463	70	28,6	1,1	24,4	-	3,6	1,4	1,7	0,3	-	-	-	241	215	130	545
jus	2476	40	1,1	-	-	-	0,6	-	-	-	-	-	-	141	96	6	26
spinazie	2471	130	12,6	2,1	3,4	6,1	1,0	0,3	0,1	0,7	-	-	-	113	441	47	199
aardappels																	
(gekookt)	2462	95	19,3	-	2,1	16,8	-	-	-	-	-	-	-	105	289	76	317
perzikvla	2470	150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal A (excl. toetje)		505	77,7	3,2	33,1	34,5	5,9	1,7	1,8	1,0	-	-	-	1137	1121	324	1361
Maaltijd B:																	
held champignon-																	
soep	2467	155	8,1	-	1,7	5,4	0,3	-	-	-	-	-	-	587	96	31	132
hamburger	2459	75	31,4	1,4	18,2	0,4	11,5	4,5	5,5	0,8	-	-	-	386	216	178	746
jus	2475	50	6,4	-	-	-	2,2	0,8	1,0	0,3	-	-	-	177	64	36	149
sperziebonen	2460	125	12,5	1,5	2,1	8,8	0,1	-	-	-	-	-	-	308	116	45	188
aardappels																	
(gekookt)	2473	110	21,6	-	2,1	19,0	-	-	-	-	-	-	-	116	289	85	355
sinasappelvla	2468	175	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal B (excl. toetje)		515	80,0	2,9	24,1	33,6	14,1	5,3	6,5	1,1	-	-	-	1574	781	375	1570

Vervolg analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 17.

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent			mg per portie bereide maaltijdcomponent			kcal/ portie	kJ/ portie						
			droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.			enkelv. onverz. vetz.	meerv. onverz. sterol	chole- sterol	natrium	kalium	
Maaltijd C:																
held. vermecelli- soep	2474	200	7,4	-	1,2	5,4	0,2	-	-	-	-	-	654	14	28	118
kippelvertjes	2465	120	38,2	1,9	25,7	1,2	9,4	2,6	3,6	0,7	484	-	299	420	192	805
uiensaus	2461	40	3,9	-	-	-	0,7	0,2	0,3	0,1	-	-	134	47	18	76
rode kool	2472	125	16,6	1,5	1,6	13,4	0,3	0,1	0	0,1	-	-	345	151	61	259
aardappels (gekookt)	2466	85	19,5	-	2,1	17,0	-	-	-	-	-	-	91	239	77	321
vla	2464	135	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal C (excl. toetje)		570	85,6	3,4	30,6	37,0	10,6	2,9	3,9	0,9	484	-	1523	871	376	1579

Analyseresultaten t.b.v. ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO.18

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent										mg per portie bereide maaltijdcomponent		kcal/ portie	kJ/ portie	
			(g)	droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz.	meerv. onverz.	chole- sterol	natrium	kalium			
Maaltijd A:																	
Consommé																	
Girondine	2477	180	7,6	-	4,9	1,3	0,9	-	-	-	410	86	32	137			
halskarbonade	2478	65	29,4	0,6	17,0	-	12,7	4,4	5,7	1,9	115	161	182	765			
jus (gebonden)	2481	55	10,0	-	-	-	3,7	1,5	1,6	0,4	196	62	57	241			
spruiten	2479	115	17,3	1,4	4,6	10,4	0,9	0,2	0,1	0,6	98	412	68	286			
aardappels (gekookt)	2480	125	29,5	-	2,4	26,6	-	-	-	-	58	415	116	488			
citroenvla	2482	140	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
totaal A (excl. toetje)		680	93,8	2,0	28,9	38,3	18,2	6,1	7,4	2,9	877	1136	455	1917			
Maaltijd B:																	
geb. kip-kerrie-																	
soep	2483	175	26,3	-	7,5	11,9	6,1	2,6	2,5	0,9	613	74	133	558			
varkenslapje	2485	70	26,5	1,0	20,9	0,6	3,9	1,4	1,8	0,6	137	270	122	510			
jus (gebonden)	2487	75	13,8	-	-	-	4,6	2,0	1,9	0,5	377	104	77	323			
sperziebonen	2486	160	17,9	1,6	3,2	12,0	1,1	0,8	0,2	0,2	310	234	70	298			
aardappels (gekookt)	2484	135	31,9	-	2,4	28,9	-	-	-	-	59	481	126	527			
griesmeelvla	2488	145	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-			
totaal B (excl. toetje)		615	116,4	2,6	34,0	53,4	15,7	6,8	6,4	2,2	1496	1163	528	2216			

Vervolg analyseresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 18.

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent			mg per portie bereide maaltijdcomponent			keal/ portie	kJ/ portie			
(g)	droge stof	as	eiwit	koolhy- draten	vet	verz. vetz.	enkelv. onverz.	meerv. onverz.	chole- sterol	natrium	kalium		
Maaltijd C:													
minestronesoep	2489	185	17,8	-	1,7	14,4	0,7	-	-	685	297	70	298
runderlapje	2492	65	25,8	0,8	20,6	0,6	3,8	1,6	1,8	102	207	151	633
jus (gebonden)	2493	50	6,5	-	-	-	5,3	2,3	2,3	142	145	51	215
kool à la crème	2491	95	14,6	1,6	2,8	8,1	2,2	1,0	0,9	379	199	63	264
aardappels (gekookt)	2490	125	30,4	-	2,4	27,5	-	-	-	35	506	120	503
citroenvla	2494	140	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal C (excl. toetje)		520	95,1	2,4	27,5	50,6	12,0	4,9	5,0	1343	1354	455	1913

Analyseresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingenonderzoek
Ziekenhuis No. 19.

Product	labcode portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent		mg per portie bereide maaltijdcomponent		kcal/ portie	kJ/ portie							
		droge stof	as eiwit koolhy- draten	vet	verz. enkelv. vetz.			meerv. onverz. sterol	chole- sterol	natrium	kalium			
Maaltijd A:														
held.tomaten-														
soep	2537	160	7,0	-	1,8	5,8	0,2	-	-	-	429	158	32	133
runderlapje	2538	65	28,3	0,9	21,6	-	6,0	2,3	2,6	0,8	108	190	141	592
jus (gebonden)	2539	50	4,5	-	-	-	0,6	-	-	-	195	123	20	83
snijboontjes	2540	150	28,5	1,4	4,2	16,7	6,3	3,9	1,5	0,6	99	407	140	588
aardappels														
(gekookt)	2541	110	24,5	-	2,3	21,9	-	-	-	-	10	365	97	407
fruitcocktail	2542	140	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal A (excl. toetje)		535	92,8	2,3	29,9	44,4	13,1	6,2	4,1	1,4	841	1243	430	1803
Maaltijd B:														
Geb.kervelsoep	2543	150	17,7	-	2,9	10,8	3,2	1,2	1,5	0,3	642	188	83	348
varkensrib	2544	70	30,0	0,8	19,0	0,4	9,9	4,1	4,3	0,8	76	237	166	698
jus (gebonden)	2545	30	2,6	-	-	-	0,2	-	-	-	113	52	11	46
gestoofde prei	2547	150	16,5	0,9	3,0	11,1	1,5	0,8	0,5	0,3	51	245	71	294
aardappels														
(gekookt)	2546	185	38,9	-	4,1	34,0	-	-	-	-	17	646	152	640
caramelvla	2548	100	25,5	0,7	3,0	20,1	1,7	-	-	-	-	-	(108)	(452)
totaal B (excl. toetje)		585	105,7	1,7	29,0	56,3	14,8	6,1	6,3	1,4	899	1368	483	2026

Vervolg analysesresultaten t.b.v. het ziekenhuisvoedingen-onderzoek
 ZIEKENHUIS NO. 19.

Product	labcode	portie- grootte	g per portie bereide maaltijdcomponent			mg per portie bereide maaltijdcomponent			kJ/ portie									
			droge stof	as	eiwit	vet	enzel.	chole-		kalium								
		(g)	draten	koolhy-	vet	verz.	enzel.	meerv.	chole-	natr.	sterol	vetz.	onverz.	sterol	vetz.			
Maaltijd C:																		
held.kippen- soep	2549	145	5,7	-	1,2	3,9	0,3	-	-	-	-	-	-	-	286	54	23	96
kalkoenrollade saus v. kal-	2550	60	21,2	0,8	17,6	0,3	2,6	1,0	1,1	0,3	50	-	-	100	223	95	398	
koenrollade	2551	40	3,6	-	-	-	0,4	-	-	-	-	-	-	148	47	16	66	
broccoli	2552	130	16,4	1,3	5,5	8,0	1,6	0,5	0,1	0,9	-	-	-	13	447	68	286	
aardappels (gekookt)	2553	120	23,9	-	2,5	20,9	-	-	-	-	-	-	-	7	414	94	394	
bitterkoekjes- vla	2554	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
totaal C (excl. toetje)		495	70,8	2,1	26,8	33,1	4,9	1,5	1,2	1,2	50	1,2	1,2	554	1185	296	1240	

Analyseresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingenonderzoek
 Vetzoursamenstelling Ziekenhuis No. 10.

vetzuur	massa-%-methyllester												
	Maaltijd A						Maaltijd B						Maaltijd C
	2370	2371	2372	2373	2376	2377	2378	2379	2382	2383	2385	2385	2385
heldere groente- soep	0,1	0,7	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1	0,9	0,1	0,2	0,4	0,4	
0,1	1,3	0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	1,8	0,1	0,1	0,3	0,3	0,3	
0,3	2,7	1,4	0,4	0,4	0,5	0,6	3,3	0,5	0,1	0,1	2,9	2,9	
2,5	5,7	0,6	2,6	2,6	3,5	3,5	6,3	2,0	0,2	0,2	1,0	1,0	
0,6	0,7	0,1	0,6	0,6	1,0	0,9	0,9	0,8					
0,4	0,5	0,1	0,4	0,4	0,2	0,2	0,6	0,2					
25,2	22,4	13,7	23,4	23,4	23,0	23,9	20,0	23,8	12,6	9,2			
3,6	1,9	0,5	3,8	3,8	4,9	3,7	1,6	4,1	0,5	0,2			
0,9	0,4	0,2	1,0	1,0	0,8	0,9	0,4	0,7	0,2	0,2			
14,3	9,1	4,3	13,7	13,7	11,8	13,2	7,6	9,6	4,7	7,7			
37,3	25,3	10,2	37,2	37,2	38,4	35,1	17,8	38,3	24,4	16,4			
6,6	7,6	35,5	7,5	7,5	11,3	13,6	24,2	13,0	46,3	58,2			
0,2	0,5	24,8	0,2	0,2	0,8	1,1	6,6	1,1	5,1	0,8			
0,8	0,3	0,7	1,1	1,1	0,2	0,2	0,5	0,5	0,3	0,4			
0,8	0,6	0,3	0,2	0,2	0,5	0,5	0,4	0,6	0,3	0,4			
0,9	0,3	0,3	1,0	1,0	0,3	0,1	0,3	0,4	0,2	0,1			
0,3	0,1	0,3	0,3	0,3	0,3	0,1	0,3	0,1	0,5	0,8			
0,1	0,1	0,3	0,1	0,1	0,9	0,2	0,9	0,3	1,2	0,3			
0,3	0,2	0,3	0,2	0,2	0,2	0,1	0,3	0,1	2,8	0,3			
0,2	0,2	0,4	0,1	0,1	0,2	0,2	0,7	0,1		0,3			
0,3	0,2	0,4	0,2	0,2	0,2	0,2	0,7	0,1		0,3			
24:1	0,2	0,4	0,2	0,2	0,2	0,2	0,7	0,1		0,3			
onbekend	4,2	2,5	2,9	5,8	1,9	1,8	4,8	3,4	0,4	0,5			
som v.v.	47,1	44,7	24,4	44,8	40,8	43,8	45,3	39,4	22,4	23,5			
som e.o.v.	44,4	29,2	12,8	45,4	45,7	41,0	22,1	45,5	25,3	17,1			
som m.o.v.	8,5	26,1	62,8	9,8	13,5	15,1	32,6	15,1	52,3	59,4			

Analysesresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingsonderzoek
 Vetzoursamenstelling Ziekenhuis No. 11.

vetzuur	massa-%-methylester													
	Maaltijd A					Maaltijd B					Maaltijd C			
	2496	2497	2498	2499	2502	2503	2504	2505	2508	2509	2510	2512	2512	2512
C 8	gebonden uiensoep	gestoomde kabeljauw saus	mosterd- kabeljauw saus	wortelen	gebonden champignonsoep	gebonden gehakt	jus (gebonden)	rode kool	gebonden asperge-soep	runder- lapje	jus	andijvie à la crème	andijvie à la crème	
10	0,4	0,3	0,4	1,5	1,4		0,1		1,3	0,4	0,4	1,4	1,4	
12	1,0	0,6	0,9	3,0	3,0	0,1	0,2		2,9	0,1	0,8	3,0	3,0	
14	1,4	0,5	1,2	3,9	4,0	0,3	0,4	0,1	3,9	0,3	1,1	4,0	4,0	
14:1	4,9	2,3	4,5	10,3	10,3	1,9	2,4	0,7	10,0	1,7	3,4	11,3	11,3	
15	0,4	0,2	0,4	1,1	1,2	0,3	0,4		1,1	0,3	0,7	1,2	1,2	
16	0,4	0,3	0,4	1,1	1,1	0,1	0,2		1,0	0,1	0,3	1,0	1,0	
16:1	16,5	27,9	14,4	25,7	25,7	22,7	23,6	18,9	26,8	22,7	18,4	25,0	25,0	
17	2,6	3,1	2,5	2,5	2,5	3,5	3,6	0,2	2,3	3,6	2,7	2,3	2,3	
18	0,5	0,6	0,5	0,8	0,7	0,5	0,6	0,1	0,7	0,6	0,5	0,7	0,7	
18:1	7,9	13,8	7,0	11,9	11,5	12,8	13,0	3,9	11,3	13,9	7,9	10,9	10,9	
18:2	35,6	33,4	34,8	25,9	26,8	42,8	41,2	22,6	27,0	43,7	31,8	24,3	24,3	
18:3	15,9	5,4	9,8	3,2	4,0	9,8	8,8	50,1	3,9	9,1	24,3	3,9	3,9	
20	1,7	0,2	2,6	0,2	0,3				0,2			0,2	0,2	
20:1	1,2	0,3	1,1	0,8	0,8	1,2	1,2	7,8	0,7	0,7	3,8	2,7	2,7	
20:2	2,4	0,9	4,1	0,3	1,0	0,2	0,2	0,5	1,0	0,3	0,7	1,0	1,0	
20:3	0,2	0,2	0,3		0,3	1,0	0,9	0,3	0,3	1,0	0,3	0,3	0,3	
22	0,7	1,1	0,7	0,1	0,1	0,4	0,3	0,4	0,1	0,4		0,1	0,1	
22:1	1,6	2,6	10,6	0,2	0,2	0,4	0,1	0,9	0,7		0,3	0,1	0,1	
24	0,2		0,2	0,1	0,1		0,3	0,3	0,1	0,1		0,1	0,1	
24:1	0,4	4,3	0,7	0,2	0,2	0,3			0,2	0,1	0,1	0,2	0,2	
onbekend	3,8	1,9	2,9	7,2	4,8	1,6	2,3	0,7	4,8	1,3	2,3	5,9	5,9	
som v.v.	36,7	50,2	32,2	63,4	62,1	39,6	41,9	17,5	62,2	40,4	34,7	62,8	62,8	
som e.o.v.	47,8	42,7	54,7	32,0	32,5	48,5	47,4	23,7	32,7	49,4	36,5	29,9	29,9	
som m.o.v.	18,5	7,1	13,1	4,6	5,4	11,9	10,7	58,8	5,1	10,3	28,8	7,3	7,3	

Analyseresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingenonderzoek
 Vetzuursamenstelling Ziekenhuis No. 12.

vetzuur	massa-%-methylester												
	Maaltijd A						Maaltijd B			Maaltijd C			
	2403A	2389	2403	2401	2397	2396	2395	2388	2391	2393	2391	2393	
	gebonden	paprika-	jus	witlof	gebonden	cordon	jus	andijvie	lams-	Mexicaanse	ragout	groente	
	kerrie-	schnitzel		(gebonden)	tomaten-	Bleu		(gebonden)					
	soep				soep								
C 8	0,2	0,1	0,6	1,2	1,0	0,4	0,7	1,3	0,9				
10	0,1	0,1	0,9	1,0	0,8	0,5	0,6	1,0	0,6				
12	1,1	0,6	2,8	6,8	5,8	0,6	3,9	7,0	3,3			0,2	
14	4,5	3,3	5,2	3,5	3,0	1,6	2,9	3,4	2,5			0,3	
14:1	0,2	0,1	0,3		0,1	0,2	0,3		0,1				
15	0,3	0,2	0,3		0,1		0,2		0,3				
16	20,8	21,1	22,9	22,7	22,5	14,9	24,2	23,6	22,1			11,7	
16:1	5,3	4,8	4,0		0,9	1,1	1,8		1,8			0,2	
17	0,8	0,6	0,6	0,1	0,2	0,1	0,7	0,1	0,7			0,1	
18	6,1	8,6	6,9	7,0	7,9	5,5	11,5	7,5	13,5			2,8	
18:1	28,9	35,4	31,5	43,3	44,0	41,1	42,8	41,9	43,5			33,1	
18:2	9,7	8,7	7,3	10,9	10,3	25,4	6,6	8,1	7,0			45,6	
18:3			0,2										
18:3	1,6	1,3	1,5	1,7	1,3	0,1	1,2	2,6	0,8			3,8	
20	1,2	0,9	0,9	0,3	0,4	1,2	0,3	0,3	0,7			0,6	
20:1	4,5	3,2	3,1	0,3	0,5	1,1	0,5	0,4	0,4			0,4	
20:2	1,8	1,1	1,3	0,1	0,1	0,4	0,1	0,1	0,2			0,1	
20:3		0,9				2,8			0,2				
22	0,6	0,4	0,5	0,2	0,2		0,2	0,3	0,1			0,2	
22:1	2,8	1,8	1,8	0,1	0,1		0,1	0,3	0,1			0,1	
24	0,2		0,3	0,2	0,2		0,1	0,3				0,3	
24:1	0,4		0,3				0,1		0,1				
onbekend	9,0	8,1	6,8	0,4	0,5	3,0	1,4	1,8	1,4			0,6	
som v.v.	39,4	39,1	45,0	43,3	42,3	26,2	45,9	45,7	45,3			16,3	
som e.o.v.	46,2	49,3	43,9	44,0	45,9	44,5	46,2	43,3	46,6			33,9	
som m.o.v.	14,4	11,6	11,1	12,7	11,8	29,3	7,9	11,0	8,1			49,8	

Analyseresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingenonderzoek
 Vetzuursamenstelling Ziekenhuis No. 13.

vetzuur	massa-%-methylester												
	Maaltijd A				Maaltijd B				Maaltijd C				
	2417	2421	2422	2419	2412	2406	2416	2414	2417	2421	2422	2419	
St.Ger- mainesoep	1,7	0,5	1,3	1,9	0,5	1,8	1,7	0,1	11,4	10,2	10,9	10,9	0,1
varkens- lapje	1,3	0,4	1,1	1,6	2,2	1,4	1,3	0,1	0,3	0,2	0,6	0,6	0,1
jus (gebonden)	8,7	2,7	6,9	9,0	1,4	9,5	8,7	0,2	0,1	0,1	0,2	0,2	1,9
andijvie	3,5	2,0	3,1	4,7	0,6	3,7	3,5	4,3	8,5	8,2	8,2	14,2	0,6
	14:1		0,1	0,1			0,1	30,0	47,7	45,8	45,7	2,5	2,6
	15		0,1	0,1			0,1	40,8	12,1	13,9	2,5	0,1	1,0
	16	19,5	14,0	12,0	11,4	10,2	10,9					0,4	0,4
16:1	0,4	2,4	0,9	0,5	0,3	0,2	0,6					22,4	4,6
17	0,1	0,3	0,1	0,2	0,1	0,1	0,2					4,6	1,9
18	9,1	12,9	9,7	8,7	4,3	8,5	8,2					14,2	14,2
18:1	48,9	46,2	48,0	46,5	30,0	47,7	45,8					45,7	45,7
18:2	10,1	8,7	9,8	8,2	40,8	12,1	13,9					2,5	2,5
18:3												0,2	0,1
18:3	1,9	0,7	1,9	3,3	4,6	2,1	2,3					0,3	0,3
20	0,3	0,3	0,4	0,4	0,5	0,3	0,5					0,7	0,7
20:1	0,5	0,8	0,6	0,5	0,5	0,6	0,6					0,4	0,4
20:2	0,1	0,2	0,1	0,3	0,1	0,1	0,3					0,3	0,4
20:3		0,1										0,3	0,4
22	0,3		0,3	0,3	0,2	0,3	0,3					0,1	0,2
22:1	0,3	0,1	0,2	0,3	0,2	0,6	0,3					0,3	0,1
24	0,2		0,4	0,2	1,7	0,1	0,2					0,2	0,1
24:1	0,1											0,2	0,1
onbekend	0,8	2,3	1,0	1,1	1,1	0,8	0,7					2,2	2,2
som v.v.	37,3	39,5	37,8	39,6	22,9	36,2	35,7					44,1	44,1
som e.o.v.	50,6	50,6	50,2	48,4	31,1	49,5	47,5					52,9	52,9
som m.o.v.	12,1	9,9	12,0	12,0	46,0	14,3	16,8					3,0	3,0

Analyseresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingenonderzoek
 Vetzoursamenstelling Ziekenhuis No. 14.

vetzuur	massa-%-methylester													
	Maaltijd A					Maaltijd B				Maaltijd C				
	2516 lekker- bekje	2517 mosterd- saus	2519 wortel- tjes	2520 rauw- kost	2523 lende- lapje	2526 andijvie	2527 Hongaar- se salade	2530 runder- lapje	2531 Madeira- saus	2532 Chinese kool	2533 witlof- salade			
C 8	0,1								0,1					
10	0,2		0,1						0,2					
12	0,3	0,1	0,1	0,1	0,3	0,1	0,1	0,2	0,6					
14	2,3	0,4	0,3	0,3	7,8	0,1	3,0	0,6	2,5		0,1			
14:1	0,8			0,1	0,4		1,3		0,3					
15	0,3		0,3		0,2		0,3	0,1	0,1					
16	22,1	16,6	14,5	11,2	17,9	10,5	26,1	18,9	15,9		10,4			
16:1	4,7			0,4	0,4		5,3	0,4	0,4		0,4			
17	1,0	0,2	0,3	0,1	0,2	0,1	1,0	0,1	0,1		0,1			
18	12,2	0,1	2,1	4,0	1,3	3,7	11,1	5,8	3,1		3,6			
18:1	37,5	28,8	5,2	23,1	4,7	24,6	38,2	26,2	15,9		27,8			
18:2	9,4	45,0	62,7	48,9	27,5	50,8	10,3	41,5	47,8		46,7			
18:3														
18:3	1,7	4,6	7,2	8,4	35,1	7,7	0,3	3,3	9,1		8,4			
20	0,4	0,5	0,9	0,5	0,6	0,5	0,4	0,5	0,4		0,5			
20:1	0,2	0,9	0,3	0,4	0,2	0,5	0,4	0,3	0,3		0,5			
20:2	0,4	0,2	0,4	0,1	0,2	0,1	0,6	0,3	0,2		0,2			
20:3	0,4	0,3		0,1	0,1		0,2				0,1			
22	0,9	0,4	0,9	0,5	0,8	0,5		0,5	0,5		0,4			
22:1	0,1	1,3	0,1	0,3	0,2	0,1		0,2	0,4		0,2			
24		0,1	0,5	0,3	0,6	0,3		0,2	0,2		0,1			
24:1				0,2				0,1	0,1		0,1			
onbekend	4,9	0,4	4,2	1,0	1,7	0,2	1,2	0,8	2,2		0,4			
som v.v.	41,9	18,5	20,8	17,3	30,1	15,9	42,7	27,1	24,1		15,3			
som e.o.v.	45,6	31,2	5,8	24,7	6,1	25,3	45,8	27,5	17,4		29,1			
som m.o.v.	12,5	50,3	73,4	58,0	63,8	58,8	11,5	45,4	58,5		55,6			

Analyseresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingenonderzoek
 Vetzoursamenstelling Ziekenhuis No. 15.

vetzuur	massa-%-methylester									
	Maaltijd A		Maaltijd B			Maaltijd C				
	2427	2428	2430	2433	2437	2438	2437	2438	2437	2438
	varkens-	andijvie	steak	witte	slavink	jus				
	carré		Madrilena	kool+saus						
C 8		0,2	0,1	0,5		0,2				0,2
10	0,1	0,1	0,1	0,8	0,1	0,2			0,1	0,2
12	0,1	1,9	1,1	2,3	0,1	2,1			0,1	2,1
14	1,3	1,0	2,1	3,4	1,5	1,6			1,5	1,6
14:1		0,1	0,6	0,3	0,2	0,2			0,2	0,2
15	0,1		0,2	0,2	0,1	0,1			0,1	0,1
16	23,8	20,1	22,6	21,2	22,1	20,1			22,1	20,1
16:1	2,4		4,1	0,8	3,5	1,0			3,5	1,0
17	0,3	0,1	0,7	0,2	0,5	0,2			0,5	0,2
18	17,6	9,2	10,6	9,7	13,6	9,6			13,6	9,6
18:1	42,4	51,5	43,4	46,6	45,2	51,2			45,2	51,2
18:2	8,0	9,8	5,5	8,2	9,0	9,0			9,0	9,0
18:3										
18:3	0,4	3,8	0,5	2,2	0,6	1,5			0,6	1,5
20	0,3	0,4	0,5	0,6	0,4	0,5			0,4	0,5
20:1	1,1	0,5	0,8	0,6	1,2	0,9			1,2	0,9
20:2	0,1	0,2	0,6			0,1				0,1
20:3	0,4		1,8						0,1	
22	0,2	0,3		0,3	0,2	0,3			0,2	0,3
22:1	0,1	0,2	0,1	0,2	0,1	0,5			0,1	0,5
24				0,3						
24:1	0,1	0,2	0,1	0,1	0,1	0,1			0,1	0,1
onbekend	1,2	0,3	4,5	1,6	1,5	0,7			1,5	0,7
som v.v.	44,3	33,7	39,8	40,1	39,2	35,2			39,2	35,2
som e.o.v.	46,7	52,5	51,4	49,3	51,0	54,1			51,0	54,1
som m.o.v.	9,0	13,8	8,8	10,6	9,8	10,7			9,8	10,7

Analyseresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingenonderzoek
 Vetzoursamenstelling Ziekenhuis No. 16.

vetzuur	massa-%-methyllester											
	Maaltijd A						Maaltijd B					
	2454	2455	2457	2444	2445	2442	2456	2447	2451	2452	2443	
	gebonden	ham-	jus	tuin-	bruine	runder-	jus	gestoofde	gehakt-	jus	andijvie	
	asperge-	lapje	(gebonden)	boontjes	bonen-	lapje		prei	bal		(gebonden)	
	soep				soep							
C 8	0,8	0,4	0,7	0,9	0,8	0,8	1,4	1,5	0,1	0,2	1,1	
10	0,8	0,4	0,7	1,0	0,1	0,5	1,0	1,0	0,1	0,2	1,3	
12	9,2	3,2	7,8	8,0	0,2	3,0	7,4	8,9	0,4	1,7	7,4	
14	3,6	1,8	2,9	4,1	1,3	2,4	3,4	3,7	1,7	2,0	5,2	
14:1	0,1			0,2	0,4	0,4	0,1		0,2	0,1	0,4	
15	0,1			0,2	0,1	0,2	0,1		0,1	0,1	0,3	
16	10,7	17,5	13,1	12,2	25,5	19,6	13,1	10,5	21,7	21,1	13,4	
16:1	0,6	2,5	0,6	0,6	2,2	2,7	0,9	0,4	3,4	2,7	0,9	
17	0,2	0,2	0,1	0,2	0,4	0,9	0,3	0,1	0,5	0,4	0,3	
18	8,5	10,3	8,8	8,2	9,7	13,8	9,9	8,0	13,9	12,3	8,4	
18:1	52,5	44,1	51,4	44,5	30,2	42,3	45,3	49,0	45,0	44,3	46,3	
18:2	8,7	12,5	9,7	13,3	12,4	7,6	13,0	9,3	9,2	9,6	7,8	
18:3							0,1					
18:3	1,9	0,8	1,8	2,5	8,7	0,8	2,0	3,1	0,6	1,3	3,1	
20	0,3	0,2	0,3	0,7	0,8	0,4	0,4	0,4	0,3	0,3	0,4	
20:1	0,6	0,6	0,6	0,7	0,9	0,3	0,3	0,7	0,9	1,1	0,7	
20:2	0,1	0,4	0,1	0,1	0,8	0,4		0,1	0,1	0,4	0,3	
20:3		0,2				0,1				0,1		
22	0,3		0,3	0,4	1,0		0,3	0,5		0,2	0,3	
22:1	0,3	0,2	0,2	0,3	0,5	0,1	0,1	0,4	0,1	0,1	0,3	
24	0,3		0,1	0,3	0,6		0,1	0,3		0,1	0,2	
24:1			0,1		0,5					0,1		
onbekend	0,4	4,8	0,6	1,6	4,2	3,9	0,7	1,9	1,7	1,3	1,9	
som v.v.	35,0	35,7	35,1	36,8	41,4	43,4	37,7	35,7	39,5	39,2	39,1	
som e.o.v.	54,2	49,7	53,3	47,0	35,8	47,8	47,0	51,4	50,5	49,2	49,5	
som m.o.v.	10,8	14,6	11,6	16,2	22,8	8,8	15,3	12,9	10,0	11,6	11,4	

Analyseresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingenonderzoek
 Vetzoursamenstelling Ziekenhuis No. 17.

vetzuur	massa-%-methylester											
	Maaltijd A			Maaltijd B			Maaltijd C					
	2463	2471	2475	2459	2475	2465	2461	2472	2465	2461	2472	
runder- lapje	spinazie	hambur- ger	jus	kippe- lever	uien- saus	rode kool	kippe- lever	uien- saus	rode kool	kippe- lever	uien- saus	rode kool
C 8												
10	0,1		0,1	0,1								0,5
12	0,2		0,2	0,2								0,1
14	2,4		2,4	2,4								0,3
14:1	0,6	0,3	0,6	0,4								2,6
15	0,2	0,1	0,2	0,2								0,9
16	23,5	16,6	23,4	22,2								0,3
16:1	4,6	2,1	4,6	3,5								21,8
17	0,7	0,1	0,7	0,6								5,5
18	13,4	0,9	13,4	12,3								0,9
18:1	43,5	4,1	43,5	42,0								11,2
18:2	6,6	13,3	6,6	10,0								42,0
18:3												7,6
18:3	0,6	47,5	0,6	1,4								0,6
20		0,6		0,3								2,7
20:1	1,0	0,4	1,0	0,3								1,1
20:2	0,1	0,1	0,1	0,3								3,3
20:3	0,1	0,1	0,2	0,2								0,9
22	0,6	0,7	0,6	0,1								0,2
22:1		0,3		0,3								0,7
24		2,6		0,1								2,0
24:1	0,1		0,1	0,1								0,2
onbekend	1,7	9,3	1,6	2,2								0,3
som v.v.	41,7	24,2	41,8	39,4								5,2
som e.o.v.	50,7	8,5	50,7	48,4								31,5
som m.o.v.	7,5	67,3	7,5	12,2								49,4
												19,1
												9,7
												16,5
												32,5
												1,1
												0,7
												4,8
												0,1
												0,6
												1,7
												0,6
												1,0
												1,1
												19,3

Analyseresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingenonderzoek
 Vetzoursamenstelling Ziekenhuis No. 18.

vetzuur	massa-%-methylester													
	Maaltijd A						Maaltijd B						Maaltijd C	
	2478	2481	2479	2483	2485	2487	2486	2492	2493	2491	2492	2493	2491	
halskar- bonade	jus (gebonden)	spruiten	geb.kip- kerrie- soep	varkens- lapje	jus (gebonden)	sperzie- bonen	runder- lapje	jus (gebonden)	jus (gebonden)	la crème	runder- lapje	jus (gebonden)	jus (gebonden)	la crème
C 8	0,1	1,1		1,0	0,1	1,3	0,8	2,3	1,2	1,3	0,8	2,3	1,2	1,3
10	0,2	0,8		1,2	0,2	1,0	0,1	0,9	0,9	0,1	0,1	0,9	0,9	1,4
12	0,8	5,8	0,1	5,1	0,8	7,0	0,7	4,1	6,7	0,7	0,7	4,1	6,7	6,2
14	1,7	2,9	4,1	4,5	1,7	3,3	22,9	2,7	3,4	22,9	2,7	3,4	3,4	5,5
14:1	0,1		0,1	0,3	0,1		0,2	0,5	0,1	0,2	0,2	0,5	0,1	0,3
15	0,1		0,2	0,2	0,1		0,3	0,2		0,3	0,3	0,2		0,3
16	21,8	22,9	20,2	22,8	21,8	23,5	29,2	22,6	23,6	29,2	22,6	23,6	23,6	23,4
16:1	2,9	1,0	0,8	1,7	2,9	0,6		3,9	0,8		3,9	0,8	0,8	0,8
17	0,4	0,2	0,3	0,4	0,3	0,2	0,4	0,6	0,1	0,4	0,6	0,1	0,1	0,3
18	11,3	8,5	1,5	8,2	11,2	8,2	7,1	8,7	7,7	7,1	8,7	7,7	7,7	7,9
18:1	42,8	41,8	3,7	36,5	42,5	41,7	1,2	41,8	43,6	1,2	41,8	43,6	43,6	38,4
18:2	14,0	11,6	15,3	12,3	13,8	10,5	1,6	6,8	9,4	1,6	6,8	9,4	9,4	7,8
18:3														
18:3	0,8	1,2	41,4	1,4	0,7	0,9	0,9	0,7	0,9	0,9	0,9	0,7	0,9	2,4
20	0,3	0,4	1,0	0,4	0,3	0,3	3,8	0,3	0,3	3,8	0,3	0,3	0,3	0,3
20:1	0,9	0,5	0,2	0,5	0,9	0,3	1,3	0,2	0,3	1,3	0,2	0,3	0,3	0,3
20:2	0,4	0,1	0,7	0,4	0,4	8,4	8,4	0,3	0,3	8,4	0,3	0,3	0,3	0,2
20:3	0,5		0,2	0,5	0,1	3,5	3,5	0,9		3,5	0,9			0,2
22		0,2	3,0	0,2	0,1	0,2	5,8	0,1	0,2	5,8	0,1	0,2	0,2	0,8
22:1		0,1	0,5	0,1	0,1	0,1	5,3	0,4	0,1	5,3	0,4	0,1	0,1	0,1
24		0,1	0,9	0,1	0,2	0,1	2,3	0,1	0,1	2,3	0,1	0,1	0,1	0,3
24:1	0,1		1,3	0,2	0,1	0,1	0,7	0,6	0,1	0,7	0,6	0,1	0,1	0,3
onbekend	0,9	0,5	4,4	2,2	1,6	0,5	3,5	1,4	0,4	3,5	1,4	0,4	0,4	1,8
som v.v.	37,1	43,3	30,7	45,0	37,5	45,5	76,1	43,2	44,5	76,1	43,2	44,5	44,5	48,7
som e.o.v.	47,2	43,7	9,0	40,2	47,1	43,0	9,0	48,1	45,1	9,0	48,1	45,1	45,1	40,7
som m.o.v.	15,7	13,0	60,3	14,8	15,4	11,5	14,9	8,7	10,4	14,9	8,7	10,4	10,4	10,6

Analyseresultaten t.b.v. Ziekenhuisvoedingenonderzoek
 Vetzuursamenstelling Ziekenhuis No. 19.

vetzuur	massa-%-methylester											
	Maaltijd A					Maaltijd B					Maaltijd C	
	2538	2540	2543	2544	2547	2548	2549	2550	2551	2552	2553	
	runder- lapje	snij- boontjes	geb.ker- velsoep	varkens- rib	gestoofde prei			kalkoen- rollade		broccoli		
C 8												
10	0,1	1,6	1,9	0,2	1,4					0,3		
12	0,1	2,7	1,6	0,2	2,4			0,1		0,1		
14	1,9	7,3	9,5	1,3	5,6			0,1		0,2		
14:1	0,6	9,3	4,1	2,4	7,6			1,4		0,5		
15	0,2	0,4	0,1	0,6	0,8					0,2		
16	23,9	0,6	0,1	0,4	0,6			0,1		0,2		
16:1	4,0	21,9	11,4	22,5	21,2			24,5		15,1		
17	0,8	0,4	0,4	3,1	1,5			2,8		0,4		
18	12,5	0,4	0,1	1,3	0,4			0,3		0,2		
18:1	38,6	9,7	9,1	13,9	7,8			14,8		1,6		
18:2	11,9	15,9	49,8	41,1	26,2			42,4		4,4		
18:3	0,1	0,7	8,1	6,3	10,3			9,4		15,2		
18:3	0,2											
20		0,3	1,6	0,7	5,5			0,4		39,3		
20:1		5,7	0,3		0,4			0,3		1,8		
20:2		5,7	0,5	0,4	0,5			1,2				
20:3		8,8	0,2	0,4	0,4			0,6		1,1		
22		1,0	0,3	0,7	0,7			0,7				
22:1		0,4	0,3	0,5	0,5			0,1		12,0		
24		1,0	0,1		0,7			0,1				
24:1		0,7			0,1					0,8		
onbekend		3,4	0,6	3,7	5,2					1,1		
som v.v.		41,5	38,8	44,5	51,6			0,6		5,5		
som e.o.v.		45,2	51,3	47,0	31,3			42,0		34,7		
som m.o.v.		13,3	10,4	8,5	17,1			46,8		6,5		
								11,2		58,8		

4.7.2. Complete maaltijden van schooljongens.

In het kader van een internationaal onderzoek naar het verband tussen voedselopname en serumlipiden werden dubbele porties geanalyseerd van een warme maaltijd van 68 Nederlandse jongens van 8 en 9 jaar (Knuiman et al, 1986; v.d. Snoek, 1983).

Gemiddeld gehalte (+ S.D.) energie en nutriënten van de complete warme maaltijd van 68 Nederlandse schooljongens van 8 en 9 jaar.

energie (kJ)	2063	±	616
(kcal)	495	±	148
eiwit (g)	22	±	7
vet (g)	23	±	10
verzadigde vetzuren (g)	9	±	4
enkelvoudig onverzadigde vetzuren (g)	9	±	5
meervoudig onverzadigde vetzuren (g)	3	±	2
koolhydraten (g)	54	±	19
oligosacchariden (g)	23	±	13
polysacchariden (g)	30	±	15
vezel (g)	12	±	5
water (g)	379	±	113
cholesterol (mg)	78	±	57

5. LITERATUUR

- Beynen AC, Katan MB, van Gent CM. Endogenous cholesterol synthesis, fecal steroid excretion and serum lanosterol in subjects with high or low response of serum cholesterol to dietary cholesterol. *Clin Nutr* 1986;5:151-158.
- Boehringer. Methods of enzymatic food analysis using Test-Combinations. *Food Analysis*, Boehringer, Mannheim, 1983.
- Bovenkamp P van de, Katan MB, Folmer P, Bos J, Germing-Nouwen C, Kosmeyer-Schuil T, Brussaard JH. Voedingmiddelenanalyses van de vakgroep Humane Voeding deel VI. Zout- en vetgehalte van sauzen, kruiden, vleeswaren en andere produkten. Landbouwwuniversiteit Wageningen, 1987.
- Brussaard JH. A comparison of various cholesterol-lowering diets in young healthy volunteers. Effects on serum lipoproteins and on other risk indicators for cardiovascular diseases. Proefschrift, Landbouwhogeschool Wageningen, 1981.
- Choudhury S, Jackson P, Katan MB, Marenah CB, Cortese C, Miller NE, Lewis B. A multifactorial diet in the management of hyperlipidemia. *Atherosclerosis* 1984;50:93-103.
- Hollman PCH, Katan MB. Report of the Eurofoods Interlaboratory Trial 1985 on laboratory procedures as a source of discrepancies between food tables. Report 85.67. State Institute for Quality Control of Agricultural Products (RIKILT), Wageningen, 1985.
- James WPT, Theander O, Eds. The analysis of dietary fiber in food. Marcel Dekker, Inc., New York and Basel, 1981.
- Katan MB, Bovenkamp P van de, Brussaard JH. Voedingmiddelenanalyses van de vakgroep Humane Voeding, deel II. Vetzoursamenstelling, trans-vetzuur- en cholesterolgehalte van margarines en andere eetbare vetten. Landbouwhogeschool Wageningen, 1983.
- Katan MB, Beijnen AC, Vries J de, Nobels A. Existence of consistent hypo- and hyperresponders to dietary cholesterol in man. *Am J Epidemiol* 1986;123:221-34.
- Knuiman JT, Räsänen L, Ahola M, West CE, Snoek L van der. The relative validity of reports of food intake of Dutch and Finnish boys aged 8 and 9 years and the effect of the duplicate portion technique on usual food intake. *J Am Diet Ass* 1986; in press.
- Lewis B, Hammett F, Katan M, Kay RM, Merckx I, Nobels A, Miller NE, Swan AV. Towards an improved lipid-lowering diet: additive effects of changes in nutrient intake. *Lancet*, 1981;2:1310-1313.

- Osborne DR, Voogt P. The analysis of nutrients in foods. Academic Press Inc., London, New York, San Fransisco, 1978.
- Snoek L van der. Relatieve validiteit van voedselconsumptierecords van de warme maaltijd van 8- en 9-jarige Nederlandse schooljongens. Vakgroep Humane Voeding, Landbouwhogeschool, Wageningen, 1983.
- Raaij JMA van. Influence of human diets containing casein, soy protein isolate and soy protein concentrate on serum cholesterol and lipoproteins in humans, rabbits and rats. Proefschrift, Landbouwhogeschool Wageningen, 1982.
- Velzen JM van. De voedingswaarde van ziekenhuismaaltijden met betrekking tot de nutriënten van belang bij preventie van hart- en vaatziekten. Rapport nr. 84-42, Vakgroep Humane Voeding, Landbouwhogeschool Wageningen, 1984.
- Westenbrink S, Knuiman JT, West CE, Heyden L van der, Bovenkamp P van de, Koot-Gronsveld EAM, Kosmeyer-Schuil JG, Katan MB. Food analyses of the Department of Human Nutrition. Vol. III. Nutrient composition of 167 food items from Ghana, The Philippines, Italy and Finland. Wageningen: Vakgroep Humane Voeding, Landbouwhogeschool, 1983.
- Williams S, ed. Official methods of analysis of the association of official analytical chemists. Association of Official Analytical Chemists Inc., Arlington, Virginia, 1984.

6. REGISTERS.

Toelichting

Het Alfabetisch Register vormt via productnamen, soortnamen en synoniem-productnamen de ingang tot de analysegegevens. De Monsterdocumentatie geeft daarna nog achtergrondinformatie over de geanalyseerde producten. Deze is gerangschikt naar Deel en bladzijdennummer. Voor geïnteresseerden is over afzonderlijke monsters verdere informatie beschikbaar bij de auteurs, via de monsterkaarten van het laboratorium.

Afkortingen

A#	AARDAPPELEN
ABR#	ABRIKOOS
ADV#	ADVOCAAT
AH#	ALBERT HEYN
AN#	ANANAS
AND#	ANDIJVIE
AP#	APPELS
APPELM#	APPELMOES
BA#	BANAAN
BAN#	BANGUS
BART#	BARTLETT
BE#	BES
BECHAM#	BECHAMEL
BEV#	BEVERAGE
BIOL#	BIOLOGISCH
BISC#	BISCUITS, BISCOTTI
BL#	BLOEMKOOL
BO#	BONEN
BOERENMETW#	BOERENMETWORST
BOIL#	BOILED
BOURGUIGN#	BOURGUIGNONNE
BR#	BRUINE
BRA#	BRAMEN
BUF#	BUFFALO

C#	CALVE
CA#	CALIFORNIA
CAP#	CAPRA
CH#	CHAMPIGNONS
CHAM#	CHAMPIGNONS
CHE#	CHEESE
CHI#	CHICKEN
CHO#	CHOCOLA
COCK#	COCKTAIL
CON#	CONDENSED
CONF#	CONFEZIONALI
CONI#	CONIMEX
CORN#	CORNETTI
CR#	CREAM
CRBL#	CROSS & BLACKWELL
CUMBER#	CUMBERLAND
CUR#	CURED
D#	DUYVIS
DA#	DAIRY
DE#	DEVOS LEMMENS
DEL#	DEL MONTE
DESPR#	DE SPRANKEL
DIEP#	DIEPVRIES
DIERL#	DIERLIJK
DIV#	DIVERSEN
DL#	DUITSLAND
DOP#	DOPERWTEN
DRLK#	DIERLIJK
DS#	DE SCHAAP
ENG#	ENGELS
ER#	ERWTEN
EURO#	EUROMA
EV#	EVAPORATED
EXE#	EXELSIOR

F#	FAT
FARC#	FARCITI
FILL#	FILLED
FINN#	FINNISH
FOR#	FORMAGGIO
FR#	FRAMBOOS
FRE#	FRESCO; FRESH
FRI#	FRIED
G#	GARDEN
GB#	GEBONDEN
GDR#	GEDROOGD
GEK#	GEKOOKT
GEL#	GELATI
GEM#	GEMENGD
GESN#	GESNEDEN
GEST#	GESTOOFD
GG#	GOLDEN GARDEN
GH#	GHANAIAAN
GIR#	GIRONDINE
GO#	GOAT
GOT#	GO TAN
GOU#	GOUDAPPELTJE
GR#	GROENTEN
GW#	GOLDEN WONDER
H#	HELDER
HELA#	HERMAN LASSE
HENGSTEN#	HENGSTENBERG
HON#	HONING
HONG#	HONGAARS
INP#	INPROBA
INST#	INSTANT
IT#	ITALIAN
JONKF#	JONKER FRIS

K & K#	KANT EN KLAAR
KAL#	KALKOEN
KNOR#	KNORR
KOE#	KOEKJES
L#	LEAN
LOC#	LOCALLY
M#	MET
MA#	MAGGI
MAC#	MACARONI
MADRIL#	MADRILENA
MARG#	MARGARINE
MCC#	MC. CORMICK
ME#	MEAT
MED#	MEDIUM
ML#	MERKLOOS
MM#	MENGMONSTER
MT#	MAALTIJD
N#	NATUFOOD
NAP#	NAPOLETANO
NIEU#	NIEUWE
NO#	NOOTZAAK
ON#	ONBEKEND
P#	PERRIES
PAK#	PAKJE
PANETT#	PANETTONI
PAPRIK#	PAPRIKA
PAS#	PASTRY
PH#	PHILIPPIJNS
PL#	PLANTAARDIG
PLAN#	PLANTAIN
POE#	POEDER
PR#	PRUIMEN
PREP#	PREPARED

PROD#	PRODUCT
PUDD#	PUDDING
RA#	RAGOUT
RIC#	RICOTTA
RIJ#	RIJST
RO#	ROZEBOTTEL
ROA#	ROASTED
S#	SWEETENED
SA#	SAUS
SAUS#	SAUSAGE
SCH#	SCHIL
SCHNIT#	SCHNITZEL
SH#	SHORT
SHERWO#	SHERWOODS
SI#	SILVO
SILV#	SILVO
SIN#	SINAASAPPEL
SMOK#	SMOKED
SO#	SOEP
SOTAN#	SOTANGHON
SPAGH#	SPAGHETTI
SPEC#	SPECIAAL
SPER#	SPERCIEBONEN
SPIN#	SPINAZIE
STA#	STAGIONATO
STERB#	STER BRAND
SUI#	SUINO
TAM#	TAMBAM
TAR#	TARWE
TO#	TOESPIJS
TOM#	TOMATEN
TUN#	TUNSOY
UNRI#	UNRIPE
UYT#	UYTTEWAAL

V#	VAN
V HO#	VAN HOUTEN
VANI#	VANILLE
VE#	VERSTEGEN
VELUC#	VELUCO
VERK#	VERKADE
VL#	VLEES
VLOEIBA#	VLOEIBAAR
VOED#	VOEDING
VR#	VRUCHTEN
VRUCHTVL#	VRUCHTVLEES
WIJNG#	VAN WIJNGAARDEN
W#	WORST
WILR#	WILL RAISA
WO#	WORTELEN
Z#	ZONDER
ZONNEBL#	ZONNEBLOEM

Codelijst monsterdocumentatie

Toestand bij aankoop		Vorm		Bereiding voor analyse	
Code	Betekenis	Code	betekenis	Code	Betekenis
1	n.v.t.	1	n.v.t.	1	n.v.t.
2	rauw	2	los/onverpakt	2	geen
3	gebakken	3	fles/glas	3	bakken
4	gekookt	4	blik	4	koken
5	diepgevroren	5	doos	6	stoven
6	gestoofd	6	pakje	7	braden
7	gebraden	7	emmer	8	frituren
8	gefrituurd	8	kuipje	9	verwarmen (oven)
9	verwarmd	9	wikkel	10	aanmaken
11	gedroogd	10	zak	13	meerdere
12	gestoomd	11	rol	20	andere
13	gerookt	12	portie		
14	vers	20	andere		
20	andere				

MONSTERDOCUMENTATIE

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe- stand	Gekocht			Be- reid	Lab- code	UCV- code
						n	Vorm	@ datum			
7	5	VIS	?	SURINAAMS	11	1	2	78 G	00-11-79	20	147
7	5	VIS	?	SURINAAMS	11	1	2	202 G	00-11-79	20	148
7	5	VIS	?	SURINAAMS	11	1	2	164 G	00-11-79	20	149
7	5	SUIKER	?	BRUINE	1	1	3	25 G	20-11-79	1	165 037443
7	5	SUIKER	?	BRUINE	1	1	3	25 G	20-11-79	1	166 037443
7	5	SUIKER	?	BRUINE	1	1	3	25 G	20-11-79	1	167 037443
7	5	SUIKER	?	BRUINE	1	1	3	25 G	20-11-79	1	168 037443
7	6	VISFILET	MARKT	KABELJAUW	2	2	2	170 G	00-05-79	2	
7	6	VISFILET	IGLO	KABELJAUW	5	1	6	200 G	00-05-79	2	
7	6	VISFILET	MARKT	KABELJAUW	2	3	2	170 G	00-05-79	3	
7	6	VISFILET	IGLO	KABELJAUW	5	2	6	400 G	00-05-79	6	
7	6	VISFILET	IGLO	KABELJAUW	5	2	6	400 G	00-05-79	6	
7	6	KABELJAUW	MARKT	MOOT	2	2	2	170 G	00-05-79	2	082022
7	6	KABELJAUW	MARKT	MOOT	2	3	2	185 G	00-05-79	6	081955
7	6	KABELJAUW	MARKT	MOOT	2	3	2	170 G	00-05-79	6	081955
7	6	SCHOL	MARKT	RAUW	2	2	2	195 G	00-05-79	2	081331
7	6	SCHOL	MARKT	GEBAKKEN	2	3	2	195 G	00-05-79	3	081747
7	6	VISSTICKS	IGLO		5	3	6	285 G	00-05-79	2	081539
7	6	VISSTICKS	IGLO		5	3	6	285 G	00-05-79	3	081435
7	6	BAKBOKKING	MARKT	RAUW	2	3	2	120 G	00-05-79	2	
7	6	BAKBOKKING	MARKT	GEBAKKEN	2	3	2	120 G	00-05-79	3	
7	6	LEKKERBEKJES	AMBACHTELIJK		3	1	2	150 G	00-05-79	2	081851
7	6	LEKKERBEKJES	MARKT		3	4	2	150 G	00-05-79	2	081851
7	7	VISMEEL	?		11	1	20	100 G	00-06-85	2	3254
7	7	VIKOPPEN	?		11	1	20	113 G	00-06-85	2	3255
7	8	CUSTARD	DURYEA		1	1	6	500 G	00-11-78	2	21 021007
7	8	MAIZENA	DURYEA		1	1	6	500 G	00-11-78	2	22 021527
7	9	KOEK	ZELF BEREID	BOTER	20	1	1	415 G	00-09-78	3	078974
7	9	POFFERTJES	ZELF BEREID	POFFERTJESMIX	20	1	1	1,3KG	00-09-78	3	
7	9	HAVERVLOKKEN			11	1	10	500 G	00-09-78	2	
7	9	GEBAK	BOUKJES INSTANT	KWARKTAART	11	1	6	165 G	00-09-78	20	083545
7	9	GEBAK	ZELF BEREID	KWARKTAART	20	1	1	1KG	00-09-78	20	083545
7	9	KOEK	ZELF BEREID	HAVER	20	1	1	850 G	00-09-78	3	083753
7	9	GEBAK	ZELF BEREID	APPELCARE	20	1	1	700 G	00-09-78	3	083337
7	9	CAKE	ZELF BEREID	KLEINE	20	1	1	600 G	00-09-78	3	025331
7	9	GEBAK	ZELF BEREID	SOEZEN	20	1	1	600 G	00-09-78	3	
7	9	GEBAK	DIEPVRIESDEEG	APPELCARE	5	7	1	65 G	00-09-78	3	083337
7	9	CAKE	ZELF BEREID	GEMENGD	20	1	1	600 G	00-09-78	3	025331
7	9	GEBAK	ZELF BEREID	ZANDTAART	20	8	1	51 G	00-09-78	3	083649
7	9	GEBAK		VLAAI	1	1	2		00-09-78	2	
7	9	GEBAK	KORSTMIX	APPELCARE	11	8	1	57 G	00-09-78	3	083337
7	9	GEBAK	ZELF BEREID	BANKETSTAAF	20	1	1	500 G	00-09-78	3	
7	9	GEBAK	AMBACHTELIJK	KWARKPUNT	1	1	2		00-09-78	2	083545
7	9	GEBAK	AMBACHTELIJK	APPELCARE	1	1	2		00-09-78	2	083337
7	9	GEBAK	AMBACHTELIJK	APPELCARE	1	1	2		00-09-78	2	083337
7	9	GEBAK	AMBACHTELIJK	APPELCARE	1	1	2		00-09-78	2	083337
7	10	APPELSTROOP	SIMON		1	1	3	500 G	00-10-79	1	042742
7	10	APPELSTROOP	DE BETUWE		1	1	3	500 G	00-10-79	1	042742

#: Zie Afkortingenlijst voorin. Toestand=Toestand bij aankoop, n=Aantal eenheden, Vorm=verpakking, @=Hoeveelheid per eenheid, Bereid=Bereidingswijze, Codes: zie Codelijst, voorin.

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht		Be-reid	Lab-code	UCV-code
						n	Vorm @ datum			
7	10	APPELSTROOP	SICOF		1	1	3 500 G 00-10-79	1		042742
7	10	APPELSTROOP	SIROP NATUREL		1	1	3 500 G 00-10-79	1		042742
7	11	ENTERALE VOED#	HUMANA		11	1	6 430 G 03-05-83	1	2237	
7	11	ENTERALE VOED#	COMPLAN		11	1	6 430 G 03-05-83	1	2238	
7	12	MACADEMIAPULP	?		11	1	2 200 G 26-01-82	2	860	
7	13	MARGARINE	SAINSBURY SOFT	ENGELSE	1	1	8 250 G 00-00-84	1		
7	13	MARGARINE	SAINSBURY SUNF	ENGELSE	1	1	8 250 G 00-00-84	1		
7	13	MARGARINE	FLORA	ENGELSE	1	1	8 250 G 00-00-84	1		
7	13	MARGARINE	SAINSBURY SOYA	ENGELSE	1	1	8 250 G 00-00-84	1		
7	13	MARGARINE	GOODLIFE SOFT	ENGELSE	1	1	8 250 G 00-04-82	1	1343	
7	13	MARGARINE	SAFEGWAY SOFT	ENGELSE	1	1	8 250 G 00-04-82	1	1344	
7	13	MARGARINE	SUPERSPREAD	ENGELSE	1	1	8 250 G 00-04-82	1	1345	
7	15	FRITUURVET	RESI	HALF VLOEIBA#	1	1	4 10 L 21-08-83	2	2272	090746
7	15	FRITUURVET	REMIOL	HALF VLOEIBA#	1	1	4 10 L 21-08-83	2	2273	090746
7	15	FRITUURVET	GASTRO GOLDFLEX	HALF VLOEIBA#	1	1	4 10 L 21-08-83	2	2274	090746
7	15	FRITUURVET	GIDA	HALF VLOEIBA#	1	1	4 10 L 21-08-83	2	2275	090746
7	17	OLIE	TANZANIA	ZONNEBLOEM	1	1	3 20ML 05-12-83	1	2349	031737
7	17	OLIE	TANZANIA	ZONNEBLOEM	1	1	3 20ML 05-12-83	1	2350	031737
7	18	OLIE	TRINIDAD	COOKING N02	1	1	3 10ML 17-05-84	1	2597	
7	18	OLIE	TRINIDAD	FIESTA	1	1	3 10ML 17-05-84	1	2599	
7	18	OLIE	TRINIDAD	FRIOLENE	1	1	3 10ML 17-05-84	1	2598	
7	18	OLIE	TRINIDAD	LAURET	1	1	3 10ML 17-05-84	1	2600	
7	18	OLIE	TRINIDAD	MAZOLA	1	1	3 10ML 17-05-84	1	2596	
7	20	ZEMELEN	GENERAL MILLS	TARWE	1	1	10 100 G 00-00-78	2		
7	20	MEEL A	?	ROGGE	1	1	10 100 G 00-00-78	2		021839
7	20	KOEKJES A	RYVITA CO.LTD.	ROGGE	1	1	10 100 G 00-00-78	2		
7	20	MEEL B	?	ROGGE	1	1	10 100 G 00-00-78	2		021839
7	20	KOEKJES B	?	ROGGE	1	1	10 100 G 00-00-78	2		
7	20	APPELPULP	UNILEVER		1	1	10 100 G 00-00-78	2		
7	20	PECTINE	BULMERS	CITRUS	1	1	10 100 G 00-00-78	2		
7	20	AARDAPPELPOEDER	CADBURY TYPHOO		1	1	10 100 G 00-00-78	2		
7	20	MEEL	BRITISH ARKADY	SOJA	1	1	10 100 G 00-00-78	2		086970
7	21	KOEKJES	VERKADE	MARIA BISCUIT	20	1	20 100 G 26-03-85	1	3067	025227
7	21	EIPOEDER	?		20	1	20 100 G 26-03-85	1	3065	008752
7	21	MELKPOEDER		VOL-VET	20	1	20 100 G 26-03-85	1	3066	029655
7	21	ROGGEMEEL	?		20	1	20 100 G 26-03-85	1	3068	021839
7	21	SPERCIEBONEN	SUMMER-SEASON		20	1	20 100 G 26-03-85	1	3064	013432
7	21	TARWEMEEL	?	VOLKOREN	20	1	20 100 G 26-03-85	1	3069	022218
7	25	BLOEMKOOL			2	2	2 00-00-84	2		001419
7	25	SPERZIEBONEN			2	1	10 150 G 00-00-84	2		005119
7	25	ANDIJVIE			2	2	2 00-00-84	2		000728
7	25	KOMKOMMER			2	2	2 00-00-84	2		002734
7	25	APPELEN			2	5	10 100 G 00-00-84	2		087557
7	25	BANAAN			2	3	2 150 G 00-00-84	2		015121
7	25	AARDAPPELEN			2	1	10 400 G 00-00-84	2		000104
7	25	PINDA 'S			20	1	10 250 G 00-00-84	2		020420
7	25	ROGGEBROOD	?	LICHT	1	1	6 400 G 00-00-84	2		024328
7	25	ROGGEBROOD	?	DONKER	1	1	6 40 G 00-00-84	2		024224

#: Zie Afkortingenlijst voorin. Toestand=Toestand bij aankoop, n=Aantal eenheden, Vorm=verpakking, @=Hoeveelheid per eenheid, Bereid=Bereidingswijze, Codes: zie Codelijst, voorin.

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht			Be-reid	Lab-code	UCV-code
						n	Vorm	@ datum			
7	25	BROOD	?	VOLKOREN	1	1	10	158 G	00-00-84	2	024640
7	28	HAM	AMBACHTELIJK	GEKOOKTE	1	8	2	50 G	00-11-79	1	68
7	28	ROSBIEF	AMBACHTELIJK		1	8	2	50 G	00-11-79	1	69
7	28	CASSELERRIB	AMBACHTELIJK		1	8	2	50 G	00-11-79	1	70
7	28	TONG	AMBACHTELIJK	GEKOOKT	1	8	2	50 G	00-11-79	1	71
7	28	OLIE	?	ZONNEBLOEM	1	1			00-11-79	1	61 031737
7	28	OLIE	?	OLIJF	1	1			00-11-79	1	60 060116
7	28	KAAS	KAASUNIE	VOLVET	1	8	2	50 G	00-11-79	1	62 051325
7	28	KAAS	KAASUNIE	20+	1	8	2	50 G	00-11-79	1	63 051429
7	28	KAAS	SLANKIE	SMEER	1	8	8	15 G	00-11-79	1	64 051741
7	28	SLAGROOM	COBERCO		20	8	6	1 L	00-11-79	2	65 029967
7	29	VANILLEVLA	COBERCO	MAGER	20	8	6	1 L	00-11-79	1	66 047757
7	29	SAP	GOUDAPPELTJE	APPEL	1	8	6	2DL	00-11-79	1	67 041011
7	30	YOGHO-YOGHO	CAMPINA	SINAS	1	1	6	1 L	01-08-79	1	46 065755
7	30	YOGHO-YOGHO	CAMPINA	FRAMBOOS	1	1	6	1 L	01-08-79	1	47 065755
7	30	YOGHO-YOGHO	CAMPINA	PERZIK	1	1	6	1 L	01-08-79	1	48 065755
7	30	CHOCOLAEDRANK	TJOLK		1	3	6	2,5DL	01-08-79	1	49 087453
7	31	MELK	DELTA	MAGERE	20	1	6	1 L	03-09-79	1	88 029447
7	31	MELK	DELTA	MAGERE	20	1	6	1 L	06-09-79	1	92 029447
7	31	MELK	DELTA	MAGERE	20	1	6	1 L	07-09-79	1	93 029447
7	31	MELK	DELTA	MAGERE	20	1	6	1 L	10-09-79	1	95 029447
7	31	KARNEMELK	DELTA		20	1	6	1 L	04-09-79	1	89 028964
7	31	KARNEMELK	DELTA		20	1	6	1 L	10-09-79	1	96 028964
7	31	KARNEMELK	DELTA		20	1	6	1 L	11-09-79	1	97 028964
7	31	KARNEMELK	DELTA		20	1	6	1 L	12-09-79	1	100 028964
7	31	KARNEMELK	DELTA		20	1	6	1 L	13-09-79	1	101 028964
7	31	YOGHURT	DELTA	MAGERE	20	1	6	1 L	04-09-79	1	90 030110
7	31	YOGHURT	DELTA	MAGERE	20	1	6	1 L	06-09-79	1	91 030110
7	31	YOGHURT	DELTA	MAGERE	20	1	6	1 L	07-09-79	1	94 030110
7	31	YOGHURT	DELTA	MAGERE	20	1	6	1 L	11-09-79	1	98 030110
7	31	YOGHURT	DELTA	MAGERE	20	1	6	1 L	13-09-79	1	102 030110
7	31	YOGHURT	DELTA	MAGERE	5	1	6	1 L	04-12-79	1	187 030110
7	32	SOJACONCENTRAAT	UNICO 75T		11	1	6	20KG	08-07-80	2	232
7	32	SOJACONCENTRAAT	UNIBIT		11	1	6	20KG	08-07-80	2	233
7	32	SOJA-ISOLAAT	PP500E		11	1	6	23KG	08-07-80	2	234
7	32	CASEINAAT	DMV		11	1	6	20KG	19-03-81	2	434
7	33	WORST	AMBACHTELIJK	SNIJ	1	2			10-10-80	1	208 079665
7	33	ONTBIJTSPEK	AMBACHTELIJK		1	2			10-10-80	1	299
7	33	KAAS	KAASUNIE	40+	1	2			10-10-80	1	300 051221
7	35	SOJA-ISOLAAT	UNISOL NH 70		11	1	20	500 G	00-11-78	1	1
7	35	NATRIUMCASEIN.	DMV		11	1	20	500 G	00-11-78	1	2
7	35	CALCIUMCASEIN.	DMV		11	1	20	500 G	00-11-78	1	3
7	35	SOJA-ISOLAAT	UNISOL		11	1	20	100KG	04-01-79	1	15
7	36	MELK	COBERCO	HALFVOL	20	4	6	1 L	00-02-82	2	028652
7	36	KAAS	GOUDSE	VOLVET	1	4	6	50 G	00-02-82	2	051325
7	36	KOEKJES	PUGET	DIVERSE	1	4	4	1 L	00-02-82	2	025851
7	36	OLIE	?	OLIJF	1	4			00-02-82	2	060116
7	36	GEBRADEN GEHAKT	AMBACHTELIJK		1	4	2	50 G	00-00-82	2	115538

#: Zie Afkortingenlijst voorin. Toestand=Toestand bij aankoop, n=Aantal eenheden, Vorm=verpakking, @=Hoeveelheid per eenheid, Bereid=Bereidingswijze, Codes: zie Codelijst, voorin.

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht			Be-reid	Lab-code	UCV-code
						n	Vorm	@ datum			
7	36	WORST	AMBACHTELIJK	BOTERHAM	1	4	2	50 G	00-02-82	2	056756
7	36	WORST	AMBACHTELIJK	CERVELAAT	1	4	2	50 G	00-02-82	2	063853
7	36	BRAADWORST	AMBACHTELIJK		2	4	2	100 G	00-02-82	2	
7	36	GEHAKT	AMBACHTELIJK	RUNDER	2	4	2	50 G	00-02-82		
7	36	HAM	AMBACHTELIJK	RAUW	1	4	2	50 G	00-02-82	2	032844
7	36	FRICANDEAU	AMBACHTELIJK		1	4	2	50 G	00-02-82	2	
7	36	WORST	AMBACHTELIJK	TONGE	1	4	2	50 G	00-02-82	2	
7	36	VARKENSVLEES	AMBACHTELIJK	GEMIDDELD	2	4	2	100 G	00-02-82		
7	36	EIDOOIER	?	KIP	2	4	20	50 G	00-02-82	4	008648
7	36	EIDOOIER	?	KIP	2	4	20	50 G	00-02-82	2	008544
7	36	YOGHURT	COBERCO	VOLLE	20	4	6	1 L	00-02-82	1	027857
7	36	MELK	COBERCO	VOLLE	20	4	6	1 L	00-02-82	1	027961
7	37	KOEKJES	MEERDERE	DIVERSE	1		6		00-11-82	1	2145 025851
7	37	DRESSING	?	SLASLANK	1	1	3		00-11-82	1	2146A 055337
7	38	KOEKJES	DIVERSE	DIVERSE	1	1	6		00-10-82	2	025851
7	38	KOEKJES	DIVERSE	DIVERSE	1	1	6		00-10-82	2	025851
7	38	KOEKJES	DIVERSE	DIVERSE	1	1	6		00-11-82	2	025851
7	39	EIDOOIER	?	KIP	2		20		17-08-82	2	1685 008336
7	39	EIDOOIER	?	KIP	2		20		17-08-82	4	1686 008648
7	40	EIDOOIER	?	KIP	5	10	20	144 G	00-11-82	4	2119 008648
7	40	EIDOOIER	?	KIP	5	10	20	168 G	00-11-82	4	2120 008648
7	40	EIDOOIER	?	KIP	5	10	20	169 G	00-11-82	4	2121 008648
7	40	EIDOOIER	?	KIP	5	10	20	168 G	00-11-82	4	2122 008648
7	40	EIDOOIER	?	KIP	5	10	20	144 G	00-11-82	4	2123 008648
7	40	EIDOOIER	?	KIP	5	10	20		00-11-82	4	2124 008648
7	40	EIDOOIER	?	KIP	5	10	20		00-11-82	4	2125 008648
7	40	EIDOOIER	?	KIP	5	10	20		00-11-82	4	2126 008648
7	41	BACON	VOEDINGSPROEF		1	3	10	11 G	10-09-84	1	2858 064128
7	41	CASSELERRIB	VOEDINGSPROEF		1	2	10	14 G	10-09-84	1	2851 064336
7	41	CORNED BEEF	VOEDINGSPROEF		1	3	10	21 G	10-09-84	1	2856 031945
7	41	FRICANDEAU	VOEDINGSPROEF		1	2	10	17 G	10-09-84	1	2549
7	41	GEBRADEN GEHAKT	VOEDINGSPROEF		1	2	10	16 G	10-09-84	1	2861 115538
7	41	HAM	VOEDINGSPROEF	RAUWE	1	2	10	14 G	10-09-84	1	2852 032844
7	41	HAM	VOEDINGSPROEF	SCHOUDER	4	1	10	15 G	10-09-84	1	2854 078558
7	41	LEVERPASTEI	VOEDINGSPROEF		1	4	10	55 G	10-09-84	1	2860 033535
7	41	ROOKVLEES	VOEDINGSPROEF		1	2	10	10 G	10-09-84	1	2853 034018
7	41	TONG	VOEDINGSPROEF	RUNDER	1	1	10	11 G	10-09-84	1	2850
7	41	LEVERWORST	VOEDINGSPROEF	BERLINER	1	2	10	15 G	10-09-84	1	2857 079665
7	41	WORST	VOEDINGSPROEF	BOTERHAM	4	3	10	14 G	10-09-84	1	2855 079665
7	41	WORST	VOEDINGSPROEF	CERVELAAT	1	3	10	14 G	10-09-84	1	2859 063853
7	42	BACON	VOEDINGSPROEF		1	10	10	25 G	10-09-84	1	2871 064128
7	42	CASSELERRIB	VOEDINGSPROEF		1	11	10	30 G	10-09-84	1	2864 064336
7	42	CORNED BEEF	VOEDINGSPROEF		1	9	10	28 G	10-09-84	1	2869 031945
7	42	FRICANDEAU	VOEDINGSPROEF		1	10	10	27 G	10-09-84	1	2862
7	42	GEBRADEN GEHAKT	VOEDINGSPROEF		1	13	10	30 G	10-09-84	1	2874 115538
7	42	HAM	VOEDINGSPROEF	RAUWE	1	12	10	20 G	10-09-84	1	2865 032844
7	42	HAM	VOEDINGSPROEF	SCHOUDER	1	12	10	20 G	10-09-84	1	2867 078558
7	42	LEVERPASTEI	UNOX+NISTRIA		1	11	8	15 G	10-09-84	1	2873 033535

#: Zie Afkortingenlijst voorin. Toestand=Toestand bij aankoop, n=Aantal eenheden, Vorm=verpakking, @=Hoeveelheid per eenheid, Bereid=Bereidingswijze, Codes: zie Codelijst, voorin.

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht			Be-reid	Lab-code	UCV-code
						n	Vorm	@ datum			
7	42	ROOKVLEES	VOEDINGSPROEF	RUNDER	1 12 10	18	G	10-09-84	1	2866	034018
7	42	TONG	VOEDINGSPROEF	RUNDER	1 10 10	35	G	10-09-84	1	2863	
7	42	LEVERWORST	VOEDINGSPROEF	BERLINER	1 10 10	27	G	10-09-84	1	2870	079665
7	42	WORST	VOEDINGSPROEF	BOTERHAM	1 20 10	30	G	10-09-84	1	2868	079665
7	42	WORST	VOEDINGSPROEF	CERVELAAT	1 13 10	28	G	10-09-84	1	2872	063853
7	43	GEHAKT	VOEDINGSPROEF	RUNDER	7 13 10	93	G	12-09-84	2	2875	077139
7	43	ROOKWORST	VOEDINGSPROEF		4 13 10	72	G	12-09-84	2	2878	032428
7	43	RUNDVLEES	VOEDINGSPROEF	SUCADELAP	7 15 10	59	G	12-09-84	2	2881	078038
7	43	SLAVINK	VOEDINGSPROEF		7 14 10	77	G	12-09-84	2	2880	077347
7	43	VARKENSVLEES	VOEDINGSPROEF	HAMLAP	7 10 10	70	G	12-09-84	2	2876	077763
7	43	VARKENSVLEES	VOEDINGSPROEF	HAMLAPBLOKJES	3 17 10	103	G	12-09-84	2	2877	077763
7	43	VARKENSVLEES	VOEDINGSPROEF	SAUCIJSJES	7 14 10	79	G	12-09-84	2	2879	
7	44	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE2	4 16 10	57	G	12-09-84	1	2887	008440
7	44	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE2	4 24 10	57	G	12-09-84	1	2890	008440
7	44	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE2	4 23 10	58	G	12-09-84	1	2893	008440
7	44	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE3	4 15 10	54	G	12-09-84	1	2888	008440
7	44	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE3	4 20 10	55	G	12-09-84	1	2891	008440
7	44	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE3	4 24 10	55	G	12-09-84	1	2894	008440
7	44	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE4	4 16 10	48	G	12-09-84	1	2889	008440
7	44	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE4	4 20 10	50	G	12-09-84	1	2892	008440
7	44	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE4	4 24 10	51	G	12-09-84	1	2895	008440
7	45	KAAS	VOEDINGSPROEF	EDAMMER 40+	1 4 10	63	G	12-09-84	1	2882	051117
7	45	KAAS	VOEDINGSPROEF	GOUDSE 48+	1 7 10	63	G	12-09-84	1	2883	051325
7	46	KOEKEN	VOEDINGSPROEF	GROTE, GEM#	1 9 10	250	G	12-09-84	1	2886	
7	46	KOEKJES	VOEDINGSPROEF	ALLERHANDE	1 7 10			12-09-84	1	2885	025851
7	46	KOEKJES	VOEDINGSPROEF	ALLERHANDE	1 8 10	160	G	12-09-84	1	2884	025851
7	47	BOTER	VOEDINGSPROEF	ONGEZOUTEN	1 2 8	82	G	11-11-85	1	3262	031009
7	47	DRESSING	VOEDINGSPROEF	BECEL	1 1 5	100	G	28-08-85	2	3214	055337
7	47	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE2	4 4 10	60	G	11-11-85	1	3264	008440
7	47	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE3	4 4 10	53	G	11-11-85	1	3265	008440
7	47	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE4	4 4 10	51	G	11-11-85	1	3266	008440
7	47	EIEREN	VOEDINGSPROEF	KIPPE-KLASSE5	4 4 10	48	G	11-11-85	1	3267	008440
7	47	KAAS	GOUDSE	VOLVET	1 1 10	100	G	29-08-85	1	3212	051325
7	47	KOEKJES	VOEDINGSPROEF	ALLERHANDE	1 1 10	210	G	28-08-85	1	3215	025851
7	47	MARGARINE	BECEL	DIEET	1 1 5	116	G	27-08-85	1	3210	031841
7	47	NOTEN	VOEDINGSPROEF	GEMENGD	1 1 10	105	G	28-08-85	1	3213	020732
7	47	OLIE	VOEDINGSPROEF	ZONNEBLOEM	1 1 3	100ML		28-08-85	1	3211	031737
7	47	PINDAKAAS	VOEDINGSPROEF		1 1 5		G	27-08-85	1	3216	045543
7	50	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 10		4 1 12	250	G	06-12-83	1	2374	098250
7	50	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 10		4 1 12	290	G	09-01-84	1	2380	098250
7	50	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 10		4 1 12	336	G	18-01-84	1	2386	098250
7	50	GEHAKT	ZIEKENHUIS 10		7 1 12	92	G	09-01-84	1	2377	
7	50	JUS	ZIEKENHUIS 10	GEHONDEN	4 1 12	45	G	06-12-83	1	2372	
7	50	JUS	ZIEKENHUIS 10		4 1 12	68	G	09-01-84	1	2378	
7	50	LAMSVLEES	ZIEKENHUIS 10		7 1 12	120	G	18-01-84	1	2371	
7	50	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 10	BANANENVLA	4 1 12	270	G	18-01-84	1	2387	
7	50	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 10	GRIESMEELPUDD	4 1 12	155	G	09-01-84	1	2381	
7	50	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 10	VR#GRIESMEEL	4 1 12	120	G	06-12-83	1	2375	

#: Zie Afkortingenlijst voorin. Toestand=Toestand bij aankoop, n=Aantal eenheden, Vorm=verpakking, @=Hoeveelheid per eenheid, Bereid=Bereidingswijze, Codes: zie Codelijst, voorin.

DI	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht	Be-reid	Lab-code	UCV-code
					n	Vorm @	datum		
7	50	PREI	ZIEKENHUIS 10	A LA CREME	4	1 12	350 G 09-01-84	1	2379 003737
7	50	SAUS	ZIEKENHUIS 10	PETERSELIE	4	1 12	126 G 18-01-84	1	2384
7	50	SOEP	ZIEKENHUIS 10	GROENTE H#	4	1 12	300 G 18-01-84	1	2370 075965
7	50	SOEP	ZIEKENHUIS 10	GROENTE H#	4	1 12	410 G 09-01-84	1	2376 075965
7	50	SOEP	ZIEKENHUIS 10	OSSESTAART H#	4	1 12	335 G 18-01-84	1	2382
7	50	SPRUITEN	ZIEKENHUIS 10		4	1 12	340 G 06-12-83	1	2373 005535
7	50	VIS	ZIEKENHUIS 10	GEBAKKEN	3	1 12	262 G 18-01-84	1	2383
7	50	WORTELEN	ZIEKENHUIS 10		4	1 12	304 G 18-01-84	1	2385 007229
7	51	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 11		4	1 12	265 G 11-01-84	1	2500 098250
7	51	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 11		4	1 12	300 G 23-01-84	1	2506 098250
7	51	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 11		4	1 12	220 G 02-02-84	1	2511 098250
7	51	ANDIJVIE	ZIEKENHUIS 11	A LA CREME	4	1 12	230 G 02-02-84	1	2512
7	51	GEHAKT	ZIEKENHUIS 11		7	1 12	190 G 23-01-84	1	2503
7	51	JUS	ZIEKENHUIS 11	GEBONDEN	4	1 12	150 G 23-01-84	1	2504
7	51	JUS	ZIEKENHUIS 11		4	1 12	195 G 02-02-84	1	2510
7	51	KOOL	ZIEKENHUIS 11	RODE	4	1 12	310 G 23-01-84	1	2505 004220
7	51	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 11	GRIESMEEL+SAP	4	1 12	300 G 02-02-84	1	2513
7	51	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 11	GRIESMEELVLA	4	1 12	250 G 11-01-84	1	2501
7	51	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 11	YOGHURTFLIP	4	1 12	310 G 23-01-84	1	2507
7	51	RUNDEVLEES	ZIEKENHUIS 11	LAPPEN	7	1 12	170 G 02-02-84	1	2509 077971
7	51	SAUS	ZIEKENHUIS 11	MOSTERD	4	1 12	245 G 11-01-84	1	2498
7	51	SOEP	ZIEKENHUIS 11	ASPERGE GB#	4	1 12	375 G 02-02-84	1	2508
7	51	SOEP	ZIEKENHUIS 11	CHAM#GEBONDEN	4	1 12	440 G 23-01-84	1	2502
7	51	SOEP	ZIEKENHUIS 11	UIEN GB#	4	1 12	385 G 11-01-84	1	2496
7	51	VIS	ZIEKENHUIS 11	KABELJAUW	6	1 12	225 G 11-01-84	1	2497 081955
7	51	WORTELTJES	ZIEKENHUIS 11		4	1 12	280 G 11-01-84	1	2499 007229
7	52	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 12		4	1 12	235 G 13-01-84	1	2398 098250
7	52	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 12		4	1 12	245 G 13-12-83	1	2402 098250
7	52	ANDIJVIE	ZIEKENHUIS 12	GEBONDEN	4	1 12	260 G 13-01-84	1	2388 000832
7	52	CORDON BLEU	ZIEKENHUIS 12		7	1 12	95 G 13-01-84	1	2396
7	52	GROENTE	ZIEKENHUIS 12	MEXICAANSE	4	1 12	260 G 27-01-84	1	2393
7	52	JUS	ZIEKENHUIS 12		4	1 12	80 G 13-01-84	1	2395
7	52	JUS	ZIEKENHUIS 12		4	1 12	60 G 13-12-83	1	2403
7	52	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 12	PERZIKVLA	4	1 12	360 G 27-01-84	1	2394
7	52	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 12	RIZ CONDE	4	1 12	160 G 13-01-84	1	2399
7	52	RAGOUT	ZIEKENHUIS 12	LAMS	4	1 12	240 G 27-01-84	1	2391
7	52	RIJST	ZIEKENHUIS 12	GEKOOKT	4	1 12	195 G 27-01-84	1	2390 065259
7	52	SCHNITZEL	ZIEKENHUIS 12	PAPRIKA	7	1 12	140 G 13-12-83	1	2389
7	52	SOEP	ZIEKENHUIS 12	BOUILLON	4	1 12	325 G 27-01-84	1	2392
7	52	SOEP	ZIEKENHUIS 12	KERRIE GB#	4	1 12	322 G 13-12-83	1	2403A
7	52	SOEP	ZIEKENHUIS 12	TOMATEN GB#	4	1 12	392 G 13-01-84	1	2397
7	52	WITLOF	ZIEKENHUIS 12	GEBONDEN	4	1 12	200 G 13-12-83	1	2401 006850
7	53	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 13		4	1 12	320 G 27-01-84	1	2408 098250
7	53	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 13		4	1 12	255 G 28-01-84	1	2411 098250
7	53	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 13		4	1 12	280 G 13-01-84	1	2418 098250
7	53	ANDIJVIE	ZIEKENHUIS 13	A LA CREME	4	1 12	385 G 13-01-84	1	2419
7	53	JUS	ZIEKENHUIS 13	LICHT GB#	4	1 12	70 G 28-01-84	1	2420
7	53	JUS	ZIEKENHUIS 13	GEBONDEN	4	1 12	60 G 13-01-84	1	2422

#: Zie Afkortingenlijst voorin. Toestand=Toestand bij aankoop, n=Aantal eenheden, Vorm=verpakking, @=Hoeveelheid per eenheid, Bereid=Bereidingswijze, Codes: zie Codelijst, voorin.

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe- stand	Gekocht			Be- reid	Lab- code	UCV- code
						n	Vorm	@ datum			
7	53	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 13	KWARK MET VR#	4	1	12	350 G	27-01-84	1	2409
7	53	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 13	VANILLEVLA	4	1	12	360 G	28-01-84	1	2405
7	53	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 13	YOGHURT VLA	4	1	12	335 G	13-01-84	1	2415
7	53	RUNDVLEES	ZIEKENHUIS 13	LAPPEN	7	1	12	120 G	28-01-84	1	2414 078038
7	53	SAUS	ZIEKENHUIS 13	VIS	4	1	12	215 G	27-01-84	1	2406
7	53	SCHORSENEREN	ZIEKENHUIS 13		4	1	12	170 G	28-01-84	1	2410 096036
7	53	SOEP	ZIEKENHUIS 13	LONDONDERRY	4	1	12	372 G	28-01-84	1	2416
7	53	SOEP	ZIEKENHUIS 13	ST GERMAINE	4	1	12	385 G	13-01-84	1	2417
7	53	SOEP	ZIEKENHUIS 13	VERMICELLI H#	4	1	12	410 G	27-01-84	1	2413 079145
7	53	VARKENSVLEES	ZIEKENHUIS 13	LAPPEN	7	1	12	125 G	13-01-84	1	2421 077867
7	53	VIS	ZIEKENHUIS 13	GEBAKKEN	3	1	12	215 G	27-01-84	1	2412
7	53	WORTELEN	ZIEKENHUIS 13		4	1	12	205 G	27-01-84	1	2407 007229
7	54	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 14		4	1	12	262 G	20-12-83	1	2518 098250
7	54	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 14		4	1	12	255 G	06-01-84	1	2525 098250
7	54	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 14		4	1	12	195 G	31-01-84	1	2534 098250
7	54	ANDIJVIE	ZIEKENHUIS 14		4	1	12	265 G	06-01-84	1	2526 000832
7	54	JUS	ZIEKENHUIS 14	GEBONDEN	4	1	12	62 G	06-01-84	1	2524
7	54	KOOL	ZIEKENHUIS 14	CHINESE	4	1	12	230 G	31-01-84	1	2532
7	54	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 14	AARDBEIENVLA	4	1	12	233 G	06-01-84	1	2528
7	54	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 14	CHIPOLATAPUDD	4	1	12	86 G	20-12-83	1	2521
7	54	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 14	FR#PUDD#SAUS	4	1	12	350 G	31-01-84	1	2535
7	54	RAUWKOST	ZIEKENHUIS 14		2	1	12	87 G	20-12-83	1	2520
7	54	RUNDVLEES	ZIEKENHUIS 14	LAPPEN	7	1	12	120 G	31-01-84	1	2530 077971
7	54	RUNDVLEES	ZIEKENHUIS 14	LENDELAPPEN	7	1	12	104 G	06-01-84	1	2523 078038
7	54	SALADE	ZIEKENHUIS 14	HONGAARSE	2	1	12	160 G	06-01-84	1	2527
7	54	SALADE	ZIEKENHUIS 14	WITLOF	2	1	12	165 G	31-01-84	1	2533
7	54	SAUS	ZIEKENHUIS 14	MADEIRA	4	1	12	95 G	31-01-84	1	2531
7	54	SAUS	ZIEKENHUIS 14	MOSTERD	4	1	12	50 G	20-12-83	1	2517
7	54	SOEP	ZIEKENHUIS 14	HUBERTUS	4	1	12	313 G	20-12-83	1	2515
7	54	SOEP	ZIEKENHUIS 14	PARMENTIER	4	1	12	340 G	31-01-84	1	2529
7	54	SOEP	ZIEKENHUIS 14	WITTE BONEN	4	1	12	352 G	06-01-84	1	2522
7	54	VIS	ZIEKENHUIS 14	LEKKERBEKJE	3	1	12	144 G	20-12-83	1	2516 081851
7	54	WORTELTJES	ZIEKENHUIS 14		4	1	12	237 G	20-12-83	1	2519 007229
7	55	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 15		4	1	12	240 G	16-01-84	1	2425 098250
7	55	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 15		4	1	12	185 G	17-01-84	1	2439 098250
7	55	AARDAPPELPUREE	ZIEKENHUIS 15		4	1	12	294 G	16-01-84	1	2431 012112
7	55	ANDIJVIE	ZIEKENHUIS 15		4	1	12	304 G	16-01-84	1	2428 000832
7	55	JUS	ZIEKENHUIS 15		4	1	12	56 G	16-01-84	1	2423
7	55	JUS	ZIEKENHUIS 15		4	1	12	58 G	17-01-84	1	2438
7	55	KOOL	ZIEKENHUIS 15	WITTE+SAUS	4	1	12	236 G	16-01-84	1	2433
7	55	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 15	CITROENPUDD#	4	1	12	241 G	17-01-84	1	2440
7	55	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 15	RHUMPUDDING	4	1	12	119 G	16-01-84	1	2424
7	55	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 15	SINASAPPELVLA	4	1	12	132 G	16-01-84	1	2432
7	55	RUNDVLEES	ZIEKENHUIS 15	STEAK MADRIL#	7	1	12	92 G	16-01-84	1	2430 077971
7	55	SAUS	ZIEKENHUIS 15	MADRILENA	4	1	12	72 G	16-01-84	1	2434
7	55	SLAVINK	ZIEKENHUIS 15		7	1	12	100 G	17-01-84	1	2437 077347
7	55	SOEP	ZIEKENHUIS 15	ASPERGE GB#	4	1	12	380 G	16-01-84	1	2429
7	55	SOEP	ZIEKENHUIS 15	GOULASH	4	1	12	384 G	17-01-84	1	2435

#: Zie Afkortingenlijst voorin. Toestand=Toestand bij aankoop, n=Aantal eenheden, Vorm=verpakking, @=Hoeveelheid per eenheid, Bereid=Bereidingswijze, Codes: zie Codelijst, voorin.

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe- stand	Gekocht		Be- reid	Lab- code	UCV- code
						n	Vorm @ datum			
7	55	SOEP	ZIEKENHUIS	15	SELDERIJ H#	4	1 12 356 G	16-01-84	1	2426
7	55	WORTELS+DOP#	ZIEKENHUIS	15		4	1 12 204 G	17-01-84	1	2436
7	56	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS	16		4	1 12 200 G	26-01-84	1	2441 098250
7	56	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS	16		4	1 12 200 G	17-01-84	1	2448 098250
7	56	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS	16		4	1 12 285 G	12-01-84	1	2450 098250
7	56	ANDIJVIE	ZIEKENHUIS	16	M#BECHAM#SAUS	4	1 12 367 G	26-01-84	1	2443
7	56	GEHAKTBAL	ZIEKENHUIS	16		7	1 12 153 G	26-01-84	1	2451
7	56	JUS	ZIEKENHUIS	16		4	1 12 160 G	26-01-84	1	2452
7	56	JUS	ZIEKENHUIS	16		4	1 12 125 G	17-01-84	1	2456
7	56	JUS	ZIEKENHUIS	16	GEBONDEN	4	1 12 60 G	17-01-84	1	2457
7	56	NAGERECHT	ZIEKENHUIS	16	ADV#MOUSSE	4	1 12 185 G	17-01-84	1	2446
7	56	NAGERECHT	ZIEKENHUIS	16	RIJSTEPUDDING	4	1 12 390 G	26-01-84	1	2453
7	56	PREI	ZIEKENHUIS	16		6	1 12 460 G	17-01-84	1	2447 003737
7	56	RUNDVLEES	ZIEKENHUIS	16	LAPPEN	7	1 12 156 G	17-01-84	1	2442 077971
7	56	SOEP	ZIEKENHUIS	16	ASPERGE GB#	4	1 12 280 G	12-01-84	1	2454
7	56	SOEP	ZIEKENHUIS	16	BRUINE BONEN	4	1 12 405 G	17-01-84	1	2445
7	56	SOEP	ZIEKENHUIS	16	VERMICELLI H#	4	1 12 370 G	26-01-84	1	2449 079145
7	56	TUINBONEN	ZIEKENHUIS	16		4	1 12 280 G	12-01-84	1	2444 096244
7	56	VARKENSVLEES	ZIEKENHUIS	15	CARREE	7	1 12 108 G	16-01-84	1	2427 077763
7	56	VARKENSVLEES	ZIEKENHUIS	16	HAMLAPPEN	7	1 12 122 G	12-01-84	1	2455 077867
7	57	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS	17		4	1 12 335 G	29-12-84	1	2462 098250
7	57	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS	17		4	1 12 283 G	20-01-84	1	2466 098250
7	57	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS	17		4	1 12 255 G	14-01-84	1	2473 098250
7	57	HAMBURGER	ZIEKENHUIS	17		7	1 12 160 G	14-01-84	1	2459
7	57	JUS	ZIEKENHUIS	17		4	1 12 50 G	14-01-84	1	2475
7	57	JUS	ZIEKENHUIS	17		4	1 12 62 G	29-12-83	1	2476
7	57	KOOL	ZIEKENHUIS	17	RODE	4	1 12 197 G	20-01-84	1	2472 004220
7	57	LEVER	ZIEKENHUIS	17	KIPPE	3	1 12 175 G	20-01-84	1	2465
7	57	NAGERECHT	ZIEKENHUIS	17	PERZIKVLA	4	1 12 150 G	29-12-83	1	2470
7	57	NAGERECHT	ZIEKENHUIS	17	SINASAPPELVLA	4	1 12 310 G	14-01-84	1	2468
7	57	NAGERECHT	ZIEKENHUIS	17	VLA	4	1 12 298 G	20-01-84	1	2464
7	57	RUNDVLEES	ZIEKENHUIS	17	LAPPEN	7	1 12 115 G	29-12-83	1	2463 077971
7	57	SAUS	ZIEKENHUIS	17	UIEN	4	1 12 183 G	20-01-84	1	2461
7	57	SOEP	ZIEKENHUIS	17	CHAMPIGNON H#	4	1 12 475 G	14-01-84	1	2467
7	57	SOEP	ZIEKENHUIS	17	KERRIE GB#	4	1 12 330 G	29-12-83	1	2469
7	57	SOEP	ZIEKENHUIS	17	VERMICELLI H#	4	1 12 400 G	20-01-84	1	2474 079145
7	57	SPERCIEBONEN	ZIEKENHUIS	17		4	1 12 230 G	14-01-84	1	2460 013432
7	57	SPINAZIE	ZIEKENHUIS	17		4	1 12 440 G	29-12-83	1	2471
7	58	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS	18		4	1 12 255 G	10-01-84	1	2480 098250
7	58	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS	18		4	1 12 250 G	14-01-84	1	2484 098250
7	58	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS	18		4	1 12 270 G	20-01-84	1	2490 098250
7	58	JUS	ZIEKENHUIS	18	GEBONDEN	4	1 12 75 G	10-01-84	1	2481
7	58	JUS	ZIEKENHUIS	18	GEBONDEN	4	1 12 150 G	14-01-84	1	2487
7	58	JUS	ZIEKENHUIS	18	GEBONDEN	4	1 12 100 G	20-01-84	1	2493
7	58	KOOL	ZIEKENHUIS	18	SAVOOIE+SAUS	4	1 12 250 G	20-01-84	1	2491
7	58	NAGERECHT	ZIEKENHUIS	18	CITROENVLA	4	1 12 275 G	10-01-84	1	2482
7	58	NAGERECHT	ZIEKENHUIS	18	CITROENVLA	4	1 12 260 G	20-01-84	1	2494
7	58	NAGERECHT	ZIEKENHUIS	18	GRIESMEELVLA	4	1 12 295 G	14-01-84	1	2488

#: Zie Afkortingenlijst voorin. Toestand=Toestand bij aankoop, n=Aantal eenheden, Vorm=verpakking, @=Hoeveelheid per eenheid, Bereid=Bereidingswijze, Codes: zie Codelijst, voorin.

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht	Be-stand	Lab-code	UCV-code
						n	Vorm @	datum	
7	58	RUNDVLEES	ZIEKENHUIS 18	LAPPEN		7	1 12	125 G 20-01-84	1 2492 077971
7	58	SOEP	ZIEKENHUIS 18	CONSOMME GIR#		4	1 12	350 G 10-01-84	1 2477
7	58	SOEP	ZIEKENHUIS 18	KIP-KERRIE		4	1 12	360 G 14-01-84	1 2483
7	58	SOEP	ZIEKENHUIS 18	MINESTRONE		4	1 12	373 G 20-01-84	1 2489
7	58	SPERCIEBONEN	ZIEKENHUIS 18			4	1 12	250 G 14-01-84	1 2486 013432
7	58	SPRUITJES	ZIEKENHUIS 18			4	1 12	230 G 10-01-84	1 2479 005535
7	58	VARKENSVLEES	ZIEKENHUIS 18	HALSKARBONADE		7	1 12	150 G 10-01-84	1 2478 077763
7	58	VARKENSVLEES	ZIEKENHUIS 18	LAPPEN		7	1 12	145 G 14-01-84	1 2485 077867
7	59	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 19			4	1 12	243 G 19-01-84	1 2541 098250
7	59	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 19			4	1 12	370 G 30-01-84	1 2546 098250
7	59	AARDAPPELEN	ZIEKENHUIS 19			4	1 12	235 G 01-02-84	1 2553 098250
7	59	BROCCOLI	ZIEKENHUIS 19			4	1 12	260 G 01-02-84	1 2552
7	59	JUS	ZIEKENHUIS 19	GEBONDEN		4	1 12	100 G 19-01-84	1 2539
7	59	JUS	ZIEKENHUIS 19	GEBONDEN		4	1 12	55 G 30-01-84	1 2545
7	59	KALKOEN	ZIEKENHUIS 19	ROLLADE		7	1 12	125 G 01-02-84	1 2550
7	59	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 19	BITTERKOE#VLA		4	1 12	200 G 01-02-84	1 2554
7	59	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 19	CARAMELVLA		4	1 12	200 G 30-01-84	1 2548
7	59	NAGERECHT	ZIEKENHUIS 19	FRUITCOCKTAIL		4	1 12	285 G 19-01-84	1 2542
7	59	PREI	ZIEKENHUIS 19			6	1 12	305 G 30-01-84	1 2547 003737
7	59	RUNDVLEES	ZIEKENHUIS 19	LAPPEN		7	1 12	125 G 19-01-84	1 2538 077971
7	59	SAUS	ZIEKENHUIS 19			4	1 12	85 G 01-02-84	1 2551
7	59	SNIJBONEN	ZIEKENHUIS 19			4	1 12	290 G 19-01-84	1 2540
7	59	SOEP	ZIEKENHUIS 19	KERVEL GB#		4	1 12	300 G 30-01-84	1 2543
7	59	SOEP	ZIEKENHUIS 19	KIPPE H#		4	1 12	290 G 01-02-84	1 2549
7	59	SOEP	ZIEKENHUIS 19	TOMATEN H#		4	1 12	290 G 19-01-84	1 2537
7	59	VARKENSVLEES	ZIEKENHUIS 19	RIB		7	1 12	135 G 30-01-84	1 2544 077763
7	60	ZIEKENHUISMT#	ZIEKENHUIS 10	SO#A#GR#VL#TO		4	3 12	640 G 18-01-84	1 2369
7	62	ZIEKENHUISMT#	ZIEKENHUIS 11	SO#A#GR#VL#TO		4	3 12	760 G 06-02-84	1 2514
7	64	ZIEKENHUISMT#	ZIEKENHUIS 12	SO#A#GR#VL#TO		4	3 12	563 G 31-01-84	1 2404
7	66	ZIEKENHUISMT#	ZIEKENHUIS 13	SO#A#GR#VL#TO		5	3 12	772 G 28-01-84	1 2366
7	68	ZIEKENHUISMT#	ZIEKENHUIS 14	SO#A#GR#VL#TO		4	3 12	804 G 06-02-84	1 2536
7	70	ZIEKENHUISMT#	ZIEKENHUIS 15	SO#A#GR#VL#TO		5	3 12	737 G 17-01-84	1 2367
7	72	ZIEKENHUISMT#	ZIEKENHUIS 16	SO#A#GR#VL#TO		4	3 12	645 G 20-01-84	1 2458
7	74	ZIEKENHUISMT#	ZIEKENHUIS 17	SO#A#GR#VL#TO		4	3 12	683 G 20-01-84	1 2368
7	76	ZIEKENHUISMT#	ZIEKENHUIS 18	SO#A#GR#VL#TO		4	3 12	700 G 20-01-84	1 2495
7	78	ZIEKENHUISMT#	ZIEKENHUIS 19	SO#A#GR#VL#TO		4	3 12	652 G 06-02-84	1 2555
7	90	MAALTIJDEN		SCHOOLJONGENS		4	68 2	750 G 00-00-83	1

#: Zie Afkortingenlijst voorin. Toestand=Toestand bij aankoop, n=Aantal eenheden, Vorm=verpakking, @=Hoeveelheid per eenheid, Bereid=Bereidingswijze, Codes: zie Codelijst, voorin.

ALFABETISCH REGISTER

Aardappelen

Pagina 1

	e	d	e	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	A	D	Blz - Blz
	n	r	i	e	o	s	e	e	r	h	l	a	a	g	N			e	
	e	w	t	o	z	k	t	o									D	e	
	r	s	i	l	e	t	z	v	l	s							E	l	
	g	t	t	h	l	i	e	t									R		
	i	o		y		n	t	e									E		
	e	f		d		e	z	r											
Aardappelen																			
ongespec.	+	+	+										+	+				7	50 - 89
ongespec.													+					7	25
Aardappelpoeder																			
ongespec.			+				+	+										7	20
Aardappelpuree																			
ongespec.	+	+	+											+	+			7	55 - 70
Andijvie																			
ongespec.	+	+	+	+	+	+			+					+	+			7	53 - 85
ongespec.														+				7	25
a la creme	+	+	+	+	+	+			+					+	+			7	51 - 86
Appel																			
ongespec.														+				7	25
Appelpulp																			
ongespec.			+				+	+										7	20
Appelsap																			
zie Sap																			
Appelstroop																			
ongespec.																+		7	10
Bacon																			
ongespec.			+			+												7	41 - 42
Bakbokking																			
ongespec.	+	+	+	+														7	6
Banaan																			
ongespec.														+				7	25
Becel																			
zie Margarine																			
Bloemkool																			
ongespec.														+				7	25
Boter																			
room														+				7	47
Boterkoek																			
zie Koek																			
Braadworst																			
ongespec.							+			+								7	36
Broccoli																			
ongespec.	+	+	+	+	+	+			+					+	+			7	59 - 89
Brood																			
volkoren																			
														+				7	25
Cake																			
gemengd	+	+	+	+														7	9

#:ZIE AFKORTINGENLIJST. dr stof=droge stof ; vetz=vetzuursamenstelling ;
tr vetz=transvetzuurpercentage ; chol=cholesterol ; pl ster=plantesterolen ;
ANDERE=diverse vitamines, mineralen en aminozuren.

Cake

	e	d	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	A	D	Blz - Blz
	n	r	i	e	o	s	e	e	r	h	l	a					D	
	e	w	t	o	z	k	t	o									E	
	r	s	i	l	e	t	z	v	l	s							E	
	g	t	t	h	l	i	e	t									R	
	i	o		y		n	t	e									E	
	e	f		d		e	z	r										
kleine	+	+	+	+													7	9
Caseinaat																		
ongespec.	+	+			+		+										7	32 - 35
Casselerrrib																		
ongespec.	+		+														7	41 - 42
ongespec.	+		+					+									7	28 - 29
Chocoladedrank																		
ongespec.														+			7	30
Cordon bleu																		
ongespec.	+	+	+	+	+	+		+		+		+	+				7	52 - 82
Corned beef																		
ongespec.	+		+														7	41 - 42
Custard																		
ongespec.	+														+		7	8
Dressing																		
ongespec.	+	+	+					+		+							7	37
becel				+				+									7	47 - 48
Eidooier																		
kip	+	+	+		+			+		+							7	39 - 40
kip				+				+									7	36
Eieren																		
kippe	+									+	+						7	44
kippe										+							7	47
Eipoeder																		
ongespec.	+	+	+	+		+											7	21
Enterale voed#																		
ongespec.	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+	+	+		7	11
Fricandea																		
ongespec.	+		+														7	41 - 42
ongespec.				+				+									7	36
Frituurvet																		
half vloeibaar								+									7	15 - 16
Gebak																		
appelcare	+	+	+	+													7	9
banketstaaf	+	+	+	+													7	9
kwarktaart	+	+	+	+													7	9
soezen	+	+	+	+													7	9
vlaai	+	+	+	+													7	9
zandtaartjes	+	+	+	+													7	9

#:ZIE AFKORTINGENLIJST. dr stof=droge stof ; vetz=vetzuursamenstelling ;
tr vetz=transvetzuurgehalte ; chol=cholesterol ; pl ster=plantesterolen;
ANDERE=diverse vitamines, mineralen en aminozuren.

Gebraden gehakt

Pagina 3

e	d	e	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	A	D	Blz	-	Blz
n	r	i	e	o	s	e	e	e	r	h	l	a					e			
e	w	t	o		z	k	t	o									l			
r	s	i	l		e	t	z	v	l	s							E			
g	t	t	h		l	i	e	t									R			
i	o		y		n	t	e										E			
e	f		d		e	z	r													

Gebraden gehakt																					
ongespec.		+	+														7		41	-	42
ongespec.			+				+										7		36		
Gehakt																					
ongespec.		+	+	+	+	+	+					+	+				7		50	-	80
runder		+	+														7		43		
runder			+				+										7		36		
Groente																					
mexicaanse		+	+	+	+	+	+					+	+				7		52	-	82
Ham																					
gekookte		+	+				+										7		28	-	29
rauwe		+	+														7		41	-	42
rauwe			+				+										7		36		
schouder		+	+														7		41	-	42
Hamburger																					
ongespec.		+	+	+	+	+	+					+	+				7		57	-	87
Havervlokken																					
ongespec.		+	+	+	+												7		9		
Jus																					
ongespec.		+	+	+			+					+	+				7		50	-	89
Kaas																					
20+		+	+				+										7		28	-	29
40+		+	+														7		45		
40+				+													7		33		
48+		+	+														7		45		
goudse volvet		+	+				+	+									7		47	-	48
smeer		+	+				+										7		28	-	29
volvet			+				+										7		36		
volvet		+	+				+										7		28	-	29
Kabeljauw																					
moot		+	+	+	+												7		6		
Kalkoen																					
rollade		+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			7		57	-	89
Karnemelk																					
ongespec.		+	+														7		31		
Koek																					
boter		+	+	+	+												7		9		
haver		+	+	+	+												7		9		
Koeken																					
groot		+	+					+									7		46		

#:ZIE AFKORTINGENLIJST. dr stof=droge stof ; vetz=vetzuursamenstelling ;
tr vetz=transvetzuurgehalte ; chol=cholesterol ; pl ster=plantesterolen;
ANDERE=diverse vitamines, mineralen en aminozuren.

Koekjes

Pagina 4

	e	d	e	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	A	D	Blz - Blz
	n	r	i	e	o	s	e	e	r	h	l	a		a	g	N	e		
	e	w	t	o		z	k	t		o							e		
	r	s	i		l		e	t	z	v	l	s					l		
	g	t	t		h		l	i		e		t					R		
	i	o			y			n		t		e					E		
	e	f			d			e		z		r							
Koekjes																			
allerhande		+		+													7	46	
allerhande					+				+								7	47 - 48	
diverse		+	+	+					+		+						7	37	
diverse		+	+	+		+			+		+						7	36 - 38	
maria biscuits		+	+	+	+	+	+	+									7	21	
roggebiscuit		+						+	+								7	20	
Komkommer																			
ongespec.														+			7	25	
Kool																			
chinese		+	+	+	+	+	+	+						+	+		7	54 - 84	
rode		+	+	+	+	+	+	+						+	+		7	51 - 87	
savooie+saus		+	+	+	+	+	+	+						+	+		7	58 - 88	
witte+saus		+	+	+	+	+	+	+						+	+		7	55 - 85	
Lamsvlees																			
ongespec.		+	+	+	+		+							+	+		7	50 - 80	
Lekkerbekjes																			
ongespec.		+	+	+	+												7	6	
Lever																			
kippe		+	+	+	+	+	+	+		+	+			+	+		7	57 - 87	
Leverpastei																			
ongespec.		+		+									+				7	41 - 42	
Maaltijd																			
schooljongens		+	+	+	+	+		+		+	+					+	7	90	
Macademiapulp																			
ongespec.		+	+	+	+	+		+									7	12	
Maizena																			
ongespec.		+														+	7	8	
Margarine																			
dieet						+				+							7	47 - 48	
engelse										+							7	13 - 14	
Meel																			
rogge		+	+	+	+			+	+								7	20 - 21	
soja		+						+	+								7	20	
tarwe, volkoren		+	+	+	+		+										7	21	
Melk																			
halfvolle						+				+							7	36	
mager		+	+														7	31	
volle						+				+							7	36	

#:ZIE AFKORTINGENLIJST. dr stof=droge stof ; vetz=vetzursamenstelling ;
tr vetz=transvetzuurgehalte ; chol=cholesterol ; pl ster=plantesterolen ;
ANDERE=diverse vitamines, mineralen en aminozuren.

Melkpoeder

Pagina 5

e	d	e	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	A	D	Blz - Blz
n	r	i	e	o	s	e	e	r	h	l	a						N	e
e	w	t	o	z	k	t	o										D	e
r	s	i	l	e	t	z	v	l	s								E	l
g	t	t	h	l	i	e	t										R	
i	o		y		n	t	e										E	
e	f		d		e	z	r											

Melkpoeder																			
vol-vet																			
Nagerecht			+	+	+	+													
aardbeienvla			+	+	+	+	+												
adv#mousse			+	+	+	+	+												
banenenvla																			
bitterkoe#vla																			
caramelvla			+	+	+	+	+												
chipolatapudd#																			
citroenpudding																			
fr#pudd#saus																			
fruitcocktail																			
griesmeel																			
griesmeel+sap																			
kwark m#vr#																			
perzikvla																			
rhumpudding																			
rijstepudding																			
riz conde																			
sinaasappelvla			+	+	+	+	+												
vanillevla			+	+	+														
vr#griesmeel																			
yoghurt vla																			
Noten																			
gemengd																			
Olie																			
cooking no 2																			
fiesta																			
friolene																			
lauret																			
mazola																			
olijf																			
olijf																			
zonnebloem																			
zonnebloem																			
zonnebloem																			
Ontbijtspek																			
ongespec.																			
Pectine																			
citrus																			

#:ZIE AFKORTINGENLIJST. dr stof=droge stof ; vetz=vetzuursamenstelling ;
 tr vetz=transvetzuurgehalte ; chol=cholesterol ; pl ster=plantesterolen ;
 ANDERE=diverse vitamines, mineralen en aminozuren.

	e	d	e	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	A	D	Blz - Blz
	n	r	i	e	o	s	e	e	e	r	h	l	a	a	g	N		e	
	e	w	t	o	z	k	t	o										D	
	r	s	i	l	e	t	z	v	l	s								E	l
	g	t	t	h	l	i	e	t										R	
	i	o		y		n	t	e										E	
	e	f		d		e	z	r											

Pinda's																					
ongespec.																			+	7	25
Pindakaas																					
ongespec.																					
Poffertjes																					
ongespec.																					
Prei																					
ongespec.																					
a la creme																					
Ragout																					
lams																					
Rauwkost																					
ongespec.																					
Rijst																					
gekookt																					
Roggebrood																					
donker																					
licht																					
Roggemeel																					
zie Meel																					
Rookvlees																					
ongespec.																					
Rookworst																					
ongespec.																					
Rosbief																					
ongespec.																					
Rundvlees																					
lappen																					
lendelappen																					
steak madrilena																					
sucadelap																					
Salade																					
hongaarse																					
witlof																					
Sap																					
appel																					
Saus																					
madeira																					
madrilena																					

#:ZIE AFKORTINGENLIJST. dr stof=droge stof ; vetz=vetzuursamenstelling ;
 tr vetz=transvetzuurgethalte ; chol=cholesterol ; pl ster=plantesterolen ;
 ANDERE=diverse vitamines, mineralen en aminosuren.

Saus

Pagina 7

	e	d	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	A	D	Blz - Blz
	n	r	i	e	o	s	e	e	e	r	h	l	a	a	g	N	E	
	e	w	t	o	z	k	t	v	l	s							l	
	r	s	i	l	e	t	z	v	l	s							E	
	g	t	t	h	l	i	e	t									R	
	i	o		y		n	t	e									E	
	e	f		d		e	z	r										
mosterd	+	+						+									7	51 - 84
peterselie	+	+															7	50 - 80
uien	+	+						+									7	57 - 87
vis	+	+						+									7	53 - 83
Schnitzel																		
vlees paprika	+	+	+	+	+	+		+	+								7	52 - 82
Schol																		
ongespec.	+	+	+	+													7	6
Schorseneren																		
ongespec.	+	+	+	+	+	+											7	53 - 67
Slagroom																		
ongespec.			+		+			+									7	28 - 29
Slavink																		
ongespec.			+		+												7	43
ongespec.	+	+	+	+		+		+									7	55 - 85
Snijbonen																		
ongespec.	+	+	+	+	+	+		+									7	59 - 89
Soep																		
asperge	+	+	+	+	+			+									7	51 - 86
bouillon	+	+	+	+	+												7	52 - 82
bruine bonen	+	+	+	+	+			+									7	56 - 86
champignon	+	+	+	+	+			+									7	51 - 81
consomme	+	+	+	+	+												7	58 - 76
goulash	+	+	+	+	+												7	55 - 71
groente	+	+	+	+	+			+									7	50 - 80
hubertus	+	+	+	+	+												7	54 - 84
kerrie	+	+	+	+	+			+									7	52 - 82
kervel	+	+	+	+	+			+									7	59 - 89
kip-kerrie	+	+	+	+	+			+									7	58 - 88
kippe	+	+	+	+	+												7	59 - 79
londonderry	+	+	+	+	+			+									7	53 - 83
minestrone	+	+	+	+	+												7	58 - 77
ossestaart	+	+	+	+	+			+									7	50 - 80
parmentier	+	+	+	+	+												7	54 - 84
selderij	+	+	+	+	+												7	55 - 85
st germaine	+	+	+	+	+			+									7	53 - 83
tomaten	+	+	+	+	+			+									7	52 - 82
uien	+	+	+	+	+			+									7	51 - 81
vermicelli	+	+	+	+	+												7	53 - 83
witte bonen	+	+	+	+	+												7	54 - 84

#:ZIE AFKORTINGENLIJST. dr stof=droge stof ; vetz=vetzuursamenstelling ;
tr vetz=transvetzuurpercentage ; chol=cholesterol ; pl ster=plantesterolen ;
ANDERE=diverse vitamines, mineralen en aminozuren.

Soja-isolaat

Pagina 8

	e	d	e	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	A	D	Blz - Blz
	n	r	i	e	o	s	e	e	e	r	h	l	a	a	g	N	e		
	e	w	t	o	z	k	t	o										D	e
	r	s	i	l	e	t	z	v	l	s								E	l
	g	t	t	h	l	i	e	t										R	
	i	o		y		n	t	e										E	
	e	f		d		e	z	r											
Soja-isolaat																			
ongespec.	+	+		+	+													7	32 - 35
Sojaconcentraat																			
ongespec.	+	+		+	+													7	32 - 34
Sojameel																			
zie Meel																			
Sperciebonen																			
ongespec.	+	+	+	+	+		+											7	21
ongespec.	+	+	+	+	+	+		+					+	+				7	57 - 88
Sperziebonen																			
ongespec.													+					7	25
Spinazie																			
ongespec.	+	+	+	+	+	+		+					+	+				7	57 - 87
Spruiten																			
ongespec.	+	+	+	+	+	+		+					+	+				7	50 - 88
Suiker																			
bruine															+	+		7	5
Tarwemeel																			
zie Meel																			
Toetje																			
zie Nagerecht																			
Tong																			
gekookt	+	+						+										7	28 - 29
runder	+	+																7	41 - 42
Tuinbonen																			
ongespec.	+	+	+	+	+	+		+					+	+				7	56 - 86
Vanillevla																			
mager	+	+																7	29
Varkensvlees																			
carree	+	+	+	+	+		+	+		+	+							7	55 - 85
gemiddeld						+		+										7	36
halskarbonade	+	+	+	+	+		+						+	+				7	58 - 88
hamlap	+	+																7	43
hamlappen	+	+	+	+	+	+		+					+	+				7	56 - 86
lappen	+	+	+	+	+	+		+					+	+				7	53 - 88
rib	+	+	+	+	+	+		+					+	+				7	59 - 89
saucijsjes	+	+																7	43
Vis																			
gebakken	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+							7	50 - 83

#:ZIE AFKORTINGENLIJST. dr stof=droge stof ; vetz=vetzuursamenstelling ;
tr vetz=transvetzuurgehalte ; chol=cholesterol ; pl ster=plantesterolen;
ANDERE=diverse vitamines, mineralen en aminozuren.

	e	d	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	A	D	Blz	-	Blz	
	n	r	i	e	o	s	e	e	e	r	h	l	a	a	g	N	D				
	e	w	t	o	z	k	t	o									E				
	r	s	i	l	e	t	z	v	l	s							E				
	g	t	t	h	l	i	e	t									R				
	i	o		y		n	t	e									E				
	e	f		d		e	z	r													
gest#kabeljauw	+	+	+	+	+			+		+			+	+			7			51 - 81	
lekkerbekje	+	+	+	+	+	+		+				+	+				7			54 - 84	
surinaams		+	+	+													7			5	
Visfilet																					
kabeljauw	+	+	+	+													7			6	
Viskoppen																					
ongespec.	+	+	+	+	+									+	+		7			7	
Vismeel																					
ongespec.	+	+	+	+	+									+	+		7			7	
Vissticks																					
ongespec.	+	+	+	+													7			6	
Warme maaltijd																					
zie Ziekenhuismt#																					
Witlof																					
gebonden	+	+	+	+	+	+		+					+	+			7			52 - 82	
Worst																					
berliner		+		+						+							7			41 - 42	
boterham		+		+													7			41 - 42	
boterham				+				+									7			36	
cervelaat		+		+													7			41 - 42	
cervelaat				+				+									7			36	
snij			+														7			33	
tonge				+				+									7			36	
Wortel+dop#																					
ongespec.	+	+	+	+	+	+							+	+			7			55 - 71	
Wortelen																					
ongespec.	+	+	+	+	+	+		+					+	+			7			50 - 84	
Yogho-yogho																					
ongespec.																+	7			30	
Yoghurt																					
magere		+	+														7			31	
volle				+				+									7			36	
Zemelen																					
tarwe		+				+	+										7			20	
Ziekenhuismt#																					
so#a#gr#kip toe	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+				7			60 - 79	
so#a#gr#ra#toe	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+				7			60 - 79	
so#a#gr#vis to#	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+				7			60 - 79	
so#a#gr#vl#to#	+	+	+	+	+	+		+		+	+	+	+				7			60 - 79	

#:ZIE AFKORTINGENLIJST. dr stof=droge stof ; vetz=vetzuursamenstelling ;
 tr vetz=transvetzuurgehalte ; chol=cholesterol ; pl ster=plantesterolen;
 ANDERE=diverse vitamines, mineralen en aminozuren.