



Voedingsmiddelenanalyses van de Vakgroep Humane Voeding

Deel IV

VOEDINGSMIDDELEN UIT BEDRIJFSRESTAURANTS EN KANT- EN KLAARPRODUCTEN



VAKGROEP HUMANE VOEDING

Voedingsmiddelenanalyses van de Vakgroep Humane Voeding

Verschenen:

- Deel I Voedingsmiddelenanalyses 1973 - 1979
- Deel II Vetzuursamenstelling, *trans*-vetzuur en cholesterolgehalte van margarines 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 klaar-producten
- Deel V Alfabetisch register en monsterdocumentatie voor de Delen I-IV

In voorbereiding:

- Deel VI Diverse analyses 1979 - 1983
-

De rapporten zijn te bestellen bij de Beheerder van de Vakgroep:

Ir. P.H. Middelburg
Vakgroep Humane Voeding
Landbouwhogeschool
De Dreijen 12
6703 BC Wageningen

De prijs bedraagt f 10,-- per deel.

Voedingsmiddelenanalyses van de Vakgroep Humane Voeding

Deel IV

VOEDINGSMIDDELEN UIT BEDRIJFSRESTAURANTS EN KANT- EN KLAARPRODUCTEN

Peter van de Bovenkamp, Janny Bos, Cock Germing-Nouwen en
Martijn B. Katan

November 1983

Vakgroep Humane Voeding
Landbouwhogeschool
De Dreijen 12
6703 BC Wageningen

Het hier beschreven onderzoek kwam tot stand dankzij de financiële steun van de Nederlandse Hart Stichting, subsidies Nr. 78.093, 79.045 en 32.013.

© 1983 Vakgroep Humane Voeding, Landbouwhogeschool

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

I N H O U D

	pagina -----
VOORWOORD	i
METHODEN	ii-iii
RESULTATEN	1-112
REGISTERS	113
Toelichting en gebruikte afkortingen	113-117
Codelijst Monsterdocumentatie	118
Alfabetisch register	119-124
Monsterdocumentatie	125-131

VOORWOORD

De Vakgroep Humane Voeding van de Landbouwhogeschool verricht onderzoek naar het gehalte van voedingsstoffen in voedingsmiddelen.

Het voor U liggende deel bevat de analyses verricht in het kader van het Kantineproject van de Nederlandse Hartstichting, aangevuld met enige analyses van verwante producten.

De gebruiker krijgt hiermee de directe beschikking over onze laboratoriumuitslagen. Voor de minder ervaren gebruiker levert dit wel het risico op van verkeerde interpretatie. Voor één zo'n risico willen wij hier nadrukkelijk waarschuwen, nl. op het punt van merknamen. De samenstelling van een bepaald merk kan namelijk sterk variëren, afhankelijk van de grondstoffenmarkt en van toevallige factoren in het productieproces. De per merk vermelde gehalten zijn in het algemeen niet representatief voor de gemiddelde samenstelling van dat merk over langere perioden. Het gebruik van gemiddeldes van meerdere merken verdient dan ook de voorkeur. Op een aantal plaatsen zijn dergelijke gemiddeldes al vermeld.

Medewerkers van de Hartstichting hadden een belangrijk aandeel in het plannen en uitvoeren van deze analyses; met name naar Willemien Edelbroek, Alix Bruens en Frans Kok gaat dan ook onze hartelijke dank uit. Ook de overige leden van de Commissie Voedingsmiddelenonderzoek van de Vakgroep danken wij voor hun inbreng. Onze dank gaat voorts uit naar Ben Scholte die de programma's schreef voor het vervaardigen van de indexen, naar Ruud Kolkman, Karin Bemelmans en Riekje van der Molen-Janssen voor hun bijdrage in het produceren van het manuscript, en naar de bedrijfsrestaurants die hun medewerking gaven bij het verzamelen van de maaltijden en producten beschreven op p. 93-100.

METHODEN

Monsters

Details omtrent herkomst, aantal, bereiding enz. van de monsters zijn te vinden in de Monsterdocumentatie, achterin dit rapport. De meeste monsters werden gekocht bij groot- of detailhandel, een aantal werd verkregen via free-lance diëtistes van de Hartstichting, of van de bedrijfsrestaurants zelf. De producten werden bewaard zoals aangegeven door de fabrikant; i.h.a. was dit bij -20°C .

Afhankelijk van het soort product vond homogeniseren en verkleinen plaats in een voedselsnijder (Hobart type 87142), een bekermixer (Braun) of een Moulinette. Na verkleinen werden alle producten bewaard in de diepvries.

De eventuele bereiding werd uitgevoerd op huishoudelijke schaal. Voor frituren werd een elektrische friteuse (Moulinex) gebruikt. Verdere details zijn vermeld als voetnoot bij de respectievelijke tabellen.

Analyses

Het vetgehalte werd bepaald als het gewicht van in chloroform-methanol oplosbaar materiaal zoals beschreven in Deel I, blz. 22 (1).

Vetverlies of vetopname en droge stof verlies of opname bij bereiding werden gemeten door bepaling van het absolute vet- en droge stofgehalte voor en na bereiding, en ook nog eens grof door het wegen van de vet bevattende friteuse of koekepan voor en na de bereiding.

De vetzuursamenstelling werd bepaald op een glazen kolom van 1.8 m, doorsnede 2 mm, gevuld met 10% Silar 5CP op 100/120 mesh Chromosorb W-HP zoals beschreven in Deel II (2), met een Helium stroom van 30 ml/min. Verzeping en methylering vonden plaats zoals beschreven op blz. 22-23 van Deel I (1). De verkregen gehalten in termen van massa% methylesters werden omgerekend naar g/100 g product met gebruikmaking van conversiefactoren voor het vetzuurgehalte van het vet.

De bepaling van droge stof gehalte, cholesterol en eiwit zijn beschreven in deel III (3).

Natrium en kalium werden vrijgemaakt door natte destructie met salpeterzuur zoals beschreven door Lindner en Dworschák (4).

Koolhydraatgehalten werden berekend als droge stof minus vet en eiwit. Door de aanwezigheid van as en voedingsvezel zullen de werkelijke koolhydraatgehalten wat lager liggen dan hier opgegeven.

Calorische waarden werden berekend als $9 \times \text{vet} + 4 \times (\text{droge stof} - \text{vet})$. Als omrekeningsfactor werd gehanteerd $1 \text{ kcal} = 4,2 \text{ kJ}$.

Literatuur

1. Voedingsmiddelenanalyses van de Vakgroep Humane Voeding. Deel I.
Voedingsmiddelenanalyses 1973 - 1979.
Wageningen: Vakgroep Humane Voeding, Landbouwhogeschool, 1983.
2. Katan MB, Bovenkamp P van de, Brussaard JH. Voedingsmiddelenanalyses van de Vakgroep Humane Voeding. Deel II. Vetzusamenstelling, *trans*-vetzuur- en cholesterolgehalte van margarines en andere eetbare vetten.
Wageningen: Vakgroep Humane Voeding, Landbouwhogeschool, 1983.
3. Westenbrink S, Knuiman JT, West CE, Heijden L van der, Bovenkamp P van de, Koot-Gronsveld EAM, Kosmeijer-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.
4. Lidner K, Dworschák F. Für Serienuntersuchungen geeignete flammenphotometrische Methode zur Bestimmung von Kalium, Natrium, Calcium und Magnesium in Lebensmitteln.
Z. Lebensm. Untersuch. 1966; 131:207-215.

ANALYSE-RESULTATEN VAN ENIGE MONSTERS T.B.V. KANTINEPROJEKT N.H.S.

Vet- en droge-stof-gehalte

Product	droge stof	vet
	g per 100 g product	
Lunchballen (onbereid)	45.3	14.1
1.2.3 frites (onbereid)	38.3	5.5
1.2.3 frites (bereid)	61.9	9.7

Vetzuursamenstelling

Product	C12:0	C14:0	C16:0	C16:1	C18:0	C18:1	C18:2	niet geïdentificeerd
	massa-%-methylester							
Lunchballen (onbereid)	0.2	2.4	27.1	3.2	11.4	43.2	11.9	0.6
1.2.3 frites (onbereid)	0.1	1.0	42.3	0.1	10.8	43.5 ¹⁾	1.1	1.1
1.2.3 frites (bereid)	0.1	1.0	42.7	0.1	11.4	42.7 ¹⁾	0.9	1.1
Linal dieet-margarine	2.8	1.1	9.3	-	7.9	16.4	61.2 ²⁾	1.3

1) Verhouding *cis/trans* ca. 1:1

2) Is volledig *cis-cis* linolzuur

11-6-1979

VETZUURSAMENSTELLING VAN "GIDA" FRITUUROLIE.

Vetzuur	massa-%-methylesters	
	gepakte kolom*	50 m capillaire kolom*)
C12:0	2.0	2.6
C14:0	0.1	0.0
C16:0	10.6	10.7
C18:0	6.2	6.1
C18:1		
totaal	54.5	54.4
(n-9)		31.6
(n-9)		13.6
diverse isomeren		9.6
C18:2		
totaal	26.1	25.8
(n-9), (n-6) <i>cis-cis</i>		19.9
(n-9) <i>trans</i> , (n-6) <i>cis</i>		1.9
(n-9) <i>cis</i> , (n-6) <i>trans</i>		1.8
(n-9), (n-6) <i>trans,trans</i>		2.2
C20:0	0.5	0.4

* De gebruikte methoden zijn beschreven in paragraaf 2.2.1. en Bijlage B.1.2. van Voedingsmiddelenanalyses van de Vakgroep Humane Voeding, Deel II, Vetzuursamenstelling, *trans*-vetzuur- en cholesterolgehalte van margarines en andere eetbare vetten, M.B. Katan, P. v.d. Bovenkamp en J.H. Brussaard, Wageningen, 1983.

ANALYSE-RESULTATEN VAN HET ONDERZOEK BIJ KIP.

Tabel 1.

Gewicht, merk, eetbaar gedeelte en gewichtshoeveelheid vel.

No.	Merk	Gewicht	Werkelijk) Gewicht	Eetbaar gedeelte voor en na	Gewichtshoeveelheid vel in % van het eetbaar gedeelte voor en na	braden.
1.	Flevo (diepvries)	1200 gr.	1143 gr.	0.6	0.7	21
2.	Flevo (diepvries)	1200 gr.	1105 gr.	0.6	0.6	24
3.	Goki (diepvries)	1300 gr.	1248 gr.	0.6	0.7	24
4.	A-H (diepvries)	1100 gr.	1144 gr.	0.6	0.7	20
5.	onbekend (vers)	1015 gr.	1014 gr.	0.7	0.7	18
6.	Simon de Wit ² Flevo (soepkip)	1200 gr.	1172 gr.	0.7	0.7	20
	Gemiddelde	1163 gr.	1131 gr.	0.6	0.7	21

1) gewicht na ontdooien zonder lekwater

2) niet opgenomen in de berekening van het gemiddelde.

CHOLESTEROL-GEHALTEN IN KIPDELEN.

No. merk	mg cholesterol per 100 gr. kipdeel					
	rauw vlees	gebr. vlees	rauw vel	gebr. vel	rauw ¹⁾ vet	gebr. ¹⁾ vet
1. Flevo	108	113	74	172		
2. Flevo	95	110	66	156		
3. Goki	86	97	62	153		
4. A.H.	94	115	95	176		
5. Onbekend	89	114	73	166		
6. Simon de Wit ²⁾	82	79	58	127		
Gemiddeld	94	110	74	165	105	154

1) Wegens grote problemen met de monsternamen van het vet alleen het groepsgemiddelde vermeld. Range rauw vet en gebraden vet resp. 48-171 en 117-178 mg.

2) Niet opgenomen in de berekening van het gemiddelde.

11.6.1979

Analyseresultaten monsters t.b.v. Kantineproject Nederlandse Hartstichting.

Product	Merk	Droge stof gr/100 gr productbasis	Na mg/100 gr productbasis	K mg/100 gr productbasis	
Augurken zoetzuur	Ruiten Troef	9.0	370	113	
	Koeleman	7.0	271	143	
	Hema	6.5	360	125	
	Jonker Fris	7.5	145	158	
	Luycks	8.7	221	112	
	Uyttewaal	7.2	314	147	
	A.H.	5.7	247	141	
Zilveruitjes zuur	Luycks	9.1	409	84	
	A.H.	7.4	460	65	
	zoetzuur	Uyttewaal	12.7	441	102
		Koeleman	8.4	268	75
		Ruiten Troef	10.5	289	88
A'damse uien	Uyttewaal	15.6	301	88	
	Koeleman	10.7	288	66	
	Luycks	15.2	260	110	
	v/d Pijl	11.1	210	82	
	A.H.	16.3	224	78	
Zure bommen	Vishandel Wageningen	4.6	289	99	
	Vishandel Ede	5.1	439	109	
Zure haring	Jan Kooy & Zn.	32.7	757	66	
	Marina	32.5	734	48	
	Koelewijn	34.2	453	52	
	H. Guyt & Zn.	29.7	689	62	
	De Jager	36.1	1136	72	
GEMIDDELDE	augurken	7.4	275	134	
	zilveruitjes	9.6	337	83	
	A'damse uien	13.8	257	85	
	zure haring	33.0	754	60	

17-09-79

Analyseresultaten monsters t.b.v. Kantineproject Nederlandse Hartstichting

Rolmops

Merk	Deel	Gewicht in gr	Droge stof gr/100 gr productbasis	Na mg/100 gr productbasis	K mg/100 gr productbasis
Jan Kooy & Zn.	vulling	33.9	7.7	881	65
	haring	38.9	31.6	572	43
	compleet	72.8	20.5	788	53
Marina	vulling	27.9	10.0	932	96
	haring	47.5	31.5	620	65
	compleet	75.4	23.5	736	76
Koelewijn	vulling	24.5	6.8	662	41
	haring	42.1	35.2	399	28
	compleet	66.6	24.8	496	19
H. Guyt & Z.	vulling	16.2	6.9	704	69
	haring	45.1	29.3	507	50
	compleet	61.3	23.4	559	55
De Jager	vulling	9.7	8.5	1363	96
	haring	65.0	33.4	937	67
	compleet	74.7	30.2	992	71
GEMIDDELD	vulling	22.4	8.0	908	73
	haring	47.7	32.2	607	51
	compleet	70.2	24.5	714	55

17-10-1979

Analyseresultaat van Markensalz

Natriumgehalte per 100 gr is 37.3 gram.

17.10.1979

ANALYSERESULTATEN t.b.v. Kantineproject Nederlandse Hartstichting.

Quick lunches, plätzli's, hachee, goulash en diverse producten: kalium-, natrium-, droge stof- en sterolgehalte.

MERK	PRODUCT	DROGE STOF g/100 gr	mg/100 gr productbasis			
			NATRIUM	KALIUM	CHOLESTEROL	ANDERE STEROLEN
Knorr	Quick lunch met tomaat	100	1261	566	13	37
	kerrie	100	1111	205	16	37
	kaas	100	1304	90	19	34
	bami	96.7	1349	301	7	32
	nasi	98.2	775	192	5	16
	rijst à la sateh	97.8	667	237	2	30
	GEMIDDELD	98.8	1078	265	10	31
	1) groentesoep I	97.8	6114	6271	9	38
	II	96.9	5957	563		
	kippesoep I	97.7	4136	242	16	29
Igo	II	97.0	3788	282		
	tomatensoep I	95.1	4147	915	10	16
	II	93.6	4216	707		
	GEMIDDELD	96.4	4752	543	12	28
	vleesplätzli	38.0	518	155	23	11
	kaasplätzli	39.1	444	112	23	13
	champignonplätzli	41.0	500	130	21	22
	GEMIDDELD	39.4	487	132	23	15

1) "meer tuinkruiden, minder zout"

2) Bereiding Quick lunch: aan 80 g Quick lunch werd 160 ml water toegevoegd.

ANALYSERESULTATEN t.b.v. Kantineprojekt N.H.S. vervolg:

<u>MERK</u>	<u>PRODUKT</u>	<u>DROGE STOF</u> g/100 gr.	mg/100 gr. produktbasis			
			<u>NATRIUM</u>	<u>KALIUM</u>	<u>CHOLESTEROL</u>	<u>ANDERE STEROLEN</u>
Unox	Vlaamse hachee	21.1	452	106	26	4
Mip	hachee	25.5	540	116	25	18
Struik	runderhachee	21.5	512	139	24	2
Mip	rundvlees goulash	22.8	418	152	33	20
Struik	rundergoulash	16.3	455	86	17	1
Puszta	rindsgulash	25.2	549	189	31	2
Unox	Hongaarse goulash	21.1	544	130	31	5
Hero	rösti	21.2	426	184	0	11
Aviko	rösti (diepvries)	28.0	5	297	0	3
	HACHEE GEMIDDELD	22.7	501	120	25	8
	GOULASH GEMIDDELD	21.4	491	139	28	7

Analyseresultaten van Goulash + hachee in blik t.b.v. Kantine-
project NHS.

	g per 100 g product						
	Goulash				Hachee		
	MIP	Puszta	Struik	Unox	MIP	Struik	Unox
vet	6.9	8.7	3.4	4.3	9.6	7.6	4.2
verz.vetz.*	1.2	3.4	1.4	-	3.0	3.7	-
enkv.onv.vetz.*	1.6	4.1	1.5	-	3.5	3.0	-
meerv.onv.vetz.*	3.6	0.7	0.3	-	2.5	0.4	-

* Conversiefactor 0.94.

	GEMIDDELDE, g per 100 g product	
	Goulash	Hachee
vet	6.3	8.6
verz.vetz.	2.0	3.4
enkv.onv.vetz.	2.4	3.2
meerv.onv.vetz.	1.5	1.4

11-04-83 (rapportage)
juni '80 (analyses)

Analyseresultaten van Goulash en Hachee in blik t.b.v. Kantineproject NHS.

Vetzuur	Massa - % - methylester				
	Goulash			Hachee	
	MIP	Puszta	Struik	MIP	Struik
C12:0	0.1	0.1	0.1	-	0.1
C14:0	0.6	1.8	2.1	1.1	2.9
C14:1	0.1	0.5	0.6	0.1	1.0
C15:0	0.1	0.2	0.3	0.1	0.4
C16:0	9.9	24.5	24.2	19.3	25.3
C16:1	0.7	4.2	4.3	1.9	3.9
C17:0	0.2	0.7	1.0	0.4	1.3
C18:0	6.8	13.4	14.5	11.8	20.9
C18:1	24.0	44.0	41.9	35.5	36.1
C18:2	54.0	7.4	8.3	26.6	5.4
C18:3	1.4	0.4	0.8	1.0	0.7
C20:0	0.4	0.3	0.2	0.4	0.4
C20:1	0.2	0.8	0.7	0.8	0.4
C20:2	-	0.3	0.1	0.2	-
C20:3	0.2	0.3	-	0.1	-
C22:0	0.6	-	-	0.2	0.1
C22:1	.	0.2	-	-	-
C24:0	0.2		-	-	-
niet geïd.	0.4	0	0.9	0.4	1.0
verz.vetz.	18.9	41.0	42.4	33.4	51.4
enk.onv.vetz.	25.4	50.7	47.5	38.7	42.4
meerv.onv.vetz.	55.7	8.3	9.2	27.9	6.2

11-4-83 (rapportage)
juni 80 (analyse)

Analyseresultaten salades t.b.v. kantineproject

Product	g/100 g		mg/100 g		g vetzuur per 100 g vetzuren						e.o.v. m.o.v.			
	Droge stof	Vet	Natrium	Kalium	Cholesterol	16	16:1	18	18:1	18:2		18:3	andere v.v.	
<u>Aardappelsalade</u>														
Fano	24.5	5.6	675	134	3	11.6	5.4	26.1	46.9	6.5	3.5	17.0	26.1	53.4
Fine food	24.6	5.4	639	157	3	11.7	5.3	25.1	48.7	6.1	3.1	17.0	25.1	54.8
Hema	24.3	5.8	639	204		11.3	4.2	24.5	50.3	7.0	2.5	15.7	24.7	57.3
Johma	34.3	18.8	342	176	18	11.3	3.8	24.3	51.0	6.0	3.6	15.1	24.3	57.0
Gemiddeld	26.9	8.9	574	168	8	11.5	4.7	25.0	49.2	6.4	3.1	16.2	25.1	55.6
<u>Huzarensalade</u>														
A.H.	30.9	16.5	372	34	15	11.8	5.7	26.2	48.1	6.2	2.0	17.5	26.2	54.3
Fano	28.5	13.2	366	123	10	12.0	5.9	27.7	46.3	5.5	2.6	17.9	27.7	51.8
Fine food	30.9	17.5	405	47	14	12.9	5.5	25.0	48.8	6.1	1.7	18.4	25.0	54.9
Hema	26.8	13.4	397	113		11.9	4.8	25.6	48.8	6.2	2.1	17.1	26.2	55.0
Johma	26.3	9.5	407	207	12	13.2	1.0	25.8	46.6	5.0	4.0	17.6	26.8	51.6
Gemiddeld	28.7	14.0	389	105	13	12.4	5.3	26.1	47.7	5.8	2.4	17.7	26.4	53.5
<u>Eiersalade</u>														
Johma	38.1	25.9	294	82	180	14.0	5.7	28.4	41.4	4.7	5.8	19.7	28.4	46.1
<u>Vleessalade</u>														
A.H.	38.1	24.9	574	56	18	15.4	1.0	28.2	41.0	5.2	2.0	22.6	29.2	46.2
Fano	36.9	25.1	585	54	20	14.5	8.1	28.8	39.4	4.4	5.3	22.6	28.8	43.3
Fine food	37.5	24.8	572	58	23	15.0	7.6	29.5	37.7	4.2	6.0	22.6	29.5	41.9
Hema	40.2	26.7	577	104	20	14.1	1.1	29.4	40.6	4.6	2.8	21.1	30.9	45.2
Johma	39.7	37.2	364	137	14	13.8	1.0	29.5	41.5	5.0	2.4	22.1	30.9	46.7
Gemiddeld	38.5	27.7	534	82	19	14.6	1.0	29.1	40.0	4.7	3.7	22.2	29.9	44.7

Product	g/100 g		mg/100 g		g vetzuur per 100 g vetzuren					e.o.v. m.o.v.				
	Droge stof	Vet stof	Natrium	Kalium	Cholesterol	16	16:1	18	18:1		18:2	18:3	andere v.v.	
<u>Zalmsalade</u>														
A.H.	44.5	30.2	355	136	41	11.9	5.1	24.7	48.2	6.0	4.1	17.0	24.7	54.2
Fano	42.0	28.3	403	119	30	11.4	4.8	25.4	49.4	6.3	2.7	16.2	25.4	55.7
Fine food	45.3	32.1	388	120	37	12.2	4.9	24.0	49.9	6.7	2.3	17.1	24.0	56.6
Hema	41.6	28.4	367	210	27	11.0	4.0	24.4	50.0	6.8	4.2	14.6	24.9	56.8
Johma	59.6	48.7	318	100	51	11.2	4.1	24.9	50.6	5.8	3.4	15.3	24.9	56.4
Gemiddeld	46.6	33.5	366	137	37	11.5	4.6	24.7	49.6	6.3	3.2	16.0	24.8	55.9
<u>Garnalensalade</u>														
A.H.	49.4	34.4	263	41	76	11.5	5.1	24.7	50.5	6.4	1.8	16.6	24.7	56.9
Fano	40.7	28.2	266	50	45	11.3	5.2	23.8	49.0	6.5	4.2	16.5	23.8	55.5
Hema	41.9	28.8	262	98	33	11.3	4.1	24.8	52.0	6.4	1.3	15.5	24.8	58.4
Johma	44.3	26.2	340	126	106	11.6	4.2	25.6	50.9	5.6	2.1	15.8	25.6	56.5
Gemiddeld	44.1	29.4	283	79	65	11.4	4.7	24.7	50.6	6.2	2.4	16.1	24.8	56.8
<u>Selleriesalade</u>														
A.H.	51.2	36.5	360	53	37	11.9	5.4	25.2	49.3	5.8	2.4	17.3	25.2	55.1
Fano	51.8	38.4	359	60	38	10.7	4.9	27.8	48.8	6.1	1.7	15.6	27.8	54.9
Fine food	50.2	36.5	354	48	35	13.5	5.3	25.2	48.8	5.9	1.3	18.8	25.2	54.7
Hema	54.1	39.8	340	103	26	11.5	4.0	24.6	52.0	6.6	1.3	15.5	24.7	58.6
Johma	45.8	32.2	381	92	32	11.3	4.3	25.3	51.2	5.8	2.1	15.6	25.3	57.0
Gemiddeld	50.6	36.7	359	71	34	11.8	4.8	25.6	50.0	6.0	1.7	16.6	25.7	56.1

Tevens zijn in deze tabellen de analyseresultaten van Johma salades gerapporteerd 18-2-'80 opgenomen.

ANALYSERESULTATEN t.b.v. Kantineproject N.H.S.

JOHMA salades: natrium-, kalium-, droge stof- en sterolgehalte.

<u>PRODUCT</u>	<u>DROGE STOF</u>					mg/100 gr productbasis				
	g/100 gr	NATRIUM	KALIUM	CHOLESTEROL	ANDERE STEROLEN					
aardappelsalade	34.3	342	176	18	68					
huzarensalade	26.3	407	207	12	38					
garnalencocktail	44.3	340	126	106	94					
sellerysalade	45.8	381	92	32	117					
zalmzalade	59.6	318	100	51	153					
eiersalade	38.1	294	82	180	83					
hollandse vleessalade	39.7	364	137	14	85					

18-2-1980

ANALYSERESULTATEN t.b.v. Kantineproject N.H.S.

Ragout: natrium-, kalium-, droge stof- en sterolgehalte.

MERK	PRODUCT	DROGE STOF					mg/100 gr productbasis			
		g/100 gr	NATRIUM	KALIUM	CHOLESTEROL	ANDERE STEROLEN				
- Unox	rundvleesragout vleesragout	24.2	397	67	14	6				
	Stroganof	23.1	357	131	33	6				
	paprika vleesragout	19.9	554	181	8	10				
Bicro	ragout fin met cham- pignons	26.8	330	110	45	5				
HEMA	rundvleesragout	21.7	455	47	37	8				
AH	rundvleesragout	18.7	412	61	20	9				
- Unox	kalfsragout	22.0	359	42	10	5				
Bicro	kalfsragout met cham- pignons	25.3	420	75	37	5				
AH	kalfsragout met cham- pignons	22.5	430	67	27	9				
Artland	kalfsragout	28.7	510	67	27	29				
- Unox	kipperagout	20.8	457	52	30	6				
HEMA	kipperagout	21.2	334	61	20	4				

ANALYSERESULTATEN t.b.v. Kantineproject N.H.S.

Ragout vervolg

MERK	PRODUCT	mg/100 gr productbasis					
		DRUGE STOF g/100 gr	NATRIUM	KALIUM	CHOLESTEROL	ANDERE STEROLEN	
AH	kipperagout met champignons	17.4	431	57	21	9	
Unox	champignon-vleesragout	17.5	321	68	9	5	
AH	champignonragout met kip	14.5	433	47	14	7	
Unox	kerrieragout met kip	18.9	379	87	23	5	
AH	lamsragout	24.6	412	143	35	11	
AH	ham-kaasragout	21.8	451	78	24	11	
Bicro	wildragout met reevlees	26.2	369	158	46	6	
RAGOUT	GEMIDDELD	21.9	411	84	25	8	

18-02-80

Analyseresultaten van ragout t.b.v. Kantineproject NHS.

Soort	vet	verz.* vetz.	enk.onv.* vetz.	meerv.* onv.vetz.
Merk	g per 100 g product			
Champignon-				
A.H.	3.5			
Bicro	9.7	4.2	4.2	0.7
Unox	4.3			
Ham/Kaas-				
A.H.	7.2	3.4	2.8	0.6
Kalfs-				
A.H.	8.7	3.4	3.8	1.0
Artland	13.1	4.0	6.2	2.2
Bicro	11.2	4.4	5.0	1.1
Unox	8.4	3.4	4.3	0.2
Kip-				
A.H.	6.0	2.2	2.5	0.9
Hema	7.6	2.4	3.4	1.3
Unox	5.5	2.0	2.4	0.8
Kerrie/Kip-				
Unox	3.1			
Lams-				
A.H.	8.3	3.8	3.4	0.7
Rundvlees-				
A.H.	4.5			
Hema	8.0	3.2	2.9	1.1
Stroganoff (Unox)	6.1	2.6	2.8	0.3
Unox	9.6	4.0	4.8	0.3
Vleespaprika-				
Unox	4.8			
Wild-				
Bicro	8.7	4.2	3.1	0.9
RAGOUT GEMIDDELD	7.3			

* conversiefactor 0.94

11-04-83 (rapportage)
juni '80 (analyses)

Analyseresultaten van ragouts in blik t.b.v. Kantineproject NHS.

Vetzuur	Massa - % - methyltester																
	Championn ragout		Ham/kaas ragout		Kalfs- ragout			Kippe- ragout			Lams- ragout		Rundvees- ragout		Wild- ragout		
	Bicro	A.H.	A.H.	Artland	Bicro	Unox	A.H.	Hema	Unox	A.H.	Hema	Unox	Hema	Stroganoff (Unox)	Unox	Bicro	
C 8:0		0.9	0.4				0.4										
C10:0		1.3	0.3				0.3										
C12:0	3.7	3.7	3.9	1.4	0.3	0.3	2.9	0.2	0.2	2.3	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1
C14:0	5.0	7.2	5.9	1.7	4.4	1.4	4.4	2.2	3.5	4.2	5.3	2.1	1.6	3.7	1.6	3.7	3.7
C14:1	0.4	0.8	0.3	0.3	0.5	0.2	0.2	0.2	0.4	0.5	0.2	0.5	0.2	0.5	0.2	0.5	0.5
C15:0	0.4	0.4	0.3	0.1	0.3	0.1	0.2	0.2	0.3	0.5	0.4	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.4
C16:0	24.6	22.6	19.3	16.7	22.5	31.3	19.2	21.2	20.5	18.7	22.3	28.2	31.1	23.7	31.1	23.7	23.7
C16:1	5.9	3.8	6.1	1.8	4.4	1.1	4.7	4.4	5.0	2.5	6.0	2.2	1.4	4.0	1.4	4.0	4.0
C17:0	1.0	0.8	0.9	0.4	0.8	0.4	0.8	0.6	0.7	1.4	1.0	0.8	0.5	1.6	0.5	1.6	1.6
C18:0	10.4	10.3	8.8	10.9	9.9	8.9	8.1	7.6	10.4	17.2	9.3	13.5	10.1	19.5	10.1	19.5	19.5
C18:1	28.9	27.8	27.0	46.4	31.8	52.0	30.3	39.0	29.6	32.2	22.3	45.5	50.5	28.4	50.5	28.4	28.4
C18:2	6.9	8.1	10.7	16.1	9.6	2.8	15.3	17.7	14.2	7.5	13.4	4.6	2.6	9.8	2.6	9.8	9.8
C18:3	0.3	0.6	0.8	1.6	0.5	0.1	0.8	0.6	1.2	1.0	0.9	0.3	0.2	1.4	0.2	1.4	1.4
C20:0	0.7	1.3	1.2	0.4	1.9	0.4	1.3	0.6	1.3	1.7	2.0	0.5	0.4	1.0	0.5	1.0	1.0
C20:1	2.6	3.2	3.9	0.5	5.1	0.4	3.5	2.0	4.3	2.6	5.5	0.4	0.3	2.7	0.3	2.7	2.7
C20:2	0.3	0.4	0.4							0.1	0.4						
C20:3	0.2	0.1						0.1	0.1		0.2	0.1					
C22:0	0.3	0.8	0.7	0.4	1.5	0.1	1.0	0.5	1.2	0.8	1.5	0.1	0.1	0.8	0.1	0.8	0.8
C22:1	1.4	2.4	2.2	0.3	4.9		3.4	1.8	4.2	2.4	4.6	0.2		2.3		2.3	2.3
C24:0	0.1	0.1	0.1	0.1			0.1		0.1	0.1	0.2	0.1					
C24:1	0.2	0.3	0.2		0.3		0.2		0.2	0.3	0.3						
niet getd.	6.7	3.1	6.6	0.8	1.3	0.3	3.0	1.1	2.6	2.9	4.0	0.7	0.4	1.6	0.4	1.6	1.6
verz.vetz.	46.3	49.8	41.9	32.2	41.6	43.1	39.0	33.1	38.5	48.1	42.2	45.6	44.3	50.7	44.3	50.7	50.7
enk.onv.vetz.	46.0	41.0	46.1	50.0	47.0	54.0	45.0	47.4	46.1	43.2	38.9	49.4	52.9	38.4	52.9	38.4	38.4
meerv.onv.vetz.	7.7	9.1	12.0	17.8	10.1	2.9	16.1	18.4	15.4	8.7	14.9	5.1	2.8	10.9	2.8	10.9	10.9

11-4-83 (rapportage)
juni 80 (analyse)

Analyseresultaten industriëel bereide pizza's.

Pizza	g/100 g onbereide pizza			mg/100 g onbereide pizza			massa-%-methyl ester		
	droge stof	eiwit	vet	KJ	natrium	kalium	verz.vetz.	e.o.v.	m.o.v.
Iglo "Bella Napoli"	41,2	7,5	6,0	815	400	188	40,3	39,4	15,9
"Pizza Mare"	39,9	9,7	6,1	795	536	166	37,7	42,5	15,1
"Prima Vera"	48,9	7,3	10,7	1042	623	166	34,3	34,2	29,4
AH "Pizza"	50,2	8,8	9,4	1037	661	158	36,4	34,3	26,1
"Campagnola"	41,0	7,4	7,9	851	512	206	41,3	36,7	18,6
Pan "Napoli"	45,7	7,8	8,2	936	587	144	40,1	36,4	20,3
gemiddeld (n=6)	44,5	8,1	8,0	913	553	171	38,4	37,2	20,9
spreiding	39,9-50,2	7,3-9,7	6,0-10,7	815-1042	400-661	144-188	34,3-41,3	34,2-42,5	15,1-29,4

15-1-1981

Analyseresultaten ambachtelijk bereide pizza's.

Pizza	g/100 g bereide pizza		mg/100 g bereide pizza		massa-%-methyllester				
	droge stof	eiwit	vet	KJ	natrium	kalium	verz.vetz.	e.o.v.	m.o.v.
1	44,8	12,7	8,2	921	779	195	41,8	40,7	13,2
2	46,0	11,3	5,2	879	737	203	50,5	34,9	11,6
3	54,3	11,6	5,7	1028	724	170	52,1	32,8	11,8
4	53,6	15,7	5,5	1012	660	193	49,2	34,3	13,5
gemiddeld (n=4)	49,7	12,8	6,2	960	725	190	48,4	35,7	12,5
spreading	44,8-54,3	11,3-15,7	5,2-8,2	879-1028	660-779	170-203	41,8-52,1	32,8-40,7	11,6-13,5

Opmerking:

De geanalyseerde pizza's (4 verschillende soorten) zijn afkomstig van een plaatselijke pizzeria.

15-1-1981

ANALYSERESULTATEN VAN GEHAKTBALLEN T.B.V. HET KANTINEPROJECT VOOR EN NA VERSCHILLENDE BEREIDINGSMETHODEN.

Onbereid:	Mora	Beckers	Encko	IJsland
Gemiddeld gewicht per stuk in g (n=14)	107	93.4	122.3	97.7
Droge stof g/100 g product	42.1	47.7	52.5	53.1
Vet g/100 g product	20.3	26.0	28.4	31.3
v.v. g vetzuur/100 g vetz.	38.2	35.1	40.0	37.3
e.o.v. g vetzuur/100 g vetz.	47.7	50.0	51.6	46.7
m.o.v. g vetzuur/100 g vetz.	13.3	12.9	8.3	13.1
<u>Gefrituurd in Diamant:</u>				
Gewichtsverlies g/100 g product	10	10.8	20.7	18.7
Droge stof g/100 g product	48.0	53.9	59.4	60.6
Vet g/100 g product	20.8	27.6	29.6	33.6
v.v. g vetzuur/100 g vetz.	36.4	34.4	36.8	34.3
e.o.v. g vetzuur/100 g vetz.	48.5	52.9	53.4	52.6
m.o.v. g vetzuur/100 g vetz.	12.7	12.2	9.9	13.1
Vetverlies (-) of opname (+) per 100 g onbereid product	1	- 1.4	- 4.9	- 4.0
	2	+ 1.3	- 5.7	+ 4.1
Droge stof verlies (-) of opname (+) per 100 g onbereid product	+ 1.1	+ 0.3	- 5.7	- 3.9
<u>Gefrituurd in zonnebloemolie:</u>				
Gewichtsverlies g/100 g product	12.8	14.9	23.2	22.2
Droge stof g/100 g product	48.5	55.7	60.6	62.0
Vet g/100 g product	22.7	27.4	30.8	35.5
v.v. g vetzuur/100 g vetz.	35.8	32.8	35.8	33.0
e.o.v. g vetzuur/100 g vetz.	45.5	48.4	48.2	44.9
m.o.v. g vetzuur/100 g vetz.	16.9	18.8	16.0	22.1
Vetverlies (-) of opname (+) per 100 g onbereid product	1	- 2.7	- 4.7	- 3.7
	2	- 2.1	- 7.1	- 6.6
Droge stof verlies (-) of opname (+) per 100 g onbereid product	+ 0.3	- 0.3	- 6.1	- 4.9

VERVOLG ANALYSERESULTATEN GEHAKTBALLEN

Gefrituurd in gastro-golfflex:		Mora	Beckers	Encko	IJsland
Gewichtsverlies	g/100 g product	13.5	16.1	21.5	17.5
Droge stof	g/100 g product	49.5	56.2	59.4	59.5
Vet	g/100 g product	22.8	29.0	30.3	34.5
v.v.	g vetzuur/100 g vetz.	36.5	33.4	35.9	33.6
e.o.v.	g vetzuur/100 g vetz.	47.2	50.1	49.5	48.0
m.o.v.	g vetzuur/100 g vetz.	15.1	15.7	12.5	17.0
Vetverlies (-) of opname (+)	1	- 0.6	- 1.7	- 2.9	- 2.9
per 100 g onbereid product	2	- 1.9	- 3.5	- 6.1	- 5.8
Droge stof verlies (-) of opname (+) per 100 g onbereid product		+ 0.7	- 0.5	- 2.7	- 4.0
kcal/k joules		312/1310	397/1667	389/1634	411/1724
Eiwit	g/100 g product	14.8	15.7	18.4	12.0
Koolhydraten	g/100 g product	11.9	11.5	10.7	13.0
Natrium	mg/100 g product	993	1010	865	1159
Kalium	mg/100 g product	196	175	279	220
Cholesterol	mg/100 g product	47	70	106	86
<u>Au bain Marie:</u>					
Gewichtsverlies	g/100 g product	1.3	0.4	1)	1.4
Droge stof	g/100 g product	42.4	48.8		54.7
Vet	g/100 g product	20.5	26.2		33.6
v.v.	g vetzuur/100 g vetz.	38.8	35.5		36.3
e.o.v.	g vetzuur/100 g vetz.	48.8	51.0		49.2
m.o.v.	g vetzuur/100 g vetz.	12.4	13.1		13.6
Vetverlies (-) of opname (+)	1	- 0.1	+ 0.1		+ 1.8
per 100 g onbereid product	2	- 1.3	- 0.4		- 1.4
Droge stof verlies (-) of opname (+) per 100 g onbereid product		- 0.2	+ 0.9		+ 0.8

Vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte voor en na frituren.

Vetopname 2: berekend door voor en na frituren en au bain marie en au bain marie pan te wegen.

Bereidingswijze: 10 min. gefrituurd bij 180°C, ½ uur au bain marie. Aantal ballen: Mora 3, Beckers 4,

Encko 2 en IJsland 4.

1) Encko gehaktbal is rauw, kan dus niet au bain marie worden bereid.

VETZUURSAMENSTELLING (g vetzuur per 100 g vetzuren) VAN GEHAKTBALLEN VOOR EN NA VERSCHILLENDE BEREIDINGSMETHODEN.

Vetzuren	Mora					Beckers					Encko					IJsland				
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
C10																0.1				
C12	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.1
C14	1.9	1.5	1.5	1.8	1.6	1.5	1.4	1.4	1.4	1.3	1.7	1.5	1.8	1.8	1.4	2.2	1.7	2.1	1.8	1.6
C14:1			0.1								0.5	0.4	0.5		0.4	0.2	0.1	0.3	0.2	0.2
C15			0.1								0.1	0.1	0.1		0.1	0.1				0.1
C16	24.0	21.6	21.7	23.9	21.5	22.3	20.9	20.5	22.0	20.0	23.7	21.3	22.3		21.0	22.0	19.3	20.1	21.1	18.7
C16:1	4.0	3.2	3.1	3.9	3.2	3.7	3.3	3.3	3.7	3.2	4.3	3.9	4.3		3.8	3.5	2.7	3.0	3.2	2.7
C17	0.4		0.6	0.4			0.4	0.4	0.3	0.4	0.7	0.6			0.6		0.4	0.4	0.5	0.4
C18	11.5	11.9	12.0	12.2	11.6	11.0	11.3	10.7	11.2	10.7	13.3	12.6	11.2		12.1	12.0	12.3	10.9	12.9	11.3
C18:1	42.7	43.1	42.5	43.0	39.7	46.1	48.5	45.6	45.9	43.6	45.5	47.6	44.0		42.6	42.0	48.1	43.8	44.3	40.6
C18:2	10.8	9.1	11.8	10.1	13.2	11.2	10.7	13.7	11.3	17.1	7.7	8.9	10.9		14.9	11.2	11.8	15.3	12.1	20.4
C18:3	2.0	3.2	2.7	1.8	3.1	1.0	0.8	1.3	1.2	1.0	0.3	0.5	1.0		0.7	1.1	0.7	1.0	0.8	1.0
C20	0.2	1.2	0.6	0.2	0.9	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4		0.4	0.7	0.4	0.3	0.4	0.4
C20:1	1.0	2.2	1.6	1.0	2.2	1.0	1.1	1.0	1.1	1.0	0.8	0.8	0.7		0.7	1.0	1.1	0.9	1.1	1.0
C20:2	0.3	0.4	0.4	0.3	0.5	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4	0.2	0.2	0.3		0.2	0.5	0.4	0.4	0.5	0.4
C20:3	0.2		0.1	0.2	0.1	0.3	0.3	0.3	0.2	0.3	0.1	0.2	0.3		0.2	0.3	0.2	0.3	0.2	0.2
C22				0.1	0.1				0.2	0.1		0.1			0.1		0.1			0.2
C22:1				0.1	0.4							0.1			0.1		0.1			
C24																				
C24:1				0.1		0.2	0.2	0.2	0.3		0.1								0.3	0.2
niet geïdentificeerd	0.8	2.4	1.3	0.1	1.8	2.0	0.5	0.8	0.4	0.6	0.6	0.6	2.1		0.7	2.9	0.5	1.0	0.9	0.4

A= Onbereid; B= Diamant vet; C= Gastro Goldflex; D= au bain marie; E= Zonnebloemolie

Analyseresultaten in g per eenheid van gehaktballen t.b.v. het Kantineproject voor en na verschillende bereidingsmethoden.

	Mora	Beckers	Encko	Ijsland
<u>Onbereid (n= 14)</u>				
Gem.gewicht per eenheid in g	107	93.4	122.3	97.7
Droge stof g/eenheid	45.0	44.6	64.2	51.9
Vet g/eenheid	21.7	24.3	34.7	30.6
Verz.vetz. g/eenheid	7.8	8.0	13.1	10.7
Enkv.onverz.vetz. g/eenheid	9.7	11.4	16.8	13.4
Meerv.onverz.vetz. g/eenheid	2.7	2.9	2.7	3.8
<u>Gefrituurd in Diamant</u>				
Gewichtsverlies g/eenheid	10.7	10.1	25.3	18.3
Droge stof g/eenheid	46.2	44.9	57.2	48.1
Vet g/eenheid	20.0	23.0	28.7	26.7
Verz.vetz. g/eenheid	6.8	7.4	9.9	8.6
Enkelv.onverz.vetz.g/eenheid	9.1	11.4	14.4	13.2
Meerv.onverz.vetz. g/eenheid	2.4	2.6	2.7	3.3
Vetverlies (-) of opname (+) 1 per eenheid onbereid product	-1.7	-1.3	-6.0	-3.9
Droge stof verlies (-) of opname (+) per eenheid onbereid product	-1.7	+1.2	-7.0	+4.0
	+1.2	+0.3	-7.0	-3.8
<u>Gefrituurd in Zonnebloemolie</u>				
Gewichtsverlies g/eenheid	13.7	13.9	28.4	21.7
Droge stof g/eenheid	45.3	44.3	56.8	47.1
Vet g/eenheid	21.2	21.8	28.9	27.0
Verz.vetz. g/eenheid	7.1	6.7	9.7	8.4
Enkelv.onverz.vetz.g/eenheid	9.1	9.9	13.1	11.4
Meerv.onverz.vetz. g/eenheid	3.4	3.9	4.4	5.6
Vetverlies (-) of opname (+) 1 per eenheid onbereid product	-0.5	-2.5	-5.8	-3.6
Droge stof verlies (-) of opname (+) per eenheid onbereid product	-1.3	-2.0	-8.7	-6.4
	+0.3	-0.3	-7.4	-4.8

Vervolg analyseresultaten gehaktballen

	Mora	Beekers	Encko	IJsland
<u>Gefrituurd in gastro-goldflex:</u>				
Gewichtsverlies g/eenheid	14.4	15.0	19.7	17.1
Droge stof g/eenheid	45.8	44.1	60.9	48.0
Vet g/eenheid	21.1	22.7	31.1	27.8
Verz.vetz. g/eenheid	7.2	7.1	10.5	8.8
Enkv.onverz.vetz. g/eenheid	9.4	10.7	14.5	12.5
Meerv.onverz.vetz. g/eenheid	3.0	3.4	3.7	4.4
Vetverlies (-) of opname (+) 1	-0.6	-1.6	-3.6	-2.8
per eenheid onbereid product 2	-2.0	-3.3	-7.5	-5.7
Droge stof verlies (-) of opname (+) per eenheid onbereid product	+0.8	-0.5	-3.3	-3.9
Eiwit g/eenheid	13.7	12.3	18.9	9.7
Koolhydraten g/eenheid	11.0	9.0	11.0	10.5
Natrium mg/eenheid	920	792	887	934
Kalium mg/eenheid	181	137	286	177
Cholesterol mg/eenheid	44	55	109	69
Kcal per eenheid	289	311	399	331
kJoules per eenheid	1213	1307	1676	1390
<u>Au bain Marie</u>				
Gewichtsverlies g/eenheid	1.4	0.4		1.4
Droge stof g/eenheid	44.8	45.4		52.7
Vet g/eenheid	21.6	24.4		32.4
Verz.vetz. g/eenheid	7.9	8.1		11.1
Enkv.onverz.vetz. g/eenheid	9.9	11.7		15.0
Meerv.onverz.vetz.g/eenheid	2.5	3.0		4.1
Vetverlies (-) of opname (+) 1	-0.1	+0.1		+1.8
per eenheid onbereid product 2	-1.4	-0.4		-1.4
Droge stof verlies (-) of opname (+) per eenheid onbereid product	-0.2	+0.8		+0.8

Vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte voor en na frituren.

Vetopname 2: berekend door voor en na frituren en au bain marie pan te wegen.

23-12-1981.

Gehaktballen

Gemiddelde analyseresultaten van de merken Mora, Beckers, Encko en IJsland voor onbereide - en in Gastro - Goldflex gefrituurde ballen

	gemiddelde	
	onbereid	gefrituurd in Gastro Goldflex
gewicht per stuk	105	
gewichtverlies g/100 g produkt		17.2
droge stof g/100 g produkt	48.8	56.2
vet g/100 g produkt	26.5	29.2
v.v. g /100 g vetzuurest.	37.6	31.4
e.o.v. g/100 g vetzuurest.	49.0	48.7
m.o.v. g/100 g vetzuurest.	11.9	15.1
vetverlies (-) of opname (+) 1 per 100 g onbereid produkt 2		-2.4 -4.3
droge stof verlies (-) of opname (+) per 100 g onbereid produkt		-1.6
eiwit g/100 g produkt		15.2
koolhydraten g/100 g produkt		11.8
natrium mg/100 g produkt		1037
kalium mg/100 g produkt		218
cholesterol mg/100 g produkt		77

ANALYSERESULTATEN VAN KAASSCHNITSELS T.B.V. HET KANTINEPROJECT VOOR EN NA VERSCHILLENDE BEREIDINGSMETHODEN.

		Onbereid	Diamant	Zonnebloemolie	Gastro Goldflex
Gewicht per stuk	g (n= 8)	81.5			
Gewichtsverlies	g/100 g product		10.4	14.2	10.4
Droge stof	g/100 g product	49.5	55.9	58.1	57.6
Vet	g/100 g product	16.9	20.3	20.1	22.0
v.v.	g vetzuur/100 g vetz.	37.7	32.5	31.0	29.9
e.o.v.	g vetzuur/100 g vetz.	41.7	53.2	32.4	42.5
m.o.v.	g vetzuur/100 g vetz.	20.5	13.2	36.0	25.1
Vetopname	g/100 g product	1	+1.2	+0.3	+3.3
		2	+1.8	+0.6	+0
Eiwit	g/100 g product				18.1
Koolhydraten	g/100 g product				17.5
Natrium	mg/100 g product				768
Kalium	mg/100 g product				366
Cholesterol	mg/100 g product				44
Energie	kcal/kjoules per 100	283/1187	325/1365	333/1398	340/1430
Vetzuursamenstelling (g vetzuur/100 g vetzuur)	C 8		0.2	0.1	
	C10	0.3	0.4	0.2	
	C12	0.5	0.9	0.4	0.5
	C14	2.4	2.5	1.9	2.0
	C14:1	0.3	0.4	0.2	0.1
	C15	0.2	0.2	0.2	0.1
	C16	21.4	16.3	16.6	18.2
	C16:1	2.4	1.7	1.5	1.5
	C17	0.4	0.3	0.3	0.2
	C18	11.3	10.6	9.8	9.4
	C18:1	37.0	49.3	29.4	40.5
	C18:2	19.7	11.9	35.2	23.9
	C18:3	0.5	0.8	0.4	1.2
	C20	0.4	0.5	0.5	0.3
	C20:1	0.9	1.2	0.8	0.5
	C20:2	0.2	0.2	0.2	0.1
	C20:3	0.1	0.3	0.2	0.2
	C22	0.7	0.6	0.8	0.4
	C22:1	0.7	0.6	0.4	0.1
	C24	0.2		0.2	
Niet geïdentificeerd		0.4	1.1	0.6	0.8

Vetopname 1: berekend d.m.v. droge stof en vetgehalte voor en na frituren.

Vetopname 2: berekend door voor en na frituren de pan te wegen.

Bereidingswijze: telkens 2 schnitsels 5 minuten gefrituurd bij 180°C.

Analyseresultaten van Chapatie (appel-bramen) t.b.v. het Kantineproject.

	bereidingswijze			
	oven ¹⁾		frituren ²⁾	
	gehalte per 100 g bereid product	gehalte per bereide eenheid ³⁾	gehalte per 100 g bereid product	gehalte per bereide eenheid ³⁾
Gewichtsverlies (n=2) (g) (onbereid)	4.4	4.1	8.0	7.4
Droge stof (g)	45.1	40.1	49.8	42.6
Eiwit (g)			3.7	3.2
Koolhydraten (g)			40.2	34.3
Vet (g)	2.3	2.0	5.9	5.1
Verz. vetz. ⁴⁾ (g)	0.4	0.4	1.2	1.0
enkv. onverz. vetz. ⁴⁾ (g)	0.5	0.4	2.1	1.8
meerv.onverz. vetz. ⁴⁾ (g)	1.3	1.1	2.2	1.9
Cholesterol (mg)			4	3
Natrium (mg)	156	139	147	126
Kalium (mg)	126	112	120	103
Kcal			229	196
kJ			961	823

1) 10 min. verwarmd in oven bij 180°C op aluminiumfolie.

2) 6 min. gefrituurd bij 180°C, olie: Gastro-Goldflex.

3) Gewicht van een eenheid is onbereid 93 gram.

4) Conversiefactor 0.94.

Analyseresultaten van Chapatie (rundvlees) t.b.v. het Kantineproject.

	bereidingswijze			
	oven ¹⁾		frituren ²⁾	
	gehalte per 100 g bereid product	gehalte per bereide eenheid ³⁾	gehalte per 100 g bereid product	gehalte per bereide eenheid ³⁾
Gewichtsverlies (n=2) (g) (onbereid)	8.4	8.8	6.0	6.3
Droge stof (g)	41.4	39.8	41.9	41.4
Eiwit (g)			6.8	6.7
Koolhydraten (g)			24.4	24.1
Vet (g)	7.4	7.1	10.7	10.6
Verz. vetz. ⁴⁾ (g)	2.8	2.7	3.5	3.4
Enkv. onverz. vetz. ⁴⁾ (g)	2.9	2.8	4.4	4.3
Meerv.onverz. vetz. ⁴⁾ (g)	1.2	1.2	2.2	2.2
Cholesterol (mg)			19	19
Natrium (mg)	665	640	612	604
Kalium (mg)	216	208	196	193
Kcal			221	219
kJ			929	919

1) 10 min. verwarmd in oven bij 180°C.

2) 8 min. gefrituurd bij 180°C, olie: Gastro-Goldflex.

3) Gewicht van een eenheid is onbereid 105 gram.

4) Conversiefactor 0.94.

Analyseresultaten van Chapatie (appel-bramen en rundvlees) t.b.v. het Kantineproject.

Vetzuursamenstelling.

gehalte in g vetzuur per 100 g vetzuren				
vetzuur	bereidingswijze			
	oven ¹⁾		frituren ²⁾	
	appel bramen	rund- vlees	appel bramen	rund- vlees
12:0	0.2	0.1	0.2	0.2
14:0	0.3	1.8	0.3	1.4
14:1		0.7		0.5
15:0		0.3		0.2
16:0	14.3	21.7	13.0	18.7
16:1		3.6		2.5
17:0	0.1	0.9	0.1	0.7
18:0	4.4	14.3	6.6	12.4
18:1	20.6	36.7	37.7	39.5
18:2	50.7	15.4	36.9	19.6
18:3	7.4	1.9	3.5	2.0
20:0	0.1	0.6	0.5	0.7
20:1	0.2	0.4	0.3	0.3
20:2				
20:3	0.1			0.1
22:0	0.6	0.3	0.6	0.4
22:1	0.6	0.2		0.1
24:0	0.1	0.1	0.2	
24:1			0.1	
andere	0.3	1.0		0.7
v.v.	20.1	40.1	21.5	34.7
e.o.v.	21.4	41.6	38.1	42.9
m.o.v.	58.2	17.3	40.4	21.7

1) 10 min. verwarmd in oven bij 180°C

2) appel-bramen 6 min. gefrituurd, rundvlees 8 min. gefrituurd, olie: Gastro-Goldflex.

11-11-1981

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van in oven bereide loempia's (bereidingswijze 20 min. bij 220°C) op aluminiumfolie.

	M O R A			A L B E R T v. Z O N E N		B E C K E R S		Gem. gehalte per 100 g bereid product
	Gehalte per 100 g bereid product	Gehalte per bereide eenheid 1)	Gehalte per 100 g bereid product	Gehalte per bereide eenheid 2)	Gehalte per 100 g bereid product	Gehalte per bereide eenheid 3)		
Gewichtsverlies n=2 (onbereid)	(g) 10.0	12.6	17.2	21.8	13.0	25.7	13.4	
Droge stof	(g) 38.5	43.7	41.9	44.1	45.9	79.1	42.1	
Eiwit	(g) 7.4	8.4	18.4	19.4	7.3	12.6	11.0	
Koolhydraten	(g) 27.3	31.0	15.5	16.3	29.0	50.0	23.9	
Vet	(g) 3.8	4.3	8.0	8.4	9.6	16.5	7.1	
Verz. vetz.	⁴⁾ (g) 1.5	1.7	3.7	3.9	3.4	5.9	2.9	
Enkelv. onverz. vetz.	⁴⁾ (g) 1.4	1.6	3.1	3.2	3.8	6.5	2.8	
meerv. onverz. vetz.	⁴⁾ (g) 0.6	0.7	0.6	0.7	1.6	2.7	0.9	
Cholesterol	(mg) 20	22	36	38	29	50	28	
Natrium	(mg) 550	606	507	638	770	1327	609	
Kalium	(mg) 223	246	151	159	188	324	187	
Kcal	173	196	208	218	232	399	204	
kJ	727	825	872	917	973	1675	857	

1) Gewicht een onbereide eenheid 126 g

2) Gewicht een onbereide eenheid 127 g

3) Gewicht een onbereide eenheid 198 g

4) Conversiefactor 0.94.

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van in oven bereide loempia's
(bereidingswijze: 20 min. bij 220°C).

Vetzuursamenstelling.

<u>vetzuur</u>	<u>g vetzuur per 100 g vetzuren</u>		
	<u>Mora</u>	<u>Albert v. Zonen</u>	<u>Beckers</u>
12:0	0.4	0.1	0.1
14:0	2.8	2.2	2.2
14:1		0.5	
15:0		0.3	0.1
16:0	30.5	26.3	25.2
16:1	3.0	2.9	
17:0		1.0	0.5
18:0	6.9	18.7	7.4
18:1	30.8	36.7	38.7
18:2	11.6	7.6	15.8
18:3	1.8	0.8	1.5
20:0	1.3	0.3	0.9
20:1	2.5	0.6	2.0
20:2	2.5		0.2
22:0	1.0		0.6
22:1	2.9		1.2
24:0	0.2		0.1
24:1	0.2		0.2
niet geïd.	4.1 ¹⁾	2.0 ²⁾	3.5
v.v.	43.1	48.9	37.1
e.o.v.	39.4	40.7	42.1
m.o.v.	13.4	8.4	17.3

1) incl. 22:2 1.5

2) incl. 8:0 0.1 10:0 0.1.

11-11-1981

Analyseresultaten in g per 100 g van hamburgers t.b.v. het kantineproject voor en na verschillende bereidingsmethoden.

onbereid	n=10	Barneveld	Mora	Hebro	Encko mager	Beckburger met groenten	Beckers ongep.	Gemiddelde excl. Encko en ongep. Beckers
gem. gewicht per eenheid in g		77.5	77.0	82.0	98.0	100.0	69.0	84.1
droge stof	g/100 g produkt	46.6	47.2	45.9	38.8	48.7	36.4	47.1
vet	g/100 g produkt	25.6	22.6	18.7	13.5	25.0	17.2	23.0
verz.vetz.	g/100 g vetzuren	40.8	37.8	37.6	53.1	36.3	45.0	38.1
enk.onv.vetz.	g/100 g vetzuren	47.2	47.8	49.2	40.4	49.1	51.8	48.3
meerv.onv.vetz.	g/100 g vetzuren	11.2	13.7	13.2	4.7	13.8	3.2	13.0
<u>gefrituurd in diamant</u>								
gew. verlies	g/100 g produkt	17.7	14.4	9.9	10.2	10.4	38.3	
droge stof	g/100 g produkt	56.2	52.7	55.6	45.6	54.3	52.8	
vet	g/100 g produkt	29.8	26.5	26.5	17.3	27.0	23.2	
verz.vetz.	g/100 g vetzuren	34.7	34.5	31.4	45.8	34.1	41.6	
enk.onv.vetz.	g/100 g vetzuren	53.3	53.3	55.3	48.6	52.2	54.9	
meerv.onv.vetz.	g/100 g vetzuren	12.0	12.0	13.3	5.6	13.1	3.5	
vetverlies (-) of opname (+)	per 100 g onbereid produkt	-1.0	+0.1	+5.2	+2.0	-0.8	-4.7	
		+0.9	-6.5	+4.1	+1.2	-0.4	-9.2	
droge stof verlies (-) of opname (+)	per 100 g onbereid produkt	-0.3	-2.1	+4.3	+1.9	0	-6.1	
<u>gefrituurd in zonnebloemolie</u>								
gew. verlies	g/100 g produkt	19.1	16.1	11.5	10.7	10.9	33.6	
droge stof	g/100 g produkt	56.5	52.5	56.2	46.2	54.1	50.6	
vet	g/100 g produkt	30.6	26.2	27.2	17.8	27.9	23.0	
verz.vetz.	g/100 g vetzuren	33.3	32.4	29.8	45.5	32.2	42.2	
enk.onv.vetz.	g/100 g vetzuren	43.5	44.6	40.5	35.2	46.9	49.2	
meerv.onv.vetz.	g/100 g vetzuren	23.2	22.9	29.7	17.8	20.2	8.6	
vetverlies (-) of vetopname (+)	per 100 g onbereid produkt	-0.8	-0.7	+5.7	+2.4	-0.1	-2.0	
		-4.8	-2.6	+6.1	+5.2	-1.8	-3.6	
droge stof verlies (-) op opname (+)	per 100 g onbereid produkt	-0.9	-3.1	+3.8	+2.4	-0.5	-2.9	

Vervolg analyseresultaten in g per 100 g van hamburgers

gefrituurd in gastro/goldflex	Barneveld	Mora	Hebro	Encko mager	Beckburger met groenten	Beckers ongepaneerd	Gemiddelde excl Encko en ongep. Beckers
gewichtsverlies g/100 g produkt	18.7	16.8	5.2	12.0	10.1	34.1	12.7
droge stof g/100 g produkt	55.9	52.6	56.4	46.0	54.4	52.2	54.8
vet g/100 g produkt	29.0	26.0	25.0	17.1	27.1	23.7	26.8
verz. vetz. g/100 g vetzuren	35.7	35.7	31.5	46.1	33.5	42.5	34.1
enk.onv.vetz. g/100 g vetzuren	48.0	48.4	47.9	42.5	49.8	50.8	48.5
meerv.onv.vetz. g/100 g vetzuren	16.3	15.7	20.6	11.4	16.7	6.7	17.3
vetverlies (-) of opname (+) ¹	-1.9	-0.9	+5	+1.5	-0.6	-1.6	+ 0.4
per 100 g onbereid produkt ²	-2.5	-3.9	+6.1	+1.6	+0.5	-5.1	+ 0.2
droge stof verlies (-) of opname (+) per 100 g onbereid produkt	-1.2	-3.4	+7.6	+1.7	+0.2	-1.9	+ 0.8
eiwit g/100 g produkt	16.6	16.1	12.1	16.9	14.8	27.9	14.9
koolhydraten g/100 g produkt	10.3	10.5	19.3	12.0	12.5	0.6	13.2
natrium mg/100 g produkt	1335	1012	1016	710	1036	109	1100
kalium mg/100 g produkt	203	192	301	282	203	346	225
cholesterol mg/100 g produkt	95	73	52	59	67	100	72
kcal/kJoules per 100 g produkt	369/1548	340/1430	351/1478	270/1132	353/1482	327/1375	353/1485
<u>op ingevette bakplaat in oven</u>							
gewichtsverlies g/100 g produkt	9.4	11.8	12.5	9.1	8.6	31.9	
droge stof g/100 g produkt	50.2	46.5	55.2	42.3	51.9	50.7	
vet g/100 g produkt	26.7	21.5	22.7	14.6	24.8	23.1	
verz.vetz. g/100 g vetzuren	38.6	37.2	35.0	51.6	35.8	46.2	
enk.onv.vetz. g/100 g vetzuren	48.8	48.5	46.3	40.8	51.2	50.7	
meerv.onv.vetz. g/100 g vetzuren	12.5	13.1	18.0	7.6	12.9	3.1	
vetverlies (-) of opname (+) per 100 g onbereid produkt	-1.4	-3.6	+1.2	-0.2	-2.3	-1.4	
droge stof verlies (-) of opname (+) per 100 g onbereid produkt	-1.2	-6.1	+2.4	-0.3	-1.3	-1.9	

Analyseresultaten in g per eenheid van hamburgers t.b.v. het Kantineproject voor en na verschillende bereidingsmethoden.

		Barne- veld	Mora	Hebro	Enckc mager	Beck- burger met groenten	Beckers ongepan.
<u>onbereid</u>	n=10						
gem. gewicht per eenheid in g		77.5	77.0	82.0	98.0	100.0	69.0
droge stof	g/eenheid	36.1	36.3	37.6	38.0	48.7	25.1
vet	g/eenheid	19.8	17.4	15.3	13.2	25.0	11.9
verz.vetz.	g/eenheid	7.6	6.2	5.4	6.6	8.5	5.0
enk.onv.vetz.	g/eenheid	8.8	7.8	7.1	5.8	11.5	5.8
meerv.onv.vetz.	g/eenheid	2.1	2.2	1.9	0.6	3.2	0.4
<u>gefrituurd in diamant</u>							
gewichtsverlies	g/eenheid	13.7	11.1	8.1	10.0	10.4	26.4
droge stof	g/eenheid	35.9	34.7	41.1	40.1	48.7	22.5
vet	g/eenheid	19.0	17.5	19.6	15.2	24.2	9.9
verz.vetz.	g/eenheid	6.2	5.7	5.8	6.6	7.8	3.9
enk.onv.vetz.	g/eenheid	9.5	8.7	10.2	6.9	11.8	5.1
meerv.onv.vetz.	g/eenheid	2.1	2.0	2.4	0.8	3.0	0.3
vetverlies (-) of opname (+)	} < 1 2	-0.8	+0.1	+4.3	+2.0	-0.8	-2.0
per 100 g onbereid product		+0.7	-5.0	+3.4	+1.2	-0.4	-6.3
droge stof verlies (-) of opname (+)		-0.2	-1.6	+3.5	+1.5	0	-2.6
<u>gefrituurd in zonnebloemolie</u>							
gewichtsverlies	g/eenheid	14.8	12.4	9.4	10.5	10.9	23.4
droge stof	g/eenheid	35.4	33.9	40.8	40.4	48.2	23.1
vet	g/eenheid	19.2	16.9	20.0	15.6	24.9	10.5
verz.vetz.	g/eenheid	6.0	5.2	5.6	6.7	7.5	4.2
enk.onv.vetz.	g/eenheid	7.8	7.1	7.6	5.1	11.0	4.9
meerv.onv.vetz.	g/eenheid	4.2	3.6	5.6	2.6	4.7	0.9
vetverlies (-) of opname (+)	} < 1 2	-0.6	-0.5	+4.7	+2.4	-0.1	-1.4
per eenheid onbereid product		-3.7	-2.0	+5.0	+5.1	-1.8	-2.5
droge stof verlies (-) of opname (+)		-0.7	-2.4	+3.1	+2.4	-0.5	-2.0

vervolg analysesresultaten in g per eenheid hamburgers.

		Barne- veld	Mora	Hebro	Encko mager	Beck- burger met groenten	Beckers onge- pan.
<u>gefrituurd in gastro/goldflex</u>							
gewichtsverlies	g/eenheid	14.5	12.9	4.3	11.8	10.1	23.5
droge stof	g/eenheid	35.2	33.7	43.8	39.7	48.9	23.8
vet	g/eenheid	18.3	16.7	19.4	14.7	24.4	10.8
verz.vetz.	g/eenheid	6.1	5.6	5.7	7.4	7.7	4.3
enk.onv.vetz.	g/eenheid	8.3	7.6	8.8	6.8	11.4	5.2
meerv.onv.vetz.	g/eenheid	2.8	2.5	3.8	1.8	3.8	0.7
vetverlies (-) of opname (+)	} < 1 2	-1.5	-0.7	+4.1	+1.5	-0.6	-1.1
per eenheid onbereid product		-1.9	-3.0	+5.0	+1.2	+0.4	-3.5
droge stof verlies (-) of opname (+) per eenheid onbereid product		-0.9	-2.6	-6.2	+1.7	+0.2	-1.3
eiwit	g/eenheid	10.5	10.3	9.4	14.6	13.3	12.7
koolhydraten	g/eenheid	6.4	6.7	15.0	10.3	11.2	0.3
natrium	mg/eenheid	841	649	789	612	931	50
kalium	mg/eenheid	128	123	234	243	182	157
cholesterol	mg/eenheid	60	47	40	51	60	46
kcal/kJoules	per eenheid	232/975	218/917	273/1148	233/976	317/1332	149/626
<u>op ingevette bakplaat in oven</u>							
gewichtsverlies	g/eenheid	7.3	9.1	10.3	8.9	8.6	22.0
droge stof	g/eenheid	35.2	31.6	39.6	37.7	47.4	23.8
vet	g/eenheid	18.7	14.6	16.3	13.0	22.7	10.9
verz.vetz.	g/eenheid	6.8	4.6	5.4	6.3	7.6	3.7
enk.onv.vetz.	g/eenheid	8.6	6.6	7.1	5.0	10.9	5.2
meerv.onv.vetz.	g/eenheid	2.2	1.8	2.7	1.6	2.7	1.3
vetverlies (-) of opname (+)	} < 1 2	-1.1	-2.8	+1.0	-0.2	-2.3	-1.0
per eenheid onbereid product		-0.9	-4.7	+2.0	-0.3	-1.3	-1.3
droge stof verlies (-) of opname (+) per eenheid onbereid product		-0.9	-4.7	+2.0	-0.3	-1.3	-1.3
baktijd bij 180°C in min.		4	10	15	10	10	15

Alle hamburgers zijn 2 min. bij 180°C gefrituurd.

Vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte voor en na frituren.

Vetopname 2: berekend door voor en na frituren pan te wegen.

VEZUURSAMENSTELLING (g vetzuur per 100 g vetzuren) van hamburgers vóór en ná verschillen-
de bereidingsmethoden.

Vetzuren	Barneveld					Mora					Hebro					Encko mager					Beckburger met groenten					Beckers ongepaneerd									
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D						
C10	0.1					0.1					0.1					0.1					0.1					0.1					0.1				
C12	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
C14	1.7	1.3	1.2	1.2	1.6	1.9	1.4	1.2	1.5	1.8	2.0	1.5	1.4	1.5	1.9	2.5	1.8	1.8	2.0	2.7	1.9	1.5	1.4	1.4	1.7	2.4	2.4	2.3	2.3	2.5	1.2	1.2	1.1	1.1	1.2
C14:1	0.2	0.1	0.1	0.1	0.2	0.1					0.2					0.1	0.7	0.5	0.6	0.8	0.1					0.1					0.1	0.4	0.4	0.4	0.4
C15	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.5	0.3	0.4	0.4	0.5	0.1					0.1					0.1	0.4	0.4	0.4	0.4
C16	23.4	19.9	19.1	20.2	22.6	23.5	21.2	19.5	21.8	23.5	22.3	17.6	17.5	18.8	21.0	23.5	19.7	19.7	19.7	21.0	23.6	20.5	20.1	20.8	22.7	23.5	21.8	22.5	22.5	23.9	23.5	21.8	22.5	22.5	23.9
C16:1	3.3	2.8	2.7	2.6	3.4	3.9	3.5	3.0	3.6	4.1	3.5	2.5	2.5	2.7	3.3	3.2	2.4	2.3	2.6	3.4	4.2	3.4	3.4	3.4	3.9	5.5	5.2	5.2	5.0	5.5	5.5	5.2	5.2	5.0	5.5
C17	0.7	0.5	0.5	0.5	0.6	0.4	0.4	0.3	0.4	0.4	0.5	0.4	0.2	0.4	0.5	1.4	1.1	1.1	1.1	1.3	0.3	0.4	0.4	0.3	0.4	1.4	1.2	0.9	1.2	1.5	1.4	1.2	0.9	1.2	1.5
C18	14.2	12.3	11.6	12.6	13.1	11.0	11.1	10.6	10.7	11.2	11.9	10.8	9.4	9.9	10.9	24.4	21.8	21.4	20.3	22.7	10.3	10.7	9.8	10.1	10.8	16.4	14.8	15.1	15.5	17.0	16.4	14.8	15.1	15.5	17.0
C18:1	42.7	48.8	39.3	44.0	43.9	42.8	48.4	40.2	43.6	43.9	43.8	51.0	36.3	44.6	41.6	32.6	43.9	31.9	37.7	35.1	43.6	47.8	42.2	45.1	45.8	43.2	46.8	40.6	43.1	42.1	43.2	46.8	40.6	43.1	42.1
C18:2	9.4	10.6	21.8	14.6	10.9	11.1	10.3	20.8	13.4	11.3	11.2	11.0	27.6	17.9	15.8	4.4	5.1	17.5	10.7	7.1	11.1	11.0	18.1	14.2	11.1	2.6	2.9	8.3	6.5	2.4	2.6	2.9	8.3	6.5	2.4
C18:3	1.2	0.9	1.0	1.3	1.1	1.9	1.2	1.6	1.4	1.3	1.6	1.8	1.7	2.3	2.0	0.3	0.4	0.3	0.7	0.3	2.1	1.6	1.6	1.9	1.3	0.6	0.5	0.3	0.3	0.6	0.6	0.5	0.3	0.3	0.6
C20	0.4	0.3	0.4	0.5	0.3	0.4	0.2	0.3	0.2	0.2	0.2	0.5	0.4	0.4	0.3	0.5	0.6	0.5	0.6	0.5	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.6	0.6	0.4	0.4	0.6	0.6	0.6	0.4	0.4	0.6
C20:1	0.9	0.8	0.8	0.9	0.8	1.0	0.9	0.9	0.7	1.0	0.9	1.1	0.8	0.8	0.9	0.3	0.5	0.2	0.3	0.2	1.0	1.0	0.9	0.9	1.0	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3
C20:2	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	0.3	0.5	0.6	0.5	0.6	0.5	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.6	0.6	0.4	0.4	0.6	0.6	0.6	0.4	0.4	0.6
C20:3	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.3	0.2	0.2	0.7	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.0	0.1	0.1	0.1	0.2	0.0	0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.2	0.4	0.2	0.1	0.1	0.2	0.4	0.2	0.1
C22	0.1	0.1	0.2	0.2	0.2	0.3	0.6				0.3	0.4	0.3	0.3	0.1	0.2	0.2	0.3	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.5	0.1	0.1	0.2	0.5	0.1		
C22:1	0.1	0.2	0.1			0.1	0.1				0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2	0.1	0.3	0.1			0.1	0.1	0.1								
C24																																			
C24:1																																			
niet ge- identi- ficeerd	0.9	0.5	0.5	0.5	0.6	0.7	0.4	0.4	0.6	1.2	0.5	0.4	0.6	0.7	0.6	1.8	1.0	1.5	1.1	1.3	0.8	0.6	0.7	0.4	0.5	1.3	1.2	1.5	1.2	1.5	1.3	1.2	1.5	1.2	1.5

A= onbereid; B= diamant vet; C= zonnebloemolie; D= gastro goldflex; E= ingevette bakplaat
in oven.

11 november 1981.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van in een snackbar bereide Hamburgers (Wimpy).

	Hamburger ¹⁾ zonder brood		Hamburger ¹⁾ met uitjes en brood ²⁾ zonder tomaten- ketchup ²⁾	
	gehalte per 100 g produkt	gehalte ⁴⁾ per eenheid	gehalte per 100 g produkt	gehalte ⁵⁾ per eenheid
droge stof (g)	52.7	19.5	54.1	49.2
eiwit (g)	22.6	8.4	12.9	11.7
koolhydraten (g)	0.6	0.2	25.5	23.2
vet (g)	29.5	10.9	15.7	14.3
verz.vetz. (g)	13.5	5.0	6.9	6.3
enk.onverz.vetz. (g)	13.1	4.8	7.2	6.5
meerv.onverz.vetz. (g)	0.8	0.3	0.7	0.6
cholesterol (mg)	83	31		
natrium (mg)	477	176	314	286
kalium (mg)	314	116	263	106
kcal	358	133	295	268
kJoules	1505	557	1239	1127

1) mengmonster van 3 hamburgers

2) in wimpy snackbars wordt Golden-Wonder tomatenketchup gebruikt

3) conversiefactor 0.94

4) gewicht een bereide eenheid 37 g

5) gewicht een bereide eenheid 91 g

Analyseresultaten t.b.v. het kantineprojekt van in een snackbar bereide Hamburgers (Wimpy).

VETZUURKOMPOSITIE

Vetzuur	g vetzuur per 100 g vetzuren	
	Hamburger ¹⁾ zonder brood	Hamburger met brood ¹⁾ en uitjes
12:0	0.1	0.1
14:0	2.5	2.8
14:1	1.1	1.1
15:0	0.5	0.4
16:0	24.6	24.1
16:1	5.0	5.1
17:0	1.5	1.4
18:0	18.7	16.6
18:1	40.8	40.0
18:2	2.4	4.4
18:3	0.6	0.3
20:0	0.6	0.7
20:1	0.3	0.6
22:0	0.1	0.2
22:1		0.4
24:0		0.1
24:1		0.2
niet geident.	1.2	1.5
v.v.	48.6	46.4
e.o.v.	47.2	47.4
m.o.v.	3.0	4.7

¹⁾ mengmonster van 3 hamburgers

Analyseresultaten van zure zult t.b.v. het Kantineproject.

	Analyse in g per 100 g product					
	Slager v.Burk Wageningen	Slager Veldman Bussum	Weerts	Stegeman	Compaxo	Gemiddelde
Droge stof	24.2	43.9	29.8	39.5	42.5	36.0
Vet	11.1	29.9	14.0	24.8	29.8	21.9
Verz.vetz. 1)	3.5	10.6	4.6	8.8	10.3	7.6
Enkelv.onverz.vetz.1)	5.8	14.7	7.2	12.1	14.3	10.8
Meerv.onverz.vetz. 1)	0.9	2.8	1.4	2.4	3.4	2.2

1) Conversiefactor 0.94.

Analyseresultaten van zure zult t.b.v. het Kantineproject.
Vetzuursamenstelling.

Vetzuur	massa-%-methylesters				
	v.Burk slager Wageningen	Slager Veldman Bussum	Weerts	Stegeman	Compaxo
C14:0	1.5	1.7	1.5	1.4	1.4
C16:0	20.6	22.4	22.0	22.2	21.9
C16:1	3.6	3.3	4.4	3.3	3.2
C17:0		0.4	0.3	0.5	0.5
C18:0	10.7	12.5	10.6	12.6	12.3
C18:1	49.6	47.5	48.8	46.9	46.1
C18:2	8.1	9.0	9.2	9.3	10.9
C18:3	0.3	0.6	0.6	0.6	0.8
C20:0	0.3	0.3		0.3	0.3
C20:1	2.2	1.0	1.0	1.1	1.1
andere	3.1	1.1	1.5	1.8	1.5
Verz.vetz.	33.1	37.5	34.4	37.0	36.4
Enkv.onverz.vetz.	55.4	52.0	54.2	51.3	50.4
Meerv.onverz.vetz.	8.4	9.5	9.8	9.9	11.7

22-12-1981.

Analyseresultaten van magere frikadel (Beckers) voor en na verschillende bereidingswijzen¹⁾ t.b.v. het Kantineproject.

	analyse per 100 g product			
	onbereid	Diamant vet	Zonnebloem olie	Gastro- Goldflex
Gewicht per stuk (g) (n=2)	69.1	63.7	62.5	62.5
Droge stof (g)	41.5	46.8	47.8	49.1
Eiwit (g)				4.4
Koolhydraten (g)				23.3
Vet (g)	17.5	20.4	21.2	21.4
Verz.vetz. (g) ²⁾	5.8	6.2	6.1	6.4
Enkelv.onverz.vetz. (g) ²⁾	8.7	10.6	9.6	10.3
Meerv.onverz.vetz. (g) ²⁾	1.9	2.4	4.2	3.3
Natrium (mg)				1037
Kalium (mg)				196
Cholesterol (mg)				48
Kcal				302
kJ				1269
Gewichtsverlies (g/100 g onbereid product)		7.9	9.5	9.6
Vetverlies (-) of opname (+) ³⁾ (g/100 g onbereid product) 1		+1.3	+1.7	+1.9
2		+2.2	+2.2	+1.5
Droge stof verlies (-) of opname (+) (g/100 g onbereid product)		+1.6	+1.7	+2.9

1) 6 minuten gefrituurd bij 180°C.

2) conversie-factor 0.94.

3) vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte voor en na frituren.
vetopname 2: berekend door voor en na frituren pan te wegen.

Analyseresultaten van magere frikadel (Beckers) voor en na verschillende bereidingsmethoden¹⁾ t.b.v. het Kantineproject.

Vetzuursamenstelling:

vetzuur	massa-%-methylester			
	onbereid	Diamant vet	Zonnebloem olie	Gastro- Goldflex
C12:0	0.1	0.1	0.2	0.1
C14:0	1.5	1.4	1.5	1.2
C16:0	22.7	19.9	19.5	19.8
C16:1	4.1	3.6	3.4	3.3
C17:0	0.4	0.3	0.3	0.3
C18:0	10.3	9.5	8.8	9.8
C18:1	47.6	50.0	43.5	46.4
C18:2	10.3	10.9	19.4	14.3
C18:3	1.0	1.4	1.2	1.7
C20:0		0.2	0.1	0.4
C20:1	1.0	1.0	0.9	1.0
andere	1.0	1.7	1.2	1.7
verz.vetz.	35.0	31.4	30.4	31.6
enkelv.onverz.vetz.	52.7	54.6	47.8	50.7
meerv.onverz.vetz.	11.3	12.3	20.6	16.0

1) 6 minuten gefrituurd bij 180°C.

Analyseresultaten van magere frikandel (Beckers) voor en na verschillende bereidingsmethoden¹⁾ t.b.v. het Kantineproject.

	analyse per eenheid			
	onbereid	Diamant vet	Zonnebloem olie	Gastro- Goldflex
Gewicht per eenheid (g)	69.1	63.6	62.5	62.5
Droge stof (g)	28.7	29.8	29.9	30.7
Eiwit (g)				2.8
Koolhydraten (g)				14.5
Vet (g)	12.1	13.0	13.3	13.4
Verz.vetz. (g) ²⁾	4.0	3.9	3.8	4.0
Enkelv.onverz.vetz. (g) ²⁾	6.0	6.7	6.1	6.5
Meerv.onverz.vetz. (g) ²⁾	1.3	1.6	2.6	2.1
Natrium (mg)				648
Kalium (mg)				123
Cholesterol (mg)				30
Kcal				189
kJ				793
Gewichtsverlies (g/eenheid onbereid product)		5.5	6.6	6.6
Vetverlies (-) of opname (+) (g/eenheid onbereid product)	1 3) 2	+0.9 +1.5	+1.2 +1.5	+1.3 +1.0
Droge stof verlies (-) of opname (+) (g/eenheid onbereid product)		+1.1	+1.2	+2.0

1) 6 minuten gefrituurd bij 180°C.

2) conversie-factor 0.94.

3) vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte voor en na frituren.
vetopname 2: berekend door voor en na frituren pan te wegen.

Analyseresultaten van bereide¹⁾ Mora halvidel t.b.v. het Kantineproject.

	Analyse per 100 g bereid product	Analyse per eenheid ²⁾
Droge stof (g) (n=4)	46.7	29.2
Natrium (mg)	825	516
Kalium (mg)	254	159
Gewichtsverlies (g/100 g onbereid product)	9.4	6.5

1) Bereidingswijze: 6 minuten gefrituurd in Gastro-Goldflex bij 180°C.

2) Gewicht per onbereide eenheid 69 g.

23-12-1981.

Analyseresultaten van gebraden gehakt t.b.v. het Kantineproject.

Analyse in g/100 g gebraden gehakt						
	Pluma	Slager v.Burk Wageningen	Slager Hendrikse Bussum	Homburg	Compaxo	Gemiddelde
Droge stof	55.0	51.7	47.1	43.3	56.1	50.6
Vet	37.0	34.8	18.5	21.3	36.2	29.6
Verz.vetz 1)	12.9	12.9	7.5	8.6	12.8	10.9
Enkv.onverz.vetz 1)	17.6	16.2	8.6	9.8	16.9	13.8
Meerv.onverz.vetz.1)	4.2	3.6	1.3	1.7	4.3	3.0

1) Conversiefactor 0.94.

Analyseresultaten van gebraden gehakt t.b.v. het Kantineproject.
Vetzuursamenstelling.

Vetzuur	massa-%-methylesters					
	Pluma	Slager v.Burk Wageningen	Slager Hendrikse Bussum	Homburg	Compaxo	
C12:0	0.1	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1
C14:0	1.3	0.3	2.2	1.4	1.3	
C14:1		0.1	0.6			
C16:0	22.6	22.5	24.2	23.9	22.4	
C16:1	3.0	3.0	4.1	2.5	2.8	
C17:0	0.4	0.5	1.0	0.5	0.4	
C18:0	12.1	14.6	14.9	16.3	12.7	
C18:1	45.9	44.6	43.4	44.3	45.4	
C18:2	10.9	9.8	6.9	7.9	11.6	
C18:3	0.8	0.7	0.5	0.4	0.7	
C20:0	0.4	0.3	0.5	0.2	0.3	
C20:1	1.1	0.1	0.5	0.9	1.2	
andere	1.4	3.4	1.0	1.5	1.1	
Verz.vetz.	36.9	38.3	43.0	42.4	37.2	
Enkv.onverz.vetz.	50.0	47.8	48.6	47.8	49.4	
Meerv.onverz.vetz.	11.7	10.5	7.4	8.3	12.3	

Analyseresultaten van mini-pizza's na bereiding¹⁾ t.b.v. het Kantineproject.

	McCain Espagne		McCain Italia	
	gehalte per 100 g bereid product	gehalte per bereide eenheid 2)	gehalte per 100 g bereid product	gehalte per bereide eenheid 3)
Gewichtsverlies onbereid (n=2)	17.5	23.5	22.1	24.2
Droge stof (g)	54.2	59.9	61.9	53.1
Eiwit (g)	11.3	12.5	11.9	10.2
Koolhydraten (g)	32.0	35.4	38.2	32.8
Vet (g)	10.9	12.0	11.8	10.1
Verz. vetz. (g) ⁴⁾	4.9	5.4	5.5	4.7
Enkv.onverz.vetz. (g) ⁴⁾	3.5	3.9	3.4	2.9
Meerv.onverz.vetz. (g) ⁴⁾	1.8	2.0	2.2	1.9
Cholesterol (mg)	15	17	20	17
Natrium (mg)	616	681	729	625
Kalium (mg)	269	297	282	242
Kcal	271	300	307	263
kJ	1139	1258	1288	1105
				gemiddeld gehalte per 100 g bereid product
				19.8
				58.1
				11.6
				35.1
				11.4
				5.2
				3.5
				2.0
				18
				673
				276
				289
				1214

1) 12 min. verwarmd in oven bij 180°C.

2) gewicht van een eenheid is onbereid 134 gram.

3) gewicht van een eenheid is onbereid 110 gram.

4) conversie-factor is 0,94.

Vetzuursamenstelling van mini-pizza's na bereiding t.b.v. het Kantineproject.

Vetzuur	Massa-%-methylesters	
	McCain Espagne	McCain Italia
C 8:0	1.2	1.3
C10:0	1.7	1.8
C12:0	9.3	6.8
C14:0	6.6	6.9
C14:1	0.6	0.7
C15:0	0.4	0.6
C16:0	17.4	20.8
C16:1	1.6	-
C17:0	0.5	0.6
C18:0	10.3	9.4
C18:1	30.6	28.9
C18:2	15.3	17.3
C18:3	2.2	2.4
C20:0	0.8	0.7
C20:1	0.5	0.6
C20:2	0.1	-
C22:0	0.2	0.3
C22:1	0.3	0.5
C24:0	0.3	0.4
niet geïdentificeerd	0.3	0
verz.vetz.	48.7	49.6
enkelv.onverz.vetz.	33.8	30.7
meerv.onverz.vetz.	17.5	19.7

30 december 1981.

Analyseresultaten van bereide¹⁾ nasischijven.

Analyse per 100 g bereid product					
	<u>Mora</u>	<u>Beckers</u>	<u>Ijsland</u>	<u>Hebro</u>	<u>Gemiddelde</u>
Droge stof (g) n=4)	64.5	56.2	57.0	52.8	57.6
Natrium (mg)	888	685	980	590	786
Kalium (mg)	183	125	183	240	183
Gewichtsverlies					
(g/100g onbereid product)	11.3	10.4	5.0	8.7	8.9

1) Bereidingswijze: 8 minuten gefrituurd in Gastro-Goldflex bij 180°C.

Analyseresultaten van bereide¹⁾ nasischijven.

	Analyse per eenheid ²⁾ na bereiding			
	<u>Mora</u>	<u>Beckers</u>	<u>Ijssland</u>	<u>Hebro</u>
Droge stof (g)	58.4	42.4	50.0	52.1
Natrium (mg)	805	516	857	582
Kalium (mg)	166	94	160	237
Gewichtsverlies				
(g per onbereide eenheid)	11.5	8.7	4.6	9.4

1) Bereidingswijze: 8 minuten gefrituurd in Gastro-Goldflex bij 180°C.

2) Gewicht onbereid resp. 102, 84, 92 en 108 g.

23-12-1981.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van saté's en saus.

	Analyse per 100 g bereid product ⁴⁾																					
	Ad van Geloven				Beckers				Hebro				Iglo				gemiddelde					
	varkens ²⁾		kip		varkens ²⁾		kip		varkens ²⁾		kip		varkens ²⁾		kip		varkens ²⁾		kip		varkens ²⁾	
saté	saus	saté	saus	saté	saus	saté	saus	saté	saus	saté	saus	saté	saus	saté	saus	saté	saus	saté	saus	saté	saus	
gewicht in g (n=3)	71	62	79	53	73	60	69	45	49	75	49	104	72	66	75	79	73	59				
droge stof (g)	36.4	42.8	37.4	42.5	31.3	31.1	36.3	37.2	35.9	38.1	42.8	44.8	44.8	36.1	43.6	36.7	36.5	40.0				
eiwit (g)	18.6	11.2	18.9	11.9	16.0	7.2	20.2	9.0	22.3	9.5	19.6	12.3	12.3	20.2	12.0	18.6	20.5	10.4				
koolhydraten ³⁾ (g)	9.8	15.0	9.5	13.9	9.1	12.3	7.2	13.4	7.6	13.5	8.2	13.1	13.1	7.0	12.6	8.6	8.0	13.4				
vet (g)	10.0	16.6	9.0	16.7	9.2	11.6	8.9	14.8	6.0	15.1	15.0	19.4	19.4	8.9	19.0	10.8	8.0	16.2				
verz.vetz. ¹⁾ (g)	3.3	3.9	2.5	3.5	2.7	2.6	3.3	3.7	2.0	3.6	4.4	4.4	4.2	2.0	4.3	3.4	2.2	3.7				
enk.onv.vetz. ¹⁾ (g)	4.2	6.4	3.7	7.0	3.6	4.4	3.8	5.5	2.4	5.7	5.9	5.9	7.1	3.3	7.6	4.4	3.1	6.2				
meerv.onv.vetz. ¹⁾ (g)	1.9	5.3	2.2	5.2	2.3	4.0	1.2	4.6	1.3	4.9	3.8	6.8	6.8	3.1	6.0	2.3	2.2	5.3				
cholesterol (mg)	55	4	35	--	44	--	59	7	63	6	52	--	--	56	--	53	51					
natrium (mg)	718	598	778	584	831	620	595	514	589	488	698	555	555	762	524	711	710	555				
kalium (mg)	312	353	337	350	265	256	310	294	488	297	460	483	483	440	437	337	422	353				
k.cal.	204	254	195	254	183	182	190	223	174	228	246	276	276	181	257	206	183	239				
k.Joules	855	1072	817	1073	769	766	797	936	729	957	1034	1160	1160	760	1081	864	769	1006				

1) conversiefactor 0.94

2) saté geanalyseerd met aanhangende saus

3) inclusief as

4) bereiding: 10 minuten in heet water

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van saté's met saus na bereiding²⁾.

	analyse per eenheid													
	Ad van Geloven				Beckers				Hebro				Iglo	
	varkens saté+saus	kip saté+saus	132	133	varkens saté+saus	114	124	varkens saté+saus	kip saté+saus	varkens saté+saus	176	141		
gewicht in g (n=3)	133	132		133	114	124		176	141					
droge stof (g)	52.3	52.0		41.5	41.8	45.6		76.8	56.5					
eiwit (g)	20.1	21.2		16.0	18.0	21.4		29.3	22.3					
koolhydraten (g)	14.8	14.8		11.8	11.7	12.3		17.9	14.0					
vet (g)	17.4	16.0		13.7	12.8	11.9		29.6	20.2					
verz.vetz. ¹⁾ (g)	4.8	3.9		3.5	3.9	3.3		7.6	4.6					
enk.onv.vetz. ¹⁾ (g)	7.0	6.6		5.3	5.1	4.6		11.3	7.9					
meerv.onv.vetz. ¹⁾ (g)	4.7	4.3		4.1	2.9	3.4		8.8	6.6					
cholesterol (mg)	42	30		34	44	50		57	40					
natrium (mg)	881	925		979	642	681		1126	896					
kalium (mg)	441	452		347	346	512		826	618					
k.cal.	297	274		235	232	242		455	328					
k.Joules	1245	1148		985	971	1016		1917	1388					

1) conversiefactor 0.94

2) bereiding: 10 minuten in het water

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van bereide saté's en saus²⁾.

Vetzuursamenstelling

vetzuur	massa - % - methylester.												
	Ad van Geloven			Beckers			Hebro			Iglo			
	varkens saté	saus	kip saté	varkens saté	saus	varkens saté	saus	varkens saté	saus	varkens saté	saus	kip saté	saus
C12:0			0.1	0.1		0.2		0.2		0.5		0.5	
C14:0	1.4	0.2	0.8	0.8	0.1	1.8	0.6	1.8	0.6	2.1	0.4	2.1	0.4
C14:1	0.6		0.1			0.1		0.1		0.2		0.2	
C15:0	0.4		0.1			0.1		0.1		0.2		0.2	
C16:0	19.1	12.4	16.7	18.2	12.8	22.0	16.2	22.0	16.2	18.7	13.0	18.7	12.5
C16:1	2.6		1.6	1.7		3.0		3.0		3.3		3.3	
C17:0		0.1	0.4	0.2	0.1	0.4	0.1	0.4	0.1	0.5	0.1	0.5	0.1
C18:0	10.5	4.6	7.8	9.2	5.0	13.2	2.0	13.2	2.0	9.0	4.3	9.0	4.6
C18:1	38.5	39.6	40.7	39.2	38.5	39.8	38.1	39.8	38.1	33.8	38.6	33.8	37.9
C18:2	18.5	34.1	25.9	25.0	35.4	13.3	33.4	13.3	33.4	21.2	34.5	21.2	36.4
C18:3	0.4		0.1	1.7	1.0	0.3		0.3		0.2		0.2	1.1
C20:0	0.7	1.6	0.8	0.8	1.6	0.8	1.6	0.8	1.6	1.5	1.7	1.5	1.6
C20:1	0.9	1.2	1.0	0.8	1.0	1.3	1.4	1.3	1.4	2.4	1.3	2.4	1.1
C20:2	0.2			0.1		0.2		0.2		0.1		0.1	
C20:3	0.9		0.4	0.3		0.5		0.5		0.7		0.7	
C22:0	1.8	4.1	2.0	1.0	2.9	1.0	4.6	1.0	4.6	2.3	4.3	2.3	3.1
C22:1	0.8	0.3		0.3	0.1	0.5	0.1	0.5	0.1	0.9	0.1	0.9	0.2
C24:0	0.6	1.9	1.1	0.4	1.0	0.4	1.8	0.4	1.8	0.9	1.9	0.9	1.2
C24:1	0.2					0.1		0.1		0.1		0.1	
niet getd. ³⁾	2.1	0.1	0.5	0.5	0.3	1.4	0.1	1.4	0.1	1.4	0	1.4	0.1
v.v.	35.3	24.8	29.7	30.7	23.6	40.0	26.9	40.0	26.9	35.8	25.5	35.8	23.2
e.o.v.	44.5	41.1	43.8	42.2	40.0	45.6	39.7	45.6	39.7	42.0	40.0	42.0	39.3
m.o.v.	20.2	34.1	26.5	27.1	36.4	14.4	33.4	14.4	33.4	22.2	34.5	22.2	27.5

1) saté geanalyseerd met aanhangende saus

2) bereiding: 10 minuten in heet water

3) exclusief

25 februari 1982

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van nasi goreng per 100 g onbereid product.

	Conimex blik	Suzi Wan blik	A. v. Zoonen diepvries	Iglo diepvries	Fano diepvries	gemiddelde
droge stof (g)	40.9	39.6	30.4	43.7	44.9	39.9
eiwit (g)	4.9	4.4	3.2	4.9	5.4	4.6
koolhydraten (g)	31.1	30.5	24.0	32.7	33.4	30.3
vet (g)	4.9	4.7	3.2	6.1	6.1	5.0
verz.vetz. ¹⁾ (g)	1.2	1.0	0.6	2.2	2.1	1.4
enk.onv.vetz. ¹⁾ (g)	1.6	1.4	1.3	1.9	2.3	1.7
meerv.onv.vetz. ¹⁾ (g)	1.7	2.0	1.0	1.6	1.3	1.5
cholesterol (mg)	10	5				-
natrium (mg)	349	505	373	449	514	438
kalium (mg)	66	74	42	76	108	73
k.cal.	188	182	138	205	210	185
k.Joules	790	764	578	862	882	775

1) conversiefactor 0.94.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van onbereide nasi goreng.

Vetzuursamenstelling

vetzuur	massa-%-methylesters				
	Conimex blik	Suzi Wan blik	A.v.Zoonen diepvries	Iglo diepvries	Fano diepvries
C12:0		0.1	0.1	1.2	0.2
C14:0	1.1	0.6	0.3	1.3	1.2
C16:0	17.9	15.6	13.3	27.1	22.2
C16:1	2.0	1.5	0.5		
C17:0		0.2	0.4	0.1	0.2
C18:0	7.6	5.9	4.9	5.3	11.8
C18:1	32.5	29.5	37.1	28.0	38.9
C18:2	32.9	40.4	32.9	27.0	20.9
C18:3	3.4	4.6	0.7	0.6	2.1
C20:0	0.2	0.3	2.4	0.6	0.4
C20:1	0.5	0.4	1.5	0.2	0.7
C20:2		0.1	0.6		0.1
C22:0		0.3		1.3	0.3
C22:1			4.0	1.6	0.1
C24:0		0.1		0.8	0.1
C24:1					0.2
niet geTd.	1.9	0.1	1.3	3.9	0.4
v.v.	27.3	23.2	21.7	37.7	36.5
e.o.v.	35.7	31.6	43.7	33.8	40.3
m.o.v.	37.0	45.2	34.6	28.5	23.2

2-03-82

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van in oven verwarmde onge vulde pasteibakjes;
 bereidingswijze: 10 minuten bij 150°C

	Marie Claire		Bakker Stolk	
	gehalte per 100 g bereid product	gehalte per bereide eenheid ¹⁾	gehalte per 100 g bereid product	gehalte per bereide eenheid ²⁾
gewichtsverlies t.o.v. onbereid (g) n=4	4.3	1.1	3.6	1.1
droge stof (g)	100.0	28.2	98.9	30.0
eiwit (g)	8.5	2.4	6.6	2.0
koolhydraten (g)	45.3	12.8	41.7	12.7
vet (g)	46.2	13.0	50.6	15.4
verz.vetz. ³⁾ (g)	17.3	4.9	31.7	9.6
enk.onv.vetz. ³⁾ (g)	18.1	5.1	14.2	4.3
meerv.onv.vetz. ³⁾ (g)	8.0	2.3	1.7	0.5
cholesterol (mg)	5	1	99	30
natrium (mg)	421	119	326	99
kalium (mg)	88	25	94	29
k.cal.	631	178	649	197
k.Joules	2650	747	2724	828

1) gewicht een onbereide eenheid 28.2 g

2) gewicht een onbereid eenheid 30.4 g

3) conversiefactor 0.94

De hoeveelheid ragout per pasteitje kan variëren van 100 g krap gevuld tot 150 g royaal gevuld.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van in oven verwarmde¹⁾ ongevulde pasteibakjes.

Vetzuursamenstelling

<u>vetzuur</u>	<u>massa-%-methylesters</u>	
	<u>Marie Claire</u>	<u>Bakker Stolk</u>
C 8:0		0.5
C10:0		2.2
C12:0	0.2	3.4
C14:0	0.9	11.3
C14:1		1.6
C15:0		1.3
C16:0	32.2	32.1
C16:1		2.9
C17:0	0.1	0.7
C18:0	5.8	13.8
C18:1	40.9	22.3
C18:2	16.9	2.8
C18:3	1.5	0.7
C20:0	0.4	1.0
C20:1	0.4	0.2
C20:3		0.1
C22:0	0.2	0.2
C22:1	0.3	0.1
C24:0	0.1	0.1
C24:1		0.1
niet geïd.	0.1	0
v.v.	41.6	66.6
e.o.v.	18.4	29.8
m.o.v.	0.1	3.6

1) bereidingswijze: 10 minuten bij 150°C.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van in oven bereide saucijzenbroodjes;
 bereidingswijze: 15 min. bij 180° op aluminiumfolie

	analyse per 100 g product									
	Beckers	Jumbo AH	Simon de Wit	S en S Deurne	Ijsland	Hebro	Bakker 1 Wageningen	Bakker 2 Wageningen	gemiddelde	
gewichtsverlies t.o.v. onbereid (g)	3.8	6.5	6.6	3.3	5.1	3.1	1.6	5.7	4.5	
droge stof (g)	74.0	80.2	69.2	71.5	79.0	70.7	70.3	74.7	73.4	
eiwit (g)	10.9	10.5	10.8	10.7	10.7	11.4	9.5	10.4	10.6	
koolhydraten (g)	33.5	41.8	28.7	31.0	38.3	28.1	29.9	31.2	32.8	
vet (g)	29.6	27.9	29.7	29.8	30.0	31.2	30.9	33.1	30.3	
verz.vetz. ¹⁾ (g)	10.8	10.4	12.1	11.1	11.0	11.3	12.3	13.7	11.6	
enk.onv.vetz. ¹⁾ (g)	13.5	12.0	12.6	13.0	13.7	13.9	12.5	13.8	13.1	
meerv.onv.vetz. (g)	3.8	3.9	3.1	3.9	3.4	4.1	4.2	3.5	3.7	
cholesterol (mg)	34	33	85	38	26	39	51	53	45	
natrium (mg)	756	766	739	767	765	745	786	969	787	
kalium (mg)	188	137	136	174	136	191	144	175	160	
k.cal.	444	460	425	435	466	439	436	464	446	
K.joules	1866	1932	1786	1825	1957	1843	1830	1950	1874	

1) conversiefactor = 0.94

2) gemiddeld gewicht na bereiding: 68 g.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van in oven bereide saucijzenbroodjes;
 bereidingswijze: 15 min. bij 180° op aluminiumfolie

	analyse per eenheid							
	Beckers	Jumbo AH	Simon de Wit	S en S Deurne	Ijsland	Hebro	Bakker 1 Wageningen	Bakker 2 Wageningen
gewicht in g n=4	70	52	64	76	65	65	83	65
gewichtsverlies t.o.v. onbereid (g)	2.7	3.4	4.2	2.5	3.3	2.0	1.4	3.7
droge stof (g)	50.0	39.0	41.4	52.6	48.7	44.5	57.4	45.8
eiwit (g)	7.3	5.1	6.5	7.9	6.6	7.2	7.8	6.4
koolhydraten (g)	22.8	20.3	17.2	22.8	23.6	17.7	24.4	19.1
vet (g)	19.9	13.6	17.8	21.9	18.5	19.7	25.2	20.4
verz.vetz. ¹⁾ (g)	7.3	5.0	7.2	8.1	7.2	7.1	9.9	8.6
enk.onv.vetz. ¹⁾ (g)	9.1	5.8	7.5	9.6	8.9	8.8	10.2	8.2
meerv.onv.vetz. ¹⁾ (g)	2.4	1.9	1.8	2.9	2.2	2.6	3.4	2.4
cholesterol (mg)	23	16	51	28	16	25	42	32
natrium (mg)	509	372	442	564	472	469	641	594
kalium (mg)	127	67	81	128	84	120	118	107
k.cal.	299	224	254	320	288	277	356	284
K.joules	1255	939	1068	1343	1208	1163	1493	1195

1) conversiefactor 0.94

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van in oven¹⁾ bereide saucijzenbroodjes

Vetzuursamenstelling

vetzuur	massa-%-methylester							
	Beckers	Jumbo AH	Simon de Wit	S en S Deurne	Ijsland	Hebro	Bakker 1 Wageningen	Bakker 2 Wageningen
C12:0	0.1	0.2	0.8	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1
C14:0	0.9	1.2	2.5	1.2	1.3	1.2	1.0	1.3
C14:1				0.1	0.1	0.1	0.1	0.3
C15:0		0.1	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2
C16:0	28.6	28.8	28.4	28.4	28.1	27.1	31.0	29.7
C16:1	1.6	1.3	2.7		1.6	1.9	1.5	2.4
C17:0	0.4			0.4	0.3	0.3		0.5
C18:0	8.1	7.9	8.9	8.3	8.5	8.9	9.0	11.5
C18:1	45.5	43.1	36.0	45.0	45.8	44.2	40.7	40.7
C18:2	11.3	12.5	9.4	12.3	11.0	12.2	12.9	10.3
C18:3	1.2	2.0	1.0	1.6	1.0	1.4	1.3	0.8
C20:0	0.4	0.6	0.7	0.6	0.4	0.4	0.5	0.5
C20:1	0.8	0.8	2.6	0.8	0.8	0.8	0.5	0.5
C20:2	0.2	0.1	0.6	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1
C20:3				0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
C22:0	0.1	0.2	0.8	0.3	0.1	0.2	0.2	0.1
C22:1	0.2		2.9	0.3	0.2	0.3		0.1
C24:0		0.1		0.2	0.1	0.1	0.1	
C24:1					0.1	0.1		
niet geïd.	0.3	1.0	2.4	0.2	0.2	0.2	0.7	0.5
v.v.	38.8	39.6	43.4	39.5	39.1	38.5	42.3	44.1
e.o.v.	48.5	45.7	45.3	46.4	48.5	47.4	43.1	44.5
m.o.v.	12.7	14.7	11.3	14.1	12.2	13.9	14.6	11.3

¹⁾ bereidingswijze: 15 minuten bij 180°C op aluminiumfolie.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van in oven bereide worstebroodjes;
 bereidingswijze: 15 min. bij 180° op aluminiumfolie

	analyse per 100 g product								Bakker 2 Rijsbergen	gemiddelde ²⁾
	Beckers	Frost AH	S en S Deurne	Ijsland	Hebro	Bakker 1 Rijsbergen	Bakker 2 Rijsbergen	Bakker 2 Rijsbergen		
gewichtsverlies t.o.v. onbereid (g)	3.0	3.6	3.9	4.7	3.5	7.0	8.2	8.2	4.8	
droge stof (g)	68.4	70.9	68.5	70.7	65.2	70.0	61.3	61.3	67.8	
eiwit (g)	11.4	11.2	11.5	10.8	11.2	14.0	12.6	12.6	11.8	
koolhydraten (g)	37.2	38.2	37.0	43.1	33.7	29.5	21.0	21.0	34.2	
vet (g)	19.8	21.5	20.0	16.8	20.3	26.5	27.7	27.7	21.8	
verz. vetz. ¹⁾ (g)	7.2	8.3	6.8	6.1	7.0	10.3	10.3	10.3	8.0	
enk. onv.vetz. ¹⁾ (g)	9.3	9.7	9.3	7.6	9.3	11.6	12.2	12.2	9.8	
meerv. onv. vetz. ¹⁾ (g)	2.1	2.2	2.7	2.1	2.8	2.8	3.5	3.5	2.6	
cholesterol (mg)	42	50	44	34	29	46	48	48	42	
natrium (mg)	742	669	550	796	751	478	598	598	655	
kalium (mg)	170	188	223	172	173	248	245	245	203	
k.cal.	373	391	374	367	362	413	384	384	381	
K.Joules	1565	1643	1571	1541	1522	1733	1612	1612	1598	

1) conversiefactor 0.94

2) gemiddeld gewicht na bereiding: 73 g

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van in oven bereide worstebroodjes;
Bereidingswijze: 15 min. bij 180^o op aluminiumfolie

analyse per eenheid

	Beckers	Frost AH	S en S Deurne	Ijsland	Hebro	Bakker 1 Rijsbergen	Bakker 2 Rijsbergen
gewicht in g (n=4)	69.1	66.9	74.4	70.9	72	86.2	74.0
gewichtsverlies t.o.v. onbereid (g)	2.1	2.4	2.9	3.3	2.5	6.1	6.1
droge stof (g)	45.8	45.7	49.0	47.8	45.3	56.0	41.6
eiwit (g)	7.6	7.2	8.2	7.3	7.8	11.2	8.6
koolhydraten (g)	24.9	24.6	26.5	29.0	23.4	23.6	14.2
vet (g)	13.3	13.9	14.3	11.3	14.1	21.2	18.8
verz.vetz. ¹⁾ (g)	4.8	5.4	4.9	4.1	4.9	8.3	7.0
enk.onv.vetz. ¹⁾ (g)	6.2	6.3	6.6	5.1	6.5	9.3	8.3
meerv.onv.vetz. ¹⁾ (g)	1.4	1.4	1.9	1.4	1.9	2.2	2.4
cholesterol (mg)	28	32	31	23	20	37	33
natrium (mg)	497	252	393	538	518	383	406
kalium (mg)	114	121	159	116	120	199	152
k.cal.	250	252	267	247	252	331	265
k.Joules	1050	1054	1123	1037	1057	1389	1113

1) conversiefactor 0.94

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van in oven bereide¹⁾ worstebroodjes.

Vetzuursamenstelling

vetzuur	massa - % - methylester						
	Beckers	Frost AH	S en S Deurne	Ijsland	Hebro	Bakker 1 Rijsbergen	Bakker 2 Rijsbergen
C10:0		0.1					
C12:0	0.1	0.5	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1
C14:0	1.8	2.2	2.1	1.8	2.0	1.4	1.4
C14:1		0.3		0.1		0.2	
C15:0	0.1	0.2	0.1	0.2	0.1	0.1	0.1
C16:0	22.8	22.1	21.7	22.2	21.8	26.6	25.7
C16:1	3.8	3.2	3.9	2.9	3.4	2.3	2.3
C17:0	0.7	0.6	0.4	0.7	0.5	0.5	0.4
C18:0	12.3	14.6	10.6	12.3	10.9	12.2	10.8
C18:1	44.0	42.2	41.8	42.4	42.4	42.7	43.4
C18:2	10.6	9.5	12.4	11.9	13.0	10.0	12.2
C18:3	0.6	1.0	0.9	0.9	0.9	1.1	1.0
C20:0	0.4	0.6	0.3	0.6	0.5	0.5	0.5
C20:1	1.5	1.3	2.0	1.4	2.0	0.7	0.9
C20:2	0.3	0.3	0.7	0.4	0.4	0.2	0.2
C20:3	0.1	0.2	0.3	0.2	0.1	0.1	0.1
C22:0	0.2	0.2	0.2	0.3	0.2	0.1	0.4
C22:1	0.6	0.6	0.9	0.7	0.9	0.5	0.1
C24:0				0.2			
C24:1				0.4	0.5		0.1
niet geid.	0.2	0.9	1.5	0.3	0.3	0.7	0.3
v.v.	38.4	40.9	36.2	38.8	36.6	41.5	39.4
e.o.v.	50.0	48.0	49.3	47.8	48.9	46.4	47.0
m.o.v.	11.5	11.1	14.5	13.4	14.4	11.4	13.5

1) bereidingswijze: 15 minuten bij 180° op aluminiumfolie.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van 2 soorten "Eet" van Albert Heyn.

		Analyse per 100 g product			
		Gehakt		Eetburgers 3)	
		onbereid	bereid	onbereid	bereid
droge stof	(g)	43.1	50.7	43.8	59.5
eiwit	(g)		22.2		20.1
koolhydraten	(g)		8.8		14.5
vet	(g)	21.8	19.7	15.6	24.9
verz.vetz. 1)	(g)	9.3	7.4	6.8	9.5
enk.onv.vetz. 1)	(g)	10.0	9.0	7.3	11.4
meerv.onv.vetz. 1)	(g)	1.2	2.1	0.6	2.5
cholesterol	(mg)		84		61
natrium	(mg)	58	381		916
kalium	(mg)	133	151		147
Kcal			301		363
kJ			1265		1523
gewichtsverlies			19.2		15.9
(g/100 g onbereid product)					
vetverlies (-) of opname (+) 1)			- 5.9		+ 5.5
(g/100 g onbereid product) 2)			- 4.1		+ 5.9
droge stof verlies (-) of opname (+)			- 2.1		+ 6.2
(g/100 g onbereid product)					

1) Conversiefactor 0.94.

2) Vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte voor en na bakken.
Vetopname 2: berekend door vòòr en na bakken pan te wegen.

3) 1 eetburger weegt onbereid 102 gram.

Gehakt bereid: 400 g gehakt, 20 g paneermeel, 3 gram zout, $\frac{1}{2}$ ei.

4 ballen gedraaid en 20 min. in koekepan met Gastro-goldflex gebakken.

Eetburgers 10 min. in koekepan met Gastro-goldflex gebakken.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van 2 soorten "eet" van
Albert Heijn.

Vetzuursamenstelling.

Vetzuur	massa-%-methylesters			
	Gehakt		Eetburgers	
	onbereid	bereid	onbereid	bereid
C12	0.1	0.2	0.1	0.1
C14	2.2	1.7	2.7	2.1
C14:1	0.8	0.5	1.2	0.9
C15	0.3	0.2	0.4	0.4
C16	24.9	22.6	24.9	22.0
C16:1	4.0	2.8	4.0	3.0
C17	0.7	0.6	1.2	0.9
C18	16.4	14.2	16.7	14.5
C18:1	43.9	43.1	41.3	42.1
C18:2	5.5	10.1	2.7	9.7
C18:3	0.4	0.8	1.2	0.9
C20	0.7	0.3	0.2	0.3
C20:1		0.7	0.3	0.4
C20:2		0.2		
C20:3		0.1		0.1
C22		0.2		0.2
C24		0.1	0.1	0.1
niet geïd.	3.5	1.5	3.0	2.4
verz.vetz.	45.3	40.1	46.4	40.5
enk.onv.vetz.	48.7	48.7	49.7	48.7
meerv.onv.vetz.	5.9	11.2	3.9	10.7

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van kofficreamers.

Vetzuursamenstelling.

Vetzuur	Massa-%-methylesters			
	Cafito Buisman	Coffyhot	Completa	Douwe Egberts
C 4:0	0.1		0.1	
C 6:0	0.2	0.5	0.6	0.7
C 8:0	3.6	5.9	6.0	6.7
C10:0	3.4	5.2	5.1	5.3
C12:0	45.4	43.3	43.1	43.8
C14:0	15.7	19.1	18.8	18.2
C15:0			0.1	
C16:0	9.1	11.4	11.2	10.1
C17:0		0.1	0.1	
C18:0	15.1	12.5	11.8	14.0
C18:1	6.6	1.5	2.3	1.0
C18:2	0.3	0.2	0.6	0.1
C20:0	0.2	0.2	0.2	0.1
C20:1	0.3	0.1	0.1	
Niet geïd.	1.2	0.4	0.5	0.9
v.v.	92.8	98.2	97.0	98.9
e.o.v.	6.9	1.6	2.4	1.0
m.o.v.	0.3	0.2	0.6	0.1

	g per 100 g product			
droge stof	98.6	100	99.0	98.0
vet	23.2	33.4	30.1	29.5
verz.vetz.	20.2	31.0	27.4	27.4
enk.onv.vetz.	1.5	0.5	0.7	0.3
meerv.onv.vetz.	0.1	0.1	0.2	0.1

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van soepballetjes uit blik.

		Analyse per 100 g				
		<u>Albert Heijn</u>	<u>Unox</u>	<u>Hoy</u>	<u>Lupack</u>	<u>gemiddelde</u>
Inhoud blik	(g)	120 (± 30 st.)	120 (± 30 st.)	120	110	118
droge stof	(g)	24.6	23.8	25.5	24.3	24.6
eiwit	(g)	9.0	8.9	10.5	7.7	9.0
vet	(g)	10.0	9.0	10.3	11.2	10.1
verz.vetz. ¹⁾	(g)	3.8	3.5	4.1	3.9	3.8
enk.onv.vetz. ¹⁾	(g)	4.9	4.3	4.6	5.3	4.8
meerv.onv.vetz. ¹⁾	(g)	0.8	0.6	0.9	1.3	0.9
cholesterol	(mg)	56	55	54	49	54
natrium	(mg)	1090	1100	670	857	778
kalium	(mg)	76	79	77	59	73
Kcal		148	140	154	153	149
kJ		633	589	645	643	628

1) Conversiefactor 0.94.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van soepballetjes uit blik.

Vetzuursamenstelling.

Vetzuur	massa-%-methylesters			
	Albert Heijn	Unox	Hoy	Lupack
C12	0.1		0.1	0.1
C14	1.5	1.4	1.5	1.3
C14:1				0.1
C16	25.0	25.3	24.0	23.1
C16:1	3.2	3.0	2.4	3.5
C17	0.1	0.3	0.4	0.3
C18	13.7	14.3	15.8	11.7
C18:1	47.2	47.1	43.1	44.8
C18:2	8.0	7.1	8.4	10.9
C18:3			0.9	0.9
C20			0.2	0.2
C20:1	1.0	1.2	1.1	1.2
niet geïd.	0.2	-	2.0	3.7
verz.vetz.	40.4	41.3	42.3	37.3
enk.onv.vetz.	51.6	51.6	47.9	50.3
meerv.onv.vetz.	8.0	7.1	9.8	12.4

19-5-1982.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van Knorr Quick Lunches.

		analyse per 100 g onbereid product				
		Bami	Spaghetti	Rijst à la Sateh	Nasi	Macaroni
droge stof	(g)	93.1	95.5	94.6	94.5	93.2
eiwit	(g)	12.8	17.1	12.0	9.6	16.8
koolhydraten	(g)	73.1	69.9	77.0	80.5	66.9
vet	(g)	7.2	8.5	5.6	4.4	9.6
verz.vetz.	(g) ¹⁾	2.6	3.5	1.2	1.4	3.8
enk.onver.vetz.	(g) ¹⁾	3.2	3.6	2.5	2.2	4.3
meerv.onverz.vetz.	(g) ¹⁾	1.1	1.1	1.6	0.6	1.2
cholesterol	(mg)	5				
natrium	(mg)	1529	1475	1001	942	1084
kalium	(mg)	480	471	228	217	778
Kcal		408	424	406	401	421
kJ		1715	1783	1708	1685	1768

1) Conversiefactor 0.96.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van Knorr Quick Lunches.

		analyse per eenheid onbereid product				
		Bami	Spaghetti	Rijst à la Sateh	Nasi	Macaroni
gewicht	(g)	75	75	80	80	80
droge stof	(g)	69.8	71.6	75.7	75.6	74.6
eiwit	(g)	9.6	12.8	9.6	7.7	13.4
koolhydraten	(g)	54.8	52.4	6.6	64.4	53.5
vet	(g)	5.4	6.4	4.5	3.5	7.7
verz.vetz.	(g)	2.0	2.6	1.0	1.1	3.0
enk.onverz.vetz.	(g)	2.4	2.7	2.0	1.8	3.4
meerv.onverz.vetz.	(g)	0.8	0.8	1.3	0.5	0.9
cholesterol	(mg)	5				
natrium	(mg)	1147	406	801	754	867
kalium	(mg)	360	353	182	174	622
Kcal		306	318	325	321	337
kJ		1286	1337	1366	1348	1415

Bereiding: Bakje met droog product aanvullen met kokend water tot aan de rand. Vervolgens 5 minuten laten wellen.

Gewicht bereid product ca. 240 g.

Analyseresultaten t.b.v. het kantineproject van Knorr Quick Lunches.

Vetzuursamenstelling.

Vetzuur	massa-%-methylesters				
	Bami	Spaghetti	Rijst à la Sateh	Nasi	Macaroni
C 8		0.1			
C10	0.2	0.1			0.3
C12	0.8	0.3	0.4	0.5	0.7
C14	1.4	1.4	0.3	1.3	2.3
C14:1		0.2	0.3	0.3	0.2
C15	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2
C16	22.1	28.2	13.2	22.5	25.7
C16:1	1.7	2.4		4.5	0.9
C17	0.4	0.4	0.1	0.2	0.3
C18	13.2	11.0	4.1	8.3	9.6
C18:1	42.7	40.7	44.7	46.0	44.0
C18:2	14.8	12.6	29.6	13.0	11.5
C18:3	1.1	0.7	0.3	0.7	0.8
C20	0.2	0.5	1.3	0.4	0.7
C20:1	0.7	0.5	1.9	1.1	0.7
C20:2			0.4	0.2	0.1
C20:3			0.2	0.1	0.1
C22	0.1	0.4	3.0	0.3	1.0
C22:1					0.1
niet geïd.	0.6	0.5	0.2	0.5	0.7
verz.vetz.	38.4	42.6	22.4	33.6	40.9
enk.onv.vetz.	45.6	44.0	47.1	52.4	46.6
meerv.onv.vetz.	16.0	13.4	30.5	14.0	12.5

21-5-1982

ANALYSERESULTATEN SOEPEN IN BLIK EN BOUILLONS IN POT T.B.V. KANTINEPROJECT

Product	Inhoud blik of pot	g per 100 g bereid product		mg/100 g bereid product		
		droge stof	eiwit vet	cholesterol	natrium	kalium kcal kJ
<u>Tomatensoep</u>						
Unox	46 cl ¹⁾	7.3	1.1 0.9	2	365	101 34 143
A.H.	46 cl	6.4	0.6 0.6	3	337	72 32 133
Hero maaltijd	80 cl	12.3	2.3 3.3	7	395	132 66 276
Coop maaltijd	80 cl	12.8	1.9 1.9	6	388	116 61 255
Garta maaltijd	80 cl	13.3	1.4 3.0	10	378	125 68 286
California	46 cl	5.6	0.6 0.5	2	283	58 25 105
Heinz	46 cl	6.3	0.5 1.3	2	341	67 32 133
gemidd. soep	46 cl	6.4	0.7 0.8	2	332	74 31 128
maaltijd	80 cl	12.8	1.9 2.7	8	387	124 124 272
<u>Kreeftesoep</u>						
Heinz	40 cl	12.3	2.5 3.2	8	419	82 65 272
<u>Schildpadsoep</u>						
Heinz	40 cl	4.1	1.5 0	1	662	69 16 69
<u>Runderbouillon</u>						
Struik	34 cl ²⁾	2.9	1.3 0.7	1	299	14 15 63
Unox	30 cl ²⁾	1.9	1.6 0.2	4	59	14 11 47
Heco	34 cl ³⁾	3.5	2.0 0.4	7	262	20 16 67
gemiddeld	33 cl	2.8	1.6 0.4	4	207	16 14 59
<u>Kippebouillon</u>						
Struik	34 cl ²⁾	3.7	1.2 1.9	5	244	12 24 102
Unox	30 cl ²⁾	1.9	1.6 0.2	0	74	11 11 47
Heco	40 cl ⁴⁾	4.8	1.7 2.3	9	200	14 31 129
gemiddeld	35 cl	3.5	1.5 1.5	5	173	12 22 93

ANALYSERESULTATEN SOEPEN IN BLIK T.B.V. KANTINEPROJEKT

Produkt	Inhoud	g per 100 g bereid produkt						mg/100 g bereid produkt				
		droge stof	eiwit	vet	verz. vetz.	enk.onv. vetz.	meerv. onv.vetz.	cholesterol	natrium	kalium	kcal	kJ
<u>Erwtensoep</u>												
Unox	46 cl	10.2	2.2	1.8				3	318	67	50	209
A.H.	46 cl	11.9	2.8	1.1				2	343	132	53	223
A.H. maaltijd	80 cl	22.2	4.7	5.7	2.5	2.5	0.4	12	363	169	117	493
Hero maaltijd	80 cl	19.8	5.0	6.3	2.4	3.0	0.5	23	373	152	136	570
Coop. maaltijd	80 cl	19.7	4.4	4.6				7	369	175	102	428
Garta maaltijd	80 cl	20.2	4.4	4.4				7	382	186	103	432
California maaltijd	80 cl	17.4	4.4	2.6				8	272	172	83	347
gemiddelde maaltijd	80 cl	19.9	4.6	4.7				11	352	171	108	454
<u>Bruinebonensoep</u>												
Unox	46 cl	11.8	2.5	1.1				2	271	121	53	221
Unox maaltijd	80 cl	16.9	2.9	3.3				9	433	118	84	353
A.H. maaltijd	80 cl	17.1	3.9	1.0				2	313	192	73	308
Hero maaltijd	80 cl	21.1	4.8	5.1	2.0	2.4	0.4	15	355	202	110	462
Hero extra	80 cl	19.3	4.9	3.3				9	368	213	94	393
Coop. maaltijd	80 cl	19.2	3.7	4.2				6	256	203	98	411
gemiddelde maaltijd	80 cl	18.7	4.0	3.4				8	345	186	92	385
<u>Kippesoep</u>												
Unox	46 cl	5.1	1.0	0.7				3	405	17	24	100
A.H.	46 cl	5.2	0.9	1.0				5	336	13	26	108
Hero maaltijd	80 cl	7.9	2.3	1.6				5	389	19	40	166
Coop. maaltijd	80 cl	7.0	2.2	1.0				4	401	18	33	139
Garta maaltijd	80 cl	7.5	2.0	1.1				4	408	27	36	149
California	46 cl	4.1	0.7	0.5				2	364	6	19	79
California maaltijd	80 cl	6.6	3.8	1.2				5	349	19	32	136
Heinz	46 cl	5.4	0.7	1.3				2	295	10	28	118
gemiddelde soep	46 cl	5.0	0.6	0.9				3	350	12	24	101
maaltijd	80 cl	7.2	2.6	1.2				4	387	21	35	148
<u>Goulashsoep</u>												
Unox	46 cl	9.6	1.2	3.0	1.3	1.3	0.2	3	373	61	53	224
A.H.	80 cl	11.7	3.3	3.1				7	540	126	62	262
gemiddelde	-	10.6	2.2	3.0				5	456	94	57	243

De soepen zijn niet met water aangemaakt maar zijn geanalyseerd als zodanig en daarna zijn de resultaten teruggerekend naar het verdunde gebruiksklare product.

- 1) Alle soepblikken met een inhoud van 46 cl worden tot 1 liter verdund.
- 2) Deze bouillons worden tot 1½ liter verdund.
- 3) Deze bouillon wordt tot 1 liter verdund.
- 4) Deze bouillon wordt tot 1.3 liter verdund.

ANALYSERESULTATEN T.B.V. KANTINEPROJEKT VAN SOEPEN

VETZUURSAMENSTELLING

<u>Erwtensoep maaltijd</u>	massa-%-methyl ester														niet geïnd						
	10	12	14	14:1	15	16	16:1	17	18	18:1	18:2	18:3	20	20:1		20:2	20:3	22	v.v	e.o.v.	m.o.v.
A.H.	0.1	0.1	1.6	0.1	0.3	26.0	2.3	0.4	17.7	38.4	6.1	0.5	0.2	2.8	0.2	0.2	0.5	46.9	46.1	7.1	2.5
Hero	0.1	0.2	1.6	0.2	0.1	24.0	2.8	0.3	13.2	43.5	7.4	0.7	0.5	3.2	0.5	0.1	0.3	40.3	51.0	8.7	1.4
<u>Bruinebonensoep</u>																					
Hero	0.1	0.2	2.2	0.5	0.2	26.0	3.8	0.5	12.9	42.7	6.1	1.7	0.2	1.2	0.2	-	0.1	42.4	49.6	8.0	1.5
<u>Goulashsoep</u>																					
Unox	0.2	1.9	0.3	0.2	29.0	1.4	0.6	14.2	43.9	5.9	0.5	0.4	0.2					46.4	47.2	6.4	1.4

30 juni 1982

Analyseresultaten van 3-kant aardappelpanées vóór en na verschillende bereidingswijzen¹⁾ t.b.v. het Kantineproject.

		analyse per 100 gram product				
		onbereid	diamant vet	zonnebloem olie	Gastro Goldflex	oven
droge stof	(g)	38.5	50.2	48.8	53.1	41.8
eiwit	(g)				2.5	
koolhydraten	(g)				31.4	
vet	(g)	7.2	19.1	17.9	19.2	10.0
verz.vetz.	(g) ²⁾	2.1	4.1	2.7	4.3	3.0
enk.onv.vetz.	(g) ²⁾	4.4	12.8	4.0	8.2	6.0
meerv.onv.vetz.	(g) ²⁾	0.3	1.0	10.1	5.5	0.4
natrium	(mg)				678	
kalium	(mg)				110	
cholesterol	(mg)				3	
kcal					308	
kJ					1295	
gewichtsverlies			6.3	7.3	6.4	8.4
(g/100 g onbereid product)						
vetverlies (-) of opname (+)	} 1 ³⁾		+10.7	+9.4	+10.8	+2.0
(g/100 g onbereid product)		} 2		+ 4.0	+6.3	+10.6
droge stof verlies (-) of opname (+)			+ 8.5	+6.7	+11.2	-0.2
(g/100 g onbereid product)						

1) 4 minuten gefrituurd bij 180⁰, 20 min. in oven 200⁰ en na 10 min. gekeerd.

2) conversiefactor 0.94.

3) vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte vóór en na frituren.
2: berekend door vóór en na frituren pan te wegen.

Analyseresultaten van 3-kant aardappelpanêes vóór en na verschillende bereidingswijzen t.b.v. het Kantineproject.

	analyse per eenheid				
	onbereid	diamant vet	zonnebloem olie	Gastro Goldflex	oven
gewicht per eenheid (g)	48	45	44.5	44.9	44.0
droge stof (g)	18.5	22.6	21.7	23.8	18.4
eiwit (g)				1.1	
koolhydraten (g)				14.1	
vet (g)	3.5	8.6	8.0	8.6	4.4
verz.vetz. (g)	1.0	1.9	1.2	1.9	1.3
enk.onv.vetz. (g)	2.2	5.8	1.8	3.7	2.6
meerv.onv.vetz. (g)	0.1	0.5	4.5	2.5	0.2
natrium (mg)				304	
kalium (mg)				49	
cholesterol (mg)				1	
kcal				138	
kJ				581	
gewichtsverlies (g/eenheid onbereid product)		3.0	3.5	3.1	4.0
vetverlies (-) of opname (+) (g/eenheid onbereid product)		+5.1	+4.5	+5.1	+0.9
		+1.9	+3.0	+5.1	
droge stof verlies (-) of opname (+) (g/eenheid onbereid product)		+4.1	+3.2	+5.3	-0.1

Analyseresultaten van 3-kant aardappelpanées vóór en na verschillende bereidingsmethoden t.b.v. het Kantineproject.

Vetzuursamenstelling.

Vetzuur	massa - % - methylester				
	onbereid	diamant vet	Gastro Goldflex	Zonnebloem olie	oven
C 8		0.1			
C12	0.1		0.2		0.1
C14	0.2	0.5	0.3	0.1	0.2
C15					0.1
C16	13.0	10.7	14.2	8.4	13.6
C16:1		0.3		0.1	
C17	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
C18	15.7	10.5	8.3	5.9	16.7
C18:1	65.2	69.0	45.3	23.4	63.7
C18:2	4.2	5.2	29.2	58.5	3.9
C18:3	0.1	0.4	1.3	1.3	0.2
C20	0.4	0.5	0.3	0.4	0.4
C20:1	0.2	0.9	0.3	0.2	0.2
C20:2					0.1
C20:3				0.1	
C22	0.4	0.4	0.3	0.8	0.4
C22:1		0.6			
C24	0.4	0.2	0.2	0.2	0.3
niet geïden- tificeerd	0.1	0.5	0.1	0.3	0.1
verz.vetz.	30.3	23.1	23.9	16.0	31.9
enk.onv.vetz.	65.5	71.2	45.6	24.1	64.0
meerv.onv.vetz.	4.2	5.6	30.5	59.9	4.1

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van in de oven¹⁾ bereide kroketten.

	Kroket			
	Mora		Albert v. Zonen	
	per 100 g	per eenheid	per 100 g	per eenheid
gewicht per stuk (onbereid)	(g)	71.5		49.7
gewichtsverlies	(g)	4.2	8.7	4.3
droge stof	(g)	45.0	55.4	25.2
vet	(g)	19.8	21.3	9.7
verz.vetz.	(g)	9.9	9.8	4.4
enkv.onverz.vetz.	(g)	7.8	8.8	4.0
meerv.onverz.vetz.	(g)	0.9	1.4	0.6
eiwit	(g)	10.4	10.2	4.6
koolhydraten	(g)	14.8	23.9	10.9
cholesterol	(mg)	32	30	14
natrium	(mg)	672	757	344
kalium	(mg)	183	107	49
kcal		279	328	149
kJ		1172	1378	626

1) bereidingswijze: 9 min. in oven van 250°C.
conversiefactor vetzuren 0.94.

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van in de oven bereide kroketten.

Vetzuursamenstelling

Vetzuur	massa - % - methylester	
	Mora	Albert v. Zonen
C10	0.1	
C12	0.3	0.1
C14	3.0	2.3
C14:1	0.5	0.6
C15	0.3	0.3
C16	34.0	24.6
C16:1	3.3	3.5
C17	0.7	1.1
C18	14.3	20.0
C18:1	35.7	39.0
C18:2	4.1	6.1
C18:3	0.7	0.7
C20	0.5	0.3
C20:1	1.0	0.4
C22	0.2	0.1
C22:1	0.7	
niet geïd.	0.7	0.8
verz.vetz.	53.4	48.9
enkv.onv.vetz.	41.8	44.2
meerv.onv.vetz.	4.8	6.9

9-9-1982

Analyseresultaten van zakjes noten t.b.v. het Kantineproject.

	droge stof g/100 g	mg /100 g		droge stof g/eenheid	mg/eenheid	
		natrium	kalium		natrium	kalium
<u>zoute pinda's</u>						
(merk De Schaaap)						
zakje van 65 g	98.6	256	654	64.1	166	425
zakje van 25 g	98.4	212	628	24.6	53	157
<u>(merk Duyvis)</u>						
zakje van 33 g	99.5	226	670	32.8	75	221
<u>Studentenhaver</u>						
(merk Duyvis)						
zakje van 70 g	95.8	10	722	67.1	7	505

8-9-1982

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van in de oven¹⁾ bereide bitterballen.

	Bitterballen			
	Mora		Albert v. Zonen	
	per 100 g	per eenheid	per 100 g	per eenheid
gewicht per stuk (g) (onbereid)		19.3		17.1
gewichtsverlies (g)	6.0	1.2	6.4	1.1
droge stof (g)	47.3	8.6	56.0	9.0
vet (g)	19.5	3.5	15.9	2.5
verz.vetz. (g)	9.5	1.7	7.5	1.2
enkv.onv.vetz. (g)	7.8	1.4	5.3	0.8
meerv.onv.vetz. (g)	1.0	0.2	1.1	0.2
eiwit (g)	11.0	2.0	10.5	1.7
koolhydraten (g)	16.8	3.0	29.6	4.7
cholesterol (mg)	32	6	33	5
natrium (mg)	725	131	727	116
kalium (mg)	194	35	116	19
kcal	287	52	304	49
kJ	1204	218	1275	204

1) bereidingswijze: 9 min. in oven van 250°C.
conversiefactor vetzuren 0.94.

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van in de oven bereide bitterballen.

Vetzuursamenstelling.

Vetzuur	massa - % - methylester	
	Mora	Albert v. Zonen
C10	0.1	0.1
C12	0.4	0.2
C14	2.9	2.6
C14:1	0.4	0.8
C15	0.3	0.5
C16	32.9	25.1
C16:1	3.1	4.1
C17	0.7	1.3
C18	14.0	19.6
C18:1	37.2	36.7
C18:2	4.5	6.8
C18:3	0.7	0.6
C20	0.4	0.3
C20:1	0.9	0.3
C22	0.2	0.1
C22:1	0.6	
niet geïd.	0.6	0.9
verz.vetz.	51.8	50.0
enkv.onv.vetz.	42.8	41.9
meerv.onv.vetz.	5.3	7.4

10-9-1982

1) 2)
 Analyseresultaten van gehakt bereid met Culimix vóór en na het bakken per 100 g
 produkt t.b.v. het kantineprojekt.

		<u>rundergehakt</u>	<u>runder / varkensgehakt</u>
			<u>60%</u> / <u>40%</u>
<u>Vóór het bakken.</u>			
droge stof	(g)	47,4	49,2
vet	(g)	16,8	20,7
verz. vetz.	(g) 3)	6,8	7,5
enk. onv. vetz.	(g) 3)	8,5	10,2
meerv. onv. vetz.	(g) 3)	0,6	1,8
<u>Na het bakken.</u>			
gew. verlies g / 100 g onbereid produkt		16,0	21,7
droge stof	(g)	51,6	54,1
vet	(g)	17,7	19,4
verz. vetz.	(g) 3)	6,4	7,3
enk. onv. vetz.	(g) 3)	9,0	9,7
meerv. onv. vetz.	(g) 3)	1,2	1,3
vetverlies (-) of opname (+) 1 4)		- 1,9	- 5,6
per 100 g onbereid produkt 2		+ 1,1	- 1,3
droge stofverlies (-) of opname (+)		- 4,1	- 7,0
per 100 g onbereid produkt			
eiwit	(g)	21,0	19,4
koolhydraten	(g)	12,9	15,3
natrium	(mg)	427	367
kalium	(mg)	453	465
cholesterol	(mg)	53	56
Kcal		295	314
KJ		1239	1317
Natrium mg/MJ		345	279
Kalium mg/MJ		366	353

1) Bereiding volgens recept Gastro Culimix

100 g culimix vermengd met 167 g water en daarna met 330 g
 gehakt en 2 g zout, 20 minuten gebakken in koekepan met 90 g Blue Band;
 gewicht per bal vóór het bakken ± 100 gram.

2) Culimix plantaardig eiwitprodukt zonder zout en kruiden.

3) Conversiefactor 0,94.

4) Vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte vóór en na bakken.

2: berekend door vóór en na bakken pan te wegen.

Vetzuursamenstelling van gehakt bereid met Culimix

g vetzuur per 100 g vetzuren.

vetzuren	massa - % - methylesters			
	rundergehakt		runder 60% / varkensgehakt 40%	
	<u>vóór bakken</u>	<u>na bakken</u>	<u>vóór bakken</u>	<u>na bakken</u>
C 8:0			0,1	
10:0		0,1	0,1	0,1
12:0	0,1	0,6	0,7	0,1
14:0	2,4	2,6	2,3	1,7
14:1	1,2	1,1	0,5	0,7
15:0	0,4	0,2	0,1	-
16:0	25,2	21,9	22,5	23,9
16:1	6,1	5,2	4,1	4,2
17:0	1,1	1,2	0,6	0,6
18:0	12,7	10,9	11,3	13,0
18:1	45,5	46,2	45,8	47,1
18:2	3,3	6,9	8,5	6,6
18:3	0,2	0,6	0,6	0,3
20:0	0,4	0,4	0,4	0,3
20:1	0,3	0,9	1,1	0,7
20:2			0,1	0,2
22:0		0,2	0,3	
22:1		0,6	0,6	
niet geïdentificeerd	1,1	0,4	0,6	0,5
verz. vetz.	42,8	38,3	38,3	39,9
enk. onv. vetz.	53,7	54,2	52,6	53,0
meerv. onv. vetz.	3,5	7,5	9,1	7,1

20-10-1982

Analyseresultaten van kaassouflees vóór en na verschillende bereidingswijzen¹⁾ per 100 g produkt t.b.v. het kantineprojekt.

onbereid	gemiddeld	Horbak	Iglo	v. Barneveld
droge stof (g)	56.0	61,9	40,3	65,7
vet (g)	15.3	17,3	7,3	21,3
verz. vetz. (g) 2)	6.8	8,2	2,8	9,3
enk. onv. vetz. (g) 2)	5.0	6,4	1,9	6,6
meerv. onv. vetz. (g) 2)	2.7	1,7	2,2	4,1
<u>gefrituurd in diamantvet</u>				
gew.verlies g/100 g onbereid produkt		3,9	8,6	0,5
droge stof (g)		73,0	53,6	72,9
vet (g)		28,0	17,7	30,5
verz. vetz. (g) 2)		9,5	5,4	11,7
enk. onv. vetz. (g) 2)		14,3	7,8	11,6
meerv. onv. vetz. (g) 2)		2,5	3,4	5,4
vetverlies (-) of opname (+) } 1 3)		+ 9,6	+ 8,9	+ 9,0
per 100 g onbereid produkt) 2		+ 6,7	+ 6,8	+ 7,6
droge stofverlies (-) of opname (+)				
per 100 g onbereid produkt		+ 8,3	+ 8,7	+ 6,8
<u>gefrituurd in zonnebloemolie</u>				
gew.verlies g/100 g onbereid produkt		12,2	11,2	+ 2,3 (toename)
droge stof (g)		77,7	54,5	71,7
vet (g)		42,7	17,4	29,8
verz. vetz. (g) 2)		12,2	4,7	11,0
enk. onv. vetz. (g) 2)		11,7	4,0	8,0
meerv. onv. vetz. (g) 2)		16,2	7,7	9,0
vetverlies (-) opname (+) } 1 3)		+ 20,2	+ 8,2	+ 9,2
per 100 g onbereid produkt) 2		+ 1,7	+ 5,0	+ 9,8
droge stof verlies (-) of opname (+)		+ 6,3	+ 8,1	+ 7,6
per 100 g onbereid produkt				

Analyseresultaten van kaassoufflees vóór en na verschillende bereidingswijzen¹⁾ per 100 g produkt t.b.v. het kantineprojekt.

gefrituurd in gestro-goldflex	gemiddeld	Horbak	Iglo	v. Barneveld
gew.verlies g/100 g onbereid produkt	5.4	11,7	7,4	+ 2,9 (toename)
droge stof (g)	68.6	79,9	53,8	72,0
vet (g)	27.2	31,2	17,7	32,8
verz.vetz. (g) ²⁾	8.5	9,7	4,0	11,7
enk. onv. vetz. (g) ²⁾	10.5	12,7	7,0	11,9
meerv. onv. vetz. (g) ²⁾	6.5	6,9	5,6	7,1
vetverlies (-) opname (+) ^{1) 3)}	+10.6	+ 10,2	+ 9,1	+ 12,5
per 100 g onbereid produkt ²⁾	+ 6.3	+ 5,3	+ 4,3	+ 9,2
droge stofverlies (-) of opname (+)	+ 8.9	+ 8,7	+ 9,5	+ 8,4
per 100 g onbereid produkt				
eiwit (g)	8.7	7,6	8,5	10,0
koolhydraten (g)	32.6	41,1	27,6	29,2
natrium (mg)	683	844	616	590
kalium (mg)	117	90	146	114
cholesterol (mg)	18	10	30	15
Kcal / kJ	411/1724	476/1998	304/1276	452/1898
natrium mg/MJ	405	422	482	311
kalium mg/MJ	73	45	114	60

verwarmd in de oven

gew.verlies g/100 g onbereid produkt		7,6	12,2	6,2
droge stof (g)		70,3	46,2	64,9
vet (g)		18,7	8,4	23,0
verz. vetz. (g) ²⁾		8,7	3,2	10,2
enk. onv. vetz. (g) ²⁾		7,0	2,1	7,1
meerv. onv. vetz. (g) ²⁾		1,9	2,6	4,3
vetverlies (-) of opname (+) ^{1) 3)}		0	+ 0,1	+ 0,3
per 100 g onbereid produkt ²⁾		-	-	-
droge stof verlies (-) of opname (+)		+ 3,0	+ 0,3	- 4,8
per 100 g onbereid produkt				

1) De kaassoufflees zijn 5 minuten bij 180° C gefrituurd en 12 minuten verwarmd in een oven bij 200° C.

2) Conversiefactor 0,94

3) Vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte voor en na frituren

2: berekend door voor en na frituren pan te wegen.

Analyseresultaten van kaassoufflees vóór en na verschillende bereidingswijzen¹⁾ per eenheid t.b.v. het kantineprojekt.

onbereid	Horbak	Iglo	v. Barneveld
gem. gewicht (g) (n=3)	60	54	59
droge stof (g)	37,1	21,8	38,8
vet (g)	10,3	3,9	12,6
verz. vetz. (g) 2)	4,7	1,5	-5,5
enk. onv. vetz. (g) 2)	3,9	1,0	3,9
meerv. onv. vetz. (g) 3)	1,0	1,2	2,4
<u>gefrituurd in diamant</u>			
gew. verlies g/ onbereide eenheid	2,3	4,6	0,3
droge stof (g)	42,1	26,5	42,8
vet (g)	16,2	8,7	17,9
verz. vetz. (g) 2)	5,3	2,6	6,8
enk. onv. vetz. (g) 2)	8,4	3,9	6,7
meerv. onv. vetz. (g) 2)	1,4	1,7	3,1
vetverlies (-) of opname (+) } 1 3)	+ 5,9	+ 4,8	+ 5,3
per onbereide eenheid) 2	+ 4,0	+ 3,7	+ 4,5
droge stofverlies (-) of opname (+)			
per onbereide eenheid	+ 5,0	+ 4,7	+ 4,0
<u>gefrituurd in zonnebloemolie</u>			
gew. verlies g/ onbereide eenheid	7,3	6,0	+ 1,4 (toename)
droge stof (g)	40,9	26,2	43,3
vet (g)	22,5	8,4	18,0
verz. vetz. (g) 2)	6,1	2,3	6,6
enk. onv. vetz. (g) 2)	6,3	1,9	4,9
meerv. onv. vetz. (g) 2)	8,7	3,7	5,4
vetverlies (-) of opname (+) } 1 3)	+ 12,2	+ 4,5	+ 5,4
per onbereide eenheid) 2	+ 1,0	+ 2,7	+ 5,8
droge stofverlies (-) of opname (+)			
per onbereide eenheid	+ 3,8	+ 4,4	+ 4,5

Analyseresultaten van kaassoufflees vóór en na verschillende bereidingswijzen¹⁾ per eenheid t.b.v. het kantineprojekt.

gefrituurd in gastro-goldflex	Horbak	Iglo	v. Barneveld
gew. verlies g/ onbereide eenheid	7,0	4,0	+ 1,7 (toename)
droge stof (g)	42,3	26,9	43,7
vet (g)	16,5	8,9	19,9
verz. vetz. (g) ²⁾	5,1	2,0	7,1
enk. onv. vetz. (g) ²⁾	6,8	3,6	7,2
meerv. onv. vetz. (g) ²⁾	3,7	2,8	4,3
vetverlies (-) of opname (+) ^{1) 3)}	+ 6,2	+ 5,0	+ 7,3
per onbereide eenheid ²⁾	+ 3,2	+ 2,3	+ 5,4
droge stofverlies (-) of opname (+)	+ 5,2	+ 5,1	+ 4,9
per onbereide eenheid			
eiwit (g)	4,0	4,3	6,1
koolhydraten (g)	21,8	13,8	17,7
natrium (mg)	447	308	358
kalium (mg)	48	73	69
cholesterol (mg)	5	15	9
Kcal / kJ	252/1056	152/638	274/1152

Gebakken in de oven

gew. verlies g / 100 g onbereid product	4,6	6,6	3,7
droge stof (g)	39,0	21,9	35,9
vet (g)	10,4	4,0	12,7
verz. vetz. (g) ²⁾	4,7	1,5	5,6
enk. onv. vetz. (g) ²⁾	4,0	1,0	3,9
meerv. onv. vetz. (g) ²⁾	1,1	1,2	2,4
vetverlies (-) of opname (+) ^{1) 3)}	+ 0,1	+ 0,1	+ 0,1
per onbereide eenheid ²⁾	-	-	-
droge stofverlies (-) of opname (+) per onbereide eenheid	+ 1,8	+ 0,1	- 2,9

1) De kaassoufflees zijn 5 minuten bij 180° C gefrituurd, en 12 minuten verwarmd in een oven bij 200° C.

2) Conversiefactor 0,94.

3) Vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte voor en na frituren.

2: berekend door voor en na frituren pan te wegen

Vetzuursamenstelling van kaassoufflees vóór en na verschillende bereidingswijzen
t.b.v. het kantineproject.

vet- zuur	Horbak					Iglo					van Barneveld				
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
C 4	1,1	0,3	0,5	0,2	1,0	1,1	0,3	0,3		1,2	1,1	0,4	0,7	0,4	0,9
C 6	1,2	0,5	0,6	0,3	1,2	1,4	0,5	0,6	0,1	1,4	1,1	0,6	0,7	0,4	0,9
C 8	0,5	0,5	0,5	0,2	0,6	0,9	0,5	0,6	-	0,9	0,1	0,4	0,4	0,2	0,4
C10	0,5	0,2	0,1	0,1	0,5	1,5	0,8	0,8	0,1	1,4	0,9	0,8	0,7	0,5	0,8
C12	0,9	0,5	0,2	0,3	0,8	2,1	1,7	1,3	0,3	2,3	1,3	1,2	1,0	0,6	1,2
C14	3,1	1,7	1,6	1,0	3,0	4,8	3,1	2,8	0,9	4,9	3,9	3,0	2,9	2,1	3,8
C14:1	0,4	0,2	0,1	0,1	0,4	1,2	0,3	0,5	0,1	1,0	0,8	0,5	0,6	0,2	0,8
C15	0,4	0,2	0,1	0,1	0,3	0,9	0,3	0,4	-	0,7	0,6	0,4	0,5	0,4	0,6
C16	32,9	22,0	19,5	22,5	32,8	18,3	15,8	14,8	15,9	20,8	26,5	23,0	21,9	26,8	26,7
C16:1						2,1	0,8		0,2	0,9					
C17	0,4	0,3	0,2	0,2	0,4	0,8	0,2	0,4	0,1	0,6	0,7	0,5	0,7	0,2	0,8
C18	8,1	8,7	5,8	7,0	8,1	6,4	8,4	5,4	6,3	5,7	8,2	8,6	7,5	5,1	8,6
C18:1	38,6	53,2	28,7	42,9	38,8	23,3	44,8	22,6	41,8	23,8	30,1	38,3	26,6	37,5	30,7
C18:2	9,3	8,6	39,3	21,7	9,5	25,4	18,3	41,4	32,5	27,2	16,9	16,0	28,5	20,8	16,6
C18:3	1,1	0,8	1,0	1,8	1,2	5,1	1,9	4,3	1,3	4,6	3,2	2,5	3,0	2,1	3,0
C20	0,8	0,8	0,6	0,7	0,8	1,1	0,5	1,0	0,1	0,5	1,5	1,2	1,3	0,8	1,5
C20:1	0,3	0,7	0,3	0,4	0,3	0,7	0,8	0,7	0,1	0,6	0,9	1,0	0,9	0,4	1,0
niet geTd	0,6	0,9	1,0	0,5	0,5	2,9	1,0	2,1	0,2	1,5	1,3	1,6	2,0	1,5	1,7
verz. vetz.	50,2	36,1	30,5	33,1	49,8	40,5	32,4	29,0	23,8	41,0	46,5	40,8	39,2	38,1	47,0
enk. onv. vetz.	39,4	54,5	29,2	43,4	39,5	28,1	47,2	24,3	42,3	26,7	33,1	40,4	28,7	38,7	33,1
meerv onv. vetz.	10,4	9,4	40,3	23,5	10,7	31,4	20,4	46,7	33,9	32,3	20,4	18,8	32,1	23,2	19,9

A = onbereid B = gefrituurd in diamantvet
D = gefrituurd in gastro-goldflex

C = gefrituurd in zonnebloemolie
E = verwarmd in de oven

Analyseresultaten van Rösti's na bakken in koekepan per 100 g product
t.b.v. het Kantineproject.

Gebakken in koekepan	Aviko	Hero	Iglo	Maggi	Gemiddeld
gew.verlies g/100 g product	10,3	16,7	14,7	25,0 ¹⁾	16,7
droge stof g	30,2	26,1	32,2	28,2	29,2
vet g	4,1	3,9	6,1	0,5	3,6
verz.vetz. g ²⁾	1,6	0,8	2,2	-	1,2
enk.onv.vetz. g ²⁾	1,7	1,5	2,6	-	1,4
meerv.onv.vetz. g ²⁾	0,6	1,4	0,9	-	0,7
eiwit g	1,7	1,9	2,1	1,9	1,9
koolhydraten g	24,4	20,3	24,0	22,6	22,8
natrium mg	5	419	5	348	-
kalium mg	214	145	188	195	186
Kcal	141	124	113	103	120
kJ	592	520	475	433	505
Natrium mg/MJ	8	806	10	804	-
Kalium mg/MJ	361	279	396	450	372

Rösti's gebakken in Tefal koekepan zonder boter - 10 minuten.

1) Droge Rösti eerst geweekt in water 53 gr rösti + 190 cc water.

2) Conversiefactor 0,94.

Vetzuursamenstelling van Röstli, na bakken in koekepan.

<u>Vetzuur</u>	<u>Aviko</u>	<u>massa %</u>	<u>methylesters</u>
		<u>Hero</u>	<u>Iglo</u>
C 12:0	0,5	0,1	0,4
14:0	1,2	0,1	1,2
16:0	34,4	12,1	33,5
18:0	4,0	3,4	3,5
18:1	44,2	38,8	44,7
18:2	14,9	36,3	15,0
18:3		0,9	0,9
20:0	0,3	1,7	0,2
20:1	0,1	1,1	0,1
22:0	0,1	3,7	0,1
24:0		1,7	0,3
niet geïdentificeerd	0,5	0,1	0,2
verz. vetz.	40,5	22,9	39,2
enk. onv. vetz.	44,5	39,9	44,9
meerv. onv. vetz.	15,0	37,2	15,9

20-10-1982

Analyseresultaten warme maaltijden uit bedrijfskantines t.b.v. kantineproject N.H.S.

Produkt	g per 100 g produkt			mg per 100 g produkt			mg/MJ						
	droge stof	eiwit	koolhydr.	verz.* vet	enk.onv.* vetz.	meerv.* onv.vetz.	choles- terol	natrium	kalium				
"Kantine A"													
aardappels, wortels doperwten, kip, rauwkost	24,6	6,7	9,3	8,6	3,3	1,4	36	167	251	141	594	282	472
aardappels, hachee rode kool	20,6	6,1	11,2	3,3	1,6	0,3	18	196	199	99	415	424	478
"Kantine B"													
aardappels, varkensvlees spinazie	20,6	5,1	11,7	3,8	1,6	0,4	12	349	282	101	426	823	665
andijviestampot + spekjes speklap, saus	30,0	6,2	14,7	9,1	3,4	0,9	21	218	385	166	695	313	552
"Kantine C"													
aardappels, Spaanse ragout snijsnoetjes + spekjes	26,2	6,2	15,0	5,0	2,2	0,5	28	385	259	130	545	705	474
aardappels, ragout worteltjes	20,9	5,4	11,8	3,7	1,3	0,6	18	373	158	102	429	871	369
"Kantine D"													
aardappels, saucijsjes bloemkool	19,8	4,9	9,4	5,5	2,2	0,7	17	326	215	107	448	726	479
sateh madura, bami goreng atjar ananas	30,5	7,2	17,3	6,0	1,8	1,9	12	639	146	152	638	1001	233
Marfo													
aardappels, sperciebonen gehakt in tomatensaus	25,1	6,4	12,8	5,9	2,8	0,2	18	487	246	130	546	892	451
aardappels, rode kool hachee	21,6	6,1	11,8	3,7	1,8	0,2	16	547	236	105	441	1242	536

* = conversiefactor 0,94

Analyseresultaten warme maaltijden uit bedrijfskantines t.b.v. kantineproject N.H.S.

Produkt	g per maaltijd				mg per maaltijd							
	Totaal gewicht	droge stof	eiwit	kool- hydr.	chole- sterol	natrium	kalium	kcal	kJ			
<u>"Kantine A"</u>												
aardappels, wortels doperwtten, kip, rauwkost	598	147,1	40,1	55,6	51,4	20,6	19,5	215	999	1501	843	3541
aardappels, hachee rode kool	587	120,9	35,8	65,7	19,4	9,2	7,1	106	1151	1168	581	2441
<u>"Kantine B"</u>												
aardappels, varkensvlees spinazie	673	138,6	34,3	78,7	25,6	10,5	10,5	81	2349	1898	680	2855
andijviestampot + spekJes speklap, saus	641	192,3	39,7	94,2	58,3	21,8	27,2	135	1397	2468	1064	4469
<u>"Kantine C"</u>												
aardappels, Spaanse ragout snijboontjes + spekJes	554	145,1	34,3	83,1	27,7	12,4	11,1	155	2133	1435	720	3025
aardappels, ragout worteltjes	512	107,0	27,6	60,4	18,9	6,9	8,0	92	1910	809	522	2193
<u>"Kantine D"</u>												
aardappels, saucijsjes bloemkool	564	111,7	27,6	53,0	31,0	12,2	13,1	96	1839	1213	603	2534
sateh madura, bami goreng atjar ananas	517	157,5	37,2	89,4	31,0	9,5	9,7	62	3304	770	786	3300
<u>Marfo</u>												
aardappels, sperciebonen gehakt in tomatensaus	508	127,5	32,5	65,0	30,0	14,4	12,7	91	2474	1250	660	2772
aardappels, rode kool hachee	525	113,4	32,0	62,0	19,4	9,3	7,7	84	2872	1239	551	2313

* = conversiefactor 0,94

Warme maaltijden van "Kantine A" en "Kantine B" vers uit de kantines
opgehaald resp. uit Ede en Arnhem.

"Kantine C", "Kantine D" + Marfo in diepgevroren toestand ontvangen.

Analyseresultaten warme maaltijden uit bedrijfskantines t.b.v. kantineproject NHS

Vetzuursamenstelling

Vetzuur	massa - % - methylester											
	"Kantine A"		"Kantine B"			"Kantine C"		"Kantine D"		Marfo		
	Aardappels + wortels + doperwten + kip + rauwkost.	Aardappels + hechee + rode kool	aardappels + spinacie + varkensvlees	aardappels + andjviestampot spekjes + spek lap + saus	aardappels + Spaanse ragout snijboontjes spekjes	aardappels + ragout + worteltjes	aardappels bloemkool + saucijsjes braadsaus	sateh madura bani goreng atjar + ananas	aardappels + speციebonen gehakt in tomatensaus	aardappels + hachee + rode kool		
C 8: 0	1.4	1.9		0.1	0.2	0.1	0.1		0.4	0.2		
C 10: 0	2.7	3.6	0.2	0.2	0.5	0.4	0.9		0.9	0.4		
C 14: 0	5.4	7.1	2.7	1.9	4.7	4.8	3.2	0.1	7.1	4.3		
C 14: 1	0.8	1.3	0.1	0.1	0.5	0.5	0.3	0.7	0.6	0.3		
C 15: 0	0.6	0.7	0.1	0.1	0.4	0.2	0.2	0.1	0.1	0.2		
C 16: 0	23.2	26.3	28.9	23.7	27.2	21.7	24.0	18.8	36.3	35.3		
C 16: 1	3.2	3.9		3.2	4.4	5.2	4.3		2.9	2.7		
C 17: 0	0.6	0.9	0.1	0.4	0.9	1.1	0.9	0.1	0.2	0.4		
C 18: 0	7.7	10.1	9.9	12.5	12.2	8.6	11.4	10.3	5.8	9.9		
C 18: 1	33.1	31.6	37.0	41.8	30.2	27.7	36.2	31.5	40.0	36.9		
C 18: 2	15.8	9.4	10.6	9.6	8.9	14.8	12.0	30.6	3.6	6.4		
C 18: 3	1.1	1.0	1.7	0.8	0.7	1.3	1.2	3.3	0.2	0.4		
C 20: 0	0.1	0.1	0.7	0.6	0.7	0.9	0.4	0.8	0.1	0.3		
C 20: 1	0.4	0.2	1.6	1.4	2.0	3.2	1.7	1.0	0.3	0.7		
C 20: 2						0.1						
C 20: 3												
C 22: 0	0.5	0.1	0.5	0.3	0.7	0.7	0.4	1.4	0.1	0.2		
C 22: 1	0.6		1.1	0.6	1.5	2.4	1.6	0.5	0.2	0.5		
C 24: 0	0.6		0.4	0.2				0.5				
C 24: 1			0.3		0.4	0.3	0.3					
Niet geïden-												
tificeerd	2.5	1.9	4.1	2.7	3.3	6.6	0.9	0.3	1.1	0.8		
verz. vetz.	42.7	50.7	43.8	39.8	47.8	38.7	41.9	32.7	51.0	51.2		
enk.onv.vetz.	40.4	38.8	43.8	49.7	42.6	45.1	44.9	33.3	45.2	42.0		
meerv.onv.vetz.	16.9	10.5	12.4	10.4	9.6	16.2	13.2	33.9	3.8	6.8		

Resultaten van droge stof-, natrium- en kaliumanalyses in soep en componenten van warme maaltijden uit bedrijfskantines t.b.v. kantineproject NHS

<u>"Kantine A"</u>	<u>Analyse per 100 g</u>		
	<u>droge stof (g)</u>	<u>natrium (mg)</u>	<u>kalium (mg)</u>
groentesoep	7,3	357	38
aard. wortels doperwten	33,1	62	331
kip	46,2	285	328
rauwkost	5,6	282	136
slaetje (voorgerecht)	21,0	366	162
aardappels	23,4	54	277
hachee	23,2	415	213
rode kool	16,2	18	126
<u>"Kantine B"</u>			
vermicellisoep	8,8	511	54
aardappels	20,8	197	323
vlees	36,9	455	237
jus	9,3	469	214
spinazie	16,4	262	334
tomatensoep	9,9	427	89
andijviestamppot + spekjes	24,2	122	432
speklap	58,8	420	250
saus	25,7	771	279
<u>"Kantine C"</u>			
consommé doria	3,0	470	35
aardappels	21,5	131	336
spaanse ragout	29,6	485	242
snijboontjes	27,0	515	206
heldere groentesoep	3,2	353	41
aardappels	23,5	195	256
ragout	24,5	348	114
worteltjes	16,5	545	109
bruine bonensoep	18,3	461	240

Resultaten van droge stof-, natrium- en kaliumanalyses in soep en componenten van warme maaltijden uit bedrijfskantines t.b.v. kantineproject NHS

	Analyse per bereide maaltijdcomponent			
	gewicht (g)	droge stof (g)	natrium (mg)	kalium (mg)
<u>"Kantine A"</u>				
groentesoep	170	12,4	607	65
aard. wortels doperwten	310	102,6	192	1026
kip	60	27,7	171	197
rauwkost	228	12,8	649	310
slaasje	176	37,0	644	285
aardappels	173	40,5	93	479
hachee	234	54,3	971	498
rode kool	181	29,3	33	228
<u>"Kantine B"</u>				
vermicellisoep	210	18,5	1073	113
aardappels	200	41,6	394	646
vlees	145	53,5	660	344
jus	131	12,2	614	290
spinazie	197	32,3	516	658
tomatensoep	210	20,8	897	187
andijviestamppot + spekjes	480	116,2	586	2074
speklap	116	68,2	487	290
saus	45	11,6	347	126
<u>"Kantine C"</u>				
consommé doria	214	6,4	1006	75
aardappels	175	37,6	229	588
spaanse ragout	267	79,0	1295	646
snijboontjes	112	30,2	577	231
heldere groentesoep	210	6,7	741	86
aardappels	163	38,3	318	417
ragout	190	46,6	661	217
worteltjes	159	26,2	867	173
bruine bonensoep	245	44,8	1129	588

Resultaten van droge stof-, natrium- en kaliumanalyses in soep en componenten van warme maaltijden uit bedrijfskantines t.b.v. kantineproject NHS

	Analyse per 100 g		
	droge stof (g)	natrium (mg)	kaliu(m) (mg)
<u>"Kantine D"</u>			
linzensoep	14,4	222	157
aardappels	19,4	52	313
saucijsjes	48,8	928	281
braadsaus	10,9	673	79
bloemkool	9,7	207	105
Scandinavische koolsoep	10,7	462	136
sateh madura	38,8	487	345
bami goreng	31,0	815	75
atjar ananas	12,1	62	103
<u>Marfo</u>			
aardappels	25,0	390	305
gehakt	37,0	700	228
tomatensaus	25,8	724	222
sperciebonen	14,9	360	208
aardappels	25,0	390	305
hachee	25,8	550	240
rode kool	16,7	738	158
saucijsjes	47,9	729	168
saus	13,9	836	207
rookworst	50,1	691	127
saus	11,9	746	112

Resultaten van droge stof-, natrium- en kaliumanalyses in soep en componenten van warme maaltijden uit bedrijfskantines t.b.v. kantineproject NHS

<u>"Kantine D"</u>	<u>Analyse per bereide maaltijdcomponent</u>			
	<u>gewicht (g)</u>	<u>droge stof (g)</u>	<u>natrium (mg)</u>	<u>kalium (mg)</u>
linzensoep	230	166	254	180
aardappels	224	43,5	116	701
saucijsjes	82	40,0	761	230
braadsaus	111	12,1	747	88
bloemkool	147	14,3	304	154
Scandinavische koolsoep	112	12,0	517	152
sateh madura	110	42,7	536	380
bami goreng	316	98,0	2575	237
atjar ananas	91	11,0	56	94
<u>Marfo</u>				
aardappels	167	41,8	651	509
gehakt	126	46,6	882	287
tomatensaus	68	17,5	492	151
sperciebonen	147	21,9	529	306
aardappels	167	41,8	651	509
hachee	196	50,6	1078	470
rode kool	162	27,1	1196	256
saucijsjes	118	56,5	860	198
saus	90	12,5	752	186
rookworst	124	62,1	857	157
saus	85	10,1	634	95

Resultaten van droge stof-, natrium- en kaliumanalyses in soepen uit bedrijfs-
kantines t.b.v. kantineproject NHS

	Analyse per 100 g		
	droge stof (g)	natrium (mg)	kalium (mg)
<u>"Kantine E"</u>			
tomatensoep	13,1	612	122
kip - vermicellisoep	6,4	312	28
<u>"Kantine F"</u>			
aspergesoep	9,8	486	67
groentesoep	10,2	461	65
<u>"Kantine G"</u>			
kip - vermicellisoep	6,0	495	39
goulashsoep	11,4	472	85
<u>"Kantine H"</u>			
aspergesoep	4,8	287	15
<u>"Kantine I"</u>			
groentesoep	9,2	486	77
<u>"Kantine J"</u>			
servische bonensoep	10,9	417	128

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van diepvriesmaaltijden³⁾ (industrieel bereid)

Product	g per 100 g product				mg. per 100 g product							
	'droge stof	eiwit	kool- hydr.	verz. 1) vetz.	enk.onv. 1) vetz.	meerv. onv.vetz.	choles- terol	natrium	kalium	kcal	kJ	
Confood												
gek.aard. varkensgeh. spinazie à la crème	23.9	7.0	11.6	5.3	1.9	2.5	0.5	20	430	224	122	513
zuurkoolstampot worst en spek	24.1	4.4	11.3	8.4	3.2	4.1	0.6	15	480	234	138	581
aard. hachee rode kool	22.5	6.7	13.3	2.5	1.1	1.1	0.2	15	336	240	103	431
boerenkoolstampot boerenrookworst	26.1	5.8	11.6	8.7	3.5	3.9	0.8	21	523	262	148	621
aard. runderlapje gesn.sperciebonen	23.8	8.9	11.4	3.5	1.7	1.3	0.3	30	345	252	113	473
Iglo												
aard. gehakt spinazie	23.0	6.2	11.0	5.8	1.6	2.9	1.0	14	392	255	121	508
zuurkoolstampot worst jus	25.4	4.1	12.2	9.1	2.6	4.4	1.6	14	432	205	147	618
puree, rode kool appeltjes, jachtschotel	20.7	5.1	11.6	4.0	1.4	1.9	0.5	30	308	223	103	432
boerenkoolstampot worst jus	28.0	4.8	12.4	10.8	2.9	5.7	1.6	14	350	173	166	697
aard. runderlapje gesn.sperciebonen	22.7	7.9	11.1	3.7	1.3	1.0	1.1	15	305	186	109	459

1) conversiefactor 0.94

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van diepvriesmaaltijden³⁾ (industrieeel bereid)

Product	g per maaltijd			mg per maaltijd					mg / MJ						
	totaal ²⁾ gewicht (g)	droge stof	eiwit	kool- hydr.	vet	verz. vetz.	enk.onv. vetz.	meerv. onv.vetz.	choles- terol	kalium	kcal	natrium	kalium		
Confood															
gek. aard. varkensgeh. spinazie à la crème	583	139.3	40.8	67.6	30.9	11.3	14.6	3.1	117	2507	1306	712	2989	839	437
zuurkoolstamppot worst en spek	643	155.0	28.3	72.7	54.0	20.4	26.5	3.8	96	3086	1504	887	3727	828	404
aard. hachee rode kool	572	128.7	38.3	76.1	14.3	6.2	6.2	1.0	86	1922	1373	589	2474	777	555
boerenkoolstamppot boerenrookworst	666	173.8	38.6	77.3	57.9	23.2	26.1	5.2	140	3483	1745	986	4141	841	421
aard. runderlapje gesn.sperciebonen	487	115.9	43.3	55.6	17.0	8.4	6.3	1.3	146	1680	1227	550	2311	727	531
Iglo															
aard. gehakt spinazie	468	107.6	29.0	51.5	27.1	7.6	13.4	4.5	66	1835	1193	566	2378	772	502
zuurkoolstamppot worst, jus	520	132.1	21.3	63.5	47.3	13.6	22.8	8.1	73	2246	1066	764	3210	700	332
puree, rode kool appeltjes, jachtschotel	493	102.1	25.1	57.2	19.7	6.9	9.2	2.4	148	1518	1099	508	2133	712	515
boerenkoolstamppot worst, jus	506	141.7	24.3	62.7	54.6	14.8	28.6	8.1	71	1771	875	840	3528	502	248
aard. runderlapje gesn.sperciebonen	394	89.4	31.1	43.7	14.6	5.2	4.0	4.5	59	1201	733	429	1804	666	406

2) gemiddelde gewicht van 3 maaltijden

3) bereidingswijze 35 minuten in oven bij 225°

Analyseresultaten t. b. v. het Kantineproject van diepvriesmaaltijden (industrieel bereid)

Vetzuursamenstelling

	Massa - % - methylester											
	Confood						Iglo					
	gek.aard. varkensgehakt spinazie à la crème	zuurkoolstamppot worst + spek	aardappels hachee rode kool	aardappels stampot boerenkool	aardappels runderlapje gesn.sperciebonen	zuurkoolstamppot worst + jus	puree, rode kool appeltjes jachtschotel	boerenkool - stampot worst + jus	aardappels gehakt spinazie	zuurkoolstamppot worst + jus	appeltjes jachtschotel	aardappels runderlapje gesn.sperciebonen
C 10:0	0.1		0.1		0.1					0.4		0.1
C 12:0	0.9	0.2	0.8	0.2	1.7	0.3	0.1	0.1	1.4	1.4	0.1	2.3
C 14:0	2.7	1.2	3.8	1.5	5.1	1.0	0.9	1.3	3.4	3.4	1.9	1.9
C 14:1			1.4		0.6				0.8	0.8	0.4	0.4
C 15:0	0.1		0.6		0.4				0.4	0.4	0.1	0.1
C 16:0	23.3	26.1	24.9	25.2	38.4	17.9	17.1	18.5	20.9	20.9	21.5	21.5
C 16:1	3.3	2.5	6.0	3.1		2.2	1.9	1.9	3.0	3.0	0.2	0.2
C 17:0		0.3	1.2	0.4	0.2	0.4	0.3	0.3	0.8	0.8	0.3	0.3
C 18:0	10.4	12.1	13.4	15.0	4.6	10.1	9.2	9.2	9.2	9.2	8.7	8.7
C 18:1	41.8	48.6	35.6	43.1	29.0	47.8	52.0	49.0	43.9	43.9	25.4	25.4
C 18:2	10.2	7.1	6.4	8.8	7.5	16.4	13.7	15.0	11.3	11.3	31.7	31.7
C 18:3	0.6	0.2	0.8	0.5	0.5	1.6	1.9	2.4	1.4	1.4	0.4	0.4
C 20:0	0.7	0.1	0.5	0.3	0.7	0.5	0.4	0.3	0.4	0.4	0.3	0.3
C 20:1	2.2	0.7	0.9	1.2	1.7	0.9	0.9	0.7	0.7	0.7	0.1	0.1
C 20:2		0.1		0.2		0.2	0.1	0.1	0.2	0.2	0.1	0.1
C 20:3												
C 22:0	0.7	0.2	0.3		0.7	0.2	0.4	0.3	0.3	0.3	1.5	1.5
C 22:1	1.6	0.3	0.7		1.9	0.1	0.2	0.2	0.6	0.6	2.7	2.7
C 24:0					0.1		0.1	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
C 24:1			0.8		0.3				0.2	0.2		
Niet geïden- tificeerd	1.4	0.3	0.8	0.5	6.4	0.3	0.6	0.5	0.9	0.9	2.5	2.5
som v.v.	38.9	40.2	46.4	42.6	52.4	30.5	28.6	30.0	37.5	37.5	37.9	37.9
som e.o.v.	50.3	52.1	46.3	47.9	39.6	51.2	55.8	52.4	49.8	49.8	29.3	29.3
som m.o.v.	10.8	7.4	7.3	9.5	8.0	18.3	15.7	17.6	12.7	12.7	32.8	32.8

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van diepvriesmaaltijdcomponenten
(industrieel bereid)

<u>component</u>	<u>droge stof (g)</u>	<u>natrium (mg)</u>	<u>kalium (mg)</u>
<u>Confood</u>			
aardappels	23,2	235	260
varkensgehakt	36,3	510	265
jus	19,0	598	139
spinazie à la crème	13,6	433	199
zuurkoolstampot	18,7	379	257
worst	42,3	734	150
spek	63,2	233	61
jus	9,3	564	117
aardappels	22,3	269	267
hachee	23,8	401	180
rode kool	14,3	307	195
boerenkoolstampot	19,2	316	292
worst	45,7	811	146
jus	15,5	782	132
aardappels	22,9	231	296
runderlapje	37,9	277	213
gesn.sperciebonen	13,6	340	74
jus	13,2	395	231
<u>Iglo</u>			
aardappels	20,4	168	291
gehakt	43,3	770	200
jus	14,2	357	49
spinazie	10,0	192	363
zuurkoolstampot + jus	21,4	322	210
worst	48,8	709	163

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van diepvriesmaaltijdcomponenten
(industrieel bereid)

<u>component</u>	<u>analyse per 100 g maaltijdcomponent</u>		
	<u>droge stof (g)</u>	<u>natrium (mg)</u>	<u>kaliüm (mg)</u>
<u>Iglo</u>			
vlees, jachtschotel	26,2	485	210
aardappelpuree	23,1	123	237
rode kool + appeltjes	14,6	181	198
boerenkoolstampot + jus	20,5	240	172
worst	52,0	709	163
aardappels	22,2	225	290
runderlapje	50,9	357	173
gesn.sperciebonen	9,9	224	51
jus	26,4	484	206

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van diepvriesmaaltijdcomponenten
(industrieel bereid)

<u>analyse per hoeveelheid component</u>				
<u>component</u>	<u>gewicht (g)</u>	<u>droge stof (g)</u>	<u>natrium (mg)</u>	<u>kalium (mg)</u>
<u>Confood</u>				
aardappels	200	46,4	470	520
varkensgehakt	121	43,9	617	321
jus	96	18,2	574	133
spinazie à la crème	166	22,6	719	330
zuurkoolstampot	459	85,8	1740	1180
worst	71	30,0	521	107
spek	43	27,2	100	26
jus	70	6,5	395	82
aardappels	221	49,3	594	590
hachee	180	42,8	722	324
rode kool	171	24,5	525	333
boerenkoolstampot	461	88,5	1457	1346
2 worsten	138	63,1	1119	187
jus	68	10,5	532	90
aardappels	209	47,9	483	619
runderlapje	88	33,4	244	187
gesn.sperciebonen	112	15,2	380	83
jus	78	10,3	308	180
<u>Iglo</u>				
aardappels	153	31,2	257	445
gehakt	106	45,9	816	212
jus	62	8,8	221	30
spinazie	147	14,7	282	534
zuurkoolstampot + jus	416	89,0	1340	874
worst	104	50,8	737	170

Analyseresultaten t.b.v. het Kantineproject van diepvriesmaaltijdcomponenten
(industrieel bereid)

<u>component</u>	<u>analyse per hoeveelheid component</u>			
	<u>gewicht (g)</u>	<u>droge stof (g)</u>	<u>natrium (mg)</u>	<u>kalium (mg)</u>
<u>Iglo</u>				
vlees, jachtschotel	186	48,7	902	391
aardappelpuree	148	34,2	182	351
rode kool + appeltjes	159	23,2	288	315
boerenkoolstampot + jus	406	83,2	974	698
worst	100	52,0	709	163
aardappels	161	35,7	362	467
runderlapje	61	31,0	218	106
gesn.sperciebonen	122	12,1	273	62
jus	50	13,2	242	103

Analyseresultaten van gepaneerde vissticks en visschnitzels vóór en na verschillende bereidingsmethoden ¹⁾ t.b.v. het kantineproject NHS

onbereid	Analyse per 100 g produkt				
	vissticks koolvis	vissticks	zee- schnitzels	vis- schnitzels	wijting filets
	A.H.	Iglo	A.H.	Iglo	Ouwehand
droge stof g	37.7	42.9	33.8	48.3	32.2
vet g	7.8	7.9	6.0	21.6	0.7
verz. vetz. g ²⁾	1.6	1.4	1.8	6.1	
enk. onv. vetz. g ²⁾	2.0	1.8	2.2	7.5	
meerv. onv. vetz. g ²⁾	3.7	4.2	1.7	6.7	
<u>gefrituurd in diamant</u>					
gew.verlies g/100 g onbereid produkt	15.4	14.1	15.8	15.6	14.9
droge stof g	47.3	54.1	44.3	57.3	50.3
vet g	11.7	19.0	10.9	26.6	10.3
verz. vetz. g ²⁾	2.5	4.0	2.4	6.9	2.3
enk.onv. vetz g ²⁾	7.3	11.7	6.4	14.3	6.3
meerv.onv. vetz. g ²⁾	1.2	2.2	1.4	3.8	1.1
vetverlies(-) of opname(+) ¹⁾³⁾	+2.1	+8.4	+3.2	+0.9	+8.1
per 100 g onber. prod. ²⁾	+1.3	+6.3	+1.1	-0.6	+6.2
droge stof verlies (-) of opname (+)	+2.3	+3.6	+3.5	+0.1	+10.6
per 100 g onbereid produkt					
<u>gefrituurd in zonnebloemolie</u>					
gew.verlies g/100 g onbereid produkt	14.9	16.1	17.6	17.6	18.2
droge stof g	49.1	45.9	44.3	56.7	54.1
vet g	11.8	13.6	9.6	26.9	13.0
verz. vetz. g ²⁾	1.9	2.2	1.6	5.9	2.1
enk.onv.vetz. g ²⁾	2.5	2.6	2.0	7.0	2.4
meerv.onv. vetz. g ²⁾	6.7	8.0	5.4	12.5	7.7
vetverlies(-) of opname(+) ¹⁾³⁾	+2.2	+3.5	+1.9	+0.6	+9.9
per 100 g onber. prod. ²⁾	+0.7	+2.8	+1.9	+0.7	+7.3
droge stof verlies (-) of opname (+)	+4.1	+4.4	+2.7	-1.6	+12.0
per 100 g onbereid produkt					
<u>gefrituurd in gastro-goldflex</u>					
gewichtsverlies g/100 g onbereid produkt	19.0	13.7	16.6	13.7	21.3
droge stof g	49.0	46.1	43.4	56.8	54.1
vet g	13.8	15.5	10.2	25.7	11.6
verz.vetz. g ²⁾	2.7	3.3	2.2	4.8	2.6
enkv.onv.vetz. g ²⁾	5.7	6.3	4.0	10.2	4.5
meerv.onv.vetz. g ²⁾	4.6	5.0	3.5	7.2	3.8
vetverlies(-) of opname(+) ¹⁾³⁾	+3.4	+5.5	+2.5	+0.6	+8.4
per 100 g onber. prod. ²⁾	+2.6	+4.6	0	+0.7	+5.8
droge stofverlies (-) of opname (+)	+2.0	-3.1	+2.4	+0.7	+10.4
per 100 g onbereid produkt					
eiwit g	16.0	12.9	16.5	13.1	19.5
koolhydraten g	19.2	17.7	16.7	18.0	23.0
natrium mg	552	433	516	575	703
kalium mg	114	250	125	261	323
cholesterol mg	34	32	54	37	73
kcal / KJ	265/1113	262/1100	225/943	356/1494	274/1152
natrium mg/MJ	495	394	547	385	610
kalium mg/MJ	102	227	132	175	280

Analyseresultaten van gepaneerde vissticks en visschnitzels vóór en na verschillende bereidingsmethoden ¹⁾ t.b.v. het kantineprojekt NHS

	Analyse per 100 g produkt				
	vissticks koolvis	vissticks	zee- schnitzels	vis- schnitzels	wijting filets
gebakken in de koekepan	A.H.	Iglo	A.H.	Iglo	Ouwehand
gew.verlies g/100 g					
onbereid produkt	16.8	9.1	10.9	8.4	+5.7 (toename)
droge stof g	60.6	53.7	40.0	56.4	42.2
vet g	16.0	15.6	10.0	24.5	8.5
verz.vetz. g ²⁾	4.3	4.6	3.0	7.6	3.0
enkv. onv.vetz. g ²⁾	6.4	5.6	3.6	9.8	3.5
meerv.onv.vetz. g ²⁾	4.4	4.4	2.8	5.6	1.5
vetverlies(-) of opname (+) ¹³⁾	+5.5	+6.3	+2.9	+0.8	+8.3
per 100 g onber. prod. ²⁾	+7.4	+9.3	+4.8	+8.4	+9.0
droge stof verlies (-) of opname (+)					
per 100 g onber. produkt	+12.7	+5.9	+1.8	+3.4	+12.4

- 1) De vissticks zijn 3 min. bij 180 °C gefrituurd, en 4 min. in de koekepan gebakken. De visschnitzels en filets zijn 5 min. bij 180 °C gefrituurd en 6 min in de koekepan gebakken, hierbij is evenals voor de vissticks blue band gebruikt.
- 2) Conversiefaktor 0,94.
- 3) Vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte voor en na bereiding.
Vetopname 2: berekend door voor en na bereiding pan te wegen.

Analyseresultaten van gepaneerde vissticks en visschnitzels vóór en na verschillende bereidingsmethoden ¹⁾ t.b.v. het kantineprojekt.

	Analyse per eenheid				
	vissticks	vissticks	visschnitzels	visschnitzels	visfilet
onbereid	A.H.	Iglo	A.H.	Iglo	Ouwehand
gem. gewicht g (n=3)	31	28	102	77	100
droge stof g	11.7	12.0	34.5	37.2	32.2
vet g	2.4	2.2	6.1	16.6	0.7
verz. vetz. g ²⁾	0.5	0.4	1.8	5.0	
enk. onv. vetz. g ²⁾	0.6	0.5	2.2	5.8	
meerv. onv. vetz. g ²⁾	1.1	1.2	1.7	5.1	
<u>gefrituurd in diamant</u>					
gew.verlies g/onbereide eenheid	4.8	3.9	16.1	12.0	14.9
droge stof g	12.4	13.0	38.1	37.2	42.8
vet g	3.1	4.6	9.4	17.3	8.8
verz. vetz. g ²⁾	0.7	1.0	2.1	4.5	2.1
enk. onv. vetz. g ²⁾	1.9	2.8	5.5	9.3	5.4
meerv. onv. vetz. g ²⁾	0.3	0.5	1.2	2.5	0.9
vetverlies(-) of opname(+) ^{1 3)}	+0.7	+2.4	+3.3	+0.7	+8.1
per onbereide eenheid ²⁾	+0.4	+1.8	+1.1	-0.5	+6.2
droge stofverlies(-) of opname (+)	+0.7	+1.0	+3.6	0	+10.6
per onbereide eenheid					
<u>gefrituurd in zonnebloemolie</u>					
gew.verlies g/onbereide eenheid	4.6	4.5	18.0	13.6	18.2
droge stof g	13.0	10.8	37.2	35.9	44.3
vet g	3.1	3.2	8.1	17.1	10.6
verz. vetz. g ²⁾	0.5	0.5	1.5	3.7	1.7
enk. onv. vetz. g ²⁾	0.6	0.6	1.7	4.4	2.0
meerv. onv. vetz. g ²⁾	1.8	1.9	4.5	7.9	6.3
vetverlies(-) of opname(+) ^{1 3)}	+0.7	+1.0	+2.0	+0.5	+9.9
per onbereide eenheid ²⁾	+0.2	+0.8	+1.9	+0.5	+7.3
droge stofverlies(-) of opname (+)	+1.3	-1.2	+2.7	-1.3	+12.1
per onbereide eenheid					
<u>gefrituurd in gastro-goldflex</u>					
gew.verlies g/onbereide eenh.	5.9	3.8	16.9	10.6	21.3
droge stof g	12.3	11.2	36.9	37.7	42.6
vet g	3.5	3.8	8.7	17.1	9.1
verz. vetz. g ²⁾	0.7	0.8	1.7	4.5	2.1
enk. onv. vetz. g ²⁾	1.5	1.5	3.5	6.8	3.5
meerv. onv. vetz. g ²⁾	1.1	1.2	3.0	4.8	3.0
vetverl.(-) of opname(+) ^{1 3)}	+1.1	+1.6	+2.6	+0.5	+8.4
per onbereide eenheid ²⁾	+0.8	+1.3	0	+0.5	+5.8
droge stofverlies (-) of opname (+)	+0.6	-0.8	+2.4	+0.5	+10.4
per onbereide eenheid					
eiwit g	4.0	3.1	14.0	8.7	15.3
koolhydraten g	4.8	4.3	14.2	11.9	18.2
natrium mg	138	105	439	382	553
kalium mg	29	61	106	173	254
cholesterol mg	9	8	46	25	57
kcal/KJ	67/280	63/266	191/804	236/993	216/906

Analyseresultaten van gepaneerde vissticks en visschnitzels vóór en na verschillende bereidingsmethoden ¹⁾ t.b.v. het kantineprojekt.

gebakken in de koekepan	Analyse per eenheid				
	vissticks A.H.	vissticks I glo	visschnitzels A.H.	visschnitzels I glo	visfilet Ouwehand
gew.verlies g/onbereide eenheid	5.2	2.5	11.1	6.5	+5.7 (toename)
droge stof g	15.6	13.7	36.4	39.8	44.6
vet g	4.1	4.0	9.1	17.3	9.0
verz. vetz g ²⁾	1.1	1.2	2.7	5.9	3.4
enk. onv. vetz. g ²⁾	1.7	1.4	3.3	7.5	4.0
meerv. onv. vetz. g ²⁾	1.1	1.1	2.5	4.3	1.6
vetverlies(-) of opname(+) ^{1 3)}	+1.7	+1.8	+3.0	+0.7	+8.3
per onbereide eenheid	2 +2.3	+2.6	+4.9	+6.5	+9.0
droge stofverlies (-) of opname (+)	+3.9	+1.7	+1.9	+2.6	+12.4
per onbereide eenheid					

- 1) De vissticks zijn 3 minuten bij 180 °C gefrituurd en 4 minuten in de koekepan gebakken.
De visschnitzels zijn 5 minuten bij 180 °C gefrituurd en 6 minuten in een koekepan gebakken. Hiervoor is blue band gebruikt.
- 2) Conversiefactor 0.94.
- 3) Vetopname 1: berekend d.m.v. gewicht en vetgehalte voor en na bereiding.
Vetopname 2: berekend door voor en na bereiding pan te wegen.

Vetzursamenstelling (massa-%-methyl ester) van gepaneerde vissticks en vischnitzels uit de diepvries voor en na verschillende bereidingsmethoden

Vetzuren	Vissticks koolvis AH					Vissticks Iglo					Zeeschnitzels AH					Vischnitzels Iglo					Wijtingfilets Ouwehand									
	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E					
8	0.1																													
10					0.3					0.3					0.3					0.2					0.2					0.1
12	0.1	0.3		0.1	2.3					0.3					2.5					0.3					0.1					0.4
14	0.4	0.4	0.2	0.3	2.8					0.1					2.9					1.4					0.7					0.6
14:1																														
15	11.7	10.1	8.9	11.3	11.0					0.2					0.2					18.8					11.2					9.0
16	0.5	0.2								12.3					12.6					15.2					13.2					18.1
17	0.3	0.1	0.1	0.1	0.7					0.1					0.1					1.9					2.2					3.3
18	4.7	9.9	5.0	5.7	5.8					0.1					0.7					0.3					0.4					0.1
18:1	22.2	62.4	20.3	43.5	27.4					0.1					0.7					8.5					9.5					8.6
18:2	42.0	10.5	58.8	33.2	24.0					4.6					5.9					24.4					6.2					4.1
18:3	8.2	0.7	1.7	2.3	4.2					4.2					4.2					29.3					22.3					63.7
20	1.2	0.6	0.3	0.4	1.8					1.8					2.3					3.3					2.2					10.3
20:1	1.5	1.2	0.7	0.5	4.3					0.2					1.9					0.6					0.4					0.4
20:2	0.1									0.2					0.3					0.2					0.4					0.5
20:3										0.2					4.0					0.2					1.2					0.9
22	3.2	1.0	0.9	1.1	2.1					1.7					1.7					0.2					0.1					0.1
22:1	0.7	0.7	0.3		4.4					0.4					2.4					0.3					0.6					1.2
24	0.3	0.2	1.5		0.6					0.4					3.6					0.3					0.6					0.3
24:1	2.1	1.3		1.4	3.0					0.1					0.7					0.5					0.2					0.1
Niet geïdentificeerd	1.3		1.1	0.1	2.6					0.8					2.9					0.2					0.4					1.3
verz. vetz.	22.2	22.7	16.9	20.5	28.3					0					3.3					0.2					0.2					0.2
enk. onv. vetz.	26.8	66.1	22.5	44.1	42.7					0					3.3					0.2					0.4					0.2
meerv. onv. vetz.	51.0	11.2	60.6	35.5	29.0					18.7					31.3					37.1					42.4					65.2
										24.6					38.4					32.8					24.5					10.8
										56.7					30.3					15.1					29.6					63.1
										12.1					62.4					49.3					29.6					34.8
										62.4					34.5					24.5					24.5					18.2

A = onbereid
 B = diamant vet
 C = zonnebloemolie
 D = gastro-goldflex
 E = koekepan

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 bladzijdenummer. Voor geïnteresseerden is over afzonderlijke monsters verdere informatie beschikbaar bij de auteurs, via de monsterkaarten van het laboratorium.

Afkortingen

Voor de Delen I t/m IV van deze serie rapporten zijn de volgende afkortingen gebruikt:

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

C##	CALVE
CAP##	CAPRA
CH##	CHAMPIGNONS
CHAM##	CHAMPIGNONS
CHE##	CHEESE
CHI##	CHICKEN
CHO##	CHOCOLA
COCK##	COCKTAIL
CON##	CONDENSED
CONF##	CONFEZIONALI
CORN##	CORNETTI
CR##	CREAM
CUMBER##	CUMBERLAND
CUR##	CURED
D##	DUYVIS
DA##	DAIRY
DEL##	DEL MONTE
DIEP##	DIEPVRIES
DIERL##	DIERLIJK
DIV##	DIVERSEN
DL##	DUITSLAND
DOP##	DOPERWTEN
DRLK##	DIERLIJK
DS##	DE SCHAAP
ENG##	ENGELS
ER##	ERWTEN
EV##	EVAPORATED
EXE##	EXELSIOR
F##	FAT
FARC##	FARCITI
FILL##	FILLED
FINN##	FINNISH
FOR##	FORMAGGIO
FR##	FRAMBOOS
FRE##	FRESCO; FRESH
FRI##	FRIED

G##	GARDEN
GDR##	GEDROOGD
GEK##	GEKOOKT
GEL##	GELATI
GEM##	GEMENGD
GESN##	GESNEDEN
GG##	GOLDEN GARDEN
GH##	GHANA IAN
GO##	GOAT
GOU##	GOUDAPPELTJE
GR##	GROENTEN
HON##	HONING
HONG##	HONGAARS
INST##	INSTANT
IT##	ITALIAN
JONKF##	JONKER FRIS
KAL##	KALKOEN
K&K##	KANT EN KLAAR
L##	LEAN
LOC##	LOCALLY
M##	MET
MAC##	MACARONI
MARG##	MARGARINE
ME##	MEAT
MED##	MEDIUM
MM##	MENGMONSTER
MT##	MAALTIJD
NAP##	NAPOLETANO
NIEU##	NIEUWE
ON##	ONBEKEND

PAK##	PAKJE
PANETT##	PANETTONI
PAPRIK##	PAPRIKA
PAS##	PASTRY
PH##	PHILIPPIJNS
PL##	PLANTAARDIG
PLAN##	PLANTAIN
PR##	PRUIMEN
PREP##	PREPARED
PROD##	PRODUCT
RIC##	RICOTTA
RO##	ROZEBOTTEL
ROA##	ROASTED
RIJ##	RIJST
S##	SWEETENED
SA##	SAUS
SAUS##	SAUSAGE
SCH##	SCHIL
SCHNIT##	SCHNITZEL
SH##	SHORT
SILV##	SILVO
SIN##	SINAASAPPEL
SMOK##	SMOKED
SOTAN##	SOTANGHON
SPEC##	SPECIAAL
SPER##	SPERCIEBONEN
SPIN##	SPINAZIE
STA##	STAGIONATO
SUI##	SUINO
TAM##	TAMBAM
TAR##	TARWE
TOM##	TOMATEN
TUN##	TUNSOY
UNRI##	UNRIPE

VANI#	VANILLE
VELUC#	VELUCO
VERK#	VERKADE
V HO#	VAN HOUTEN
VL#	VLEES
VOED#	VOEDING
VRUCHTVL#	VRUCHTVLEES
W#	WORST
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		
20	andere	20	andere		

Kantinemaaltijd

	e	d	e	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	D	Blz - Blz
	n	r	i	e	o	s	e	e	e	r	h	l	a				e	
	e	r	s	w	t	l	h	z	e	t	z	v	l	s			e	
	r	g	t	t	h	l	y	e	t	e	t						l	
	g	i	o	f	d	e												
	i	e																
Kantinemaaltijd																		
aard.gr.vlees	+	+	+	+				+		+			+	+			4	93 - 99
sateh bamiatjar	+	+	+	+				+		+			+	+			4	93 - 99
Kantinesoep																		
zie Soep																		
Kip																		
diepvries													+				4	3 - 4
vers													+				4	3 - 4
Koffiecreamer																		
ongespec.	+			+				+									4	67
Koffiewitmaker																		
zie Koffiecreamer																		
Kroket																		
oven	+	+	+	+				+		+			+	+			4	79 - 80
Loempia																		
ongespec.	+	+	+	+				+		+			+	+			4	31 - 32
Lunchballen																		
ongespec.	+			+				+									4	1
Maaltijdsoep																		
zie Soep																		
Margarine																		
dieet										+	+						4	1
Mini pizza																		
espagne	+	+	+	+				+		+			+	+			4	48 - 49
italia	+	+	+	+				+		+			+	+			4	48 - 49
Nasi goreng																		
ongespec.	+	+	+	+				+		+			+	+			4	55 - 56
Nasischijven																		
ongespec.	+													+	+		4	50 - 51
Olie																		
ongespec.										+	+						4	2
Ovenfrites																		
zie Frites																		
Pasteibakje																		
ongespec.	+	+	+	+				+		+			+	+			4	57 - 58
Pinda's																		
zoute	+													+	+		4	81
Pindasaus																		
zie Satesaus																		
Pizza																		
bella napoli	+	+	+					+					+	+			4	19
campagnola	+	+	+					+					+	+			4	19
kaas ham	+	+	+					+					+	+			4	20
kaas tomaten	+	+	+					+					+	+			4	20
kaas tonijn	+	+	+					+					+	+			4	20

Pizza

	e	d	e	v	k	a	v	p	v	t	c	p	N	K	C	M	D	Blz	-	Blz
	n	r	i	e	o	s	e	e	e	r	h	l	a		a	g	e			
	r	s	i	w	t	l	e	t	z	v	l	s					e			
	g	t	t		h		l	i	n	e	z	v	e	t	r		l			
	i	o	f		y		d													
	e																			
kaas vis ham				+	+	+			+				+	+			4			20
napoli				+	+	+			+				+	+			4			19
pizza				+	+	+			+				+	+			4			19
pizza mare				+	+	+			+				+	+			4			19
prima vera				+	+	+			+				+	+			4			19
Platzli																				
champignon				+								+	+	+	+		4			8
kaas				+								+	+	+	+		4			8
vlees				+								+	+	+	+		4			8
Quick lunch																				
bami				+								+	+	+	+		4			8
bami				+	+	+	+		+			+	+	+			4			70 - 72
kaas				+								+	+	+	+		4			8
kerrie				+								+	+	+	+		4			8
macaroni				+	+	+	+		+			+	+				4			70 - 72
nasi				+								+	+	+	+		4			8
nasi				+	+	+	+		+			+	+				4			70 - 72
rijst a lasateh				+								+	+	+	+		4			8
rijst ala sateh				+	+	+	+		+			+	+				4			70 - 72
spaghetti				+	+	+	+		+			+	+				4			70 - 72
tomaat				+								+	+	+	+		4			8
Ragout																				
champignon				+	+				+			+	+	+	+		4			15 - 18
ham kaas				+	+				+			+	+	+	+		4			16 - 18
kalf				+	+				+			+	+	+	+		4			15 - 18
kip				+	+				+			+	+	+	+		4			15 - 18
lam				+	+				+			+	+	+	+		4			16 - 18
rundvlees				+	+				+			+	+	+	+		4			15 - 18
wild				+	+				+			+	+	+	+		4			16 - 18
Rolmops																				
ongespec.				+										+	+		4			6
Rosti																				
ongespec.				+								+	+	+	+		4			9 - 11
ongespec.				+								+	+	+	+		4			9 - 11
ongespec.				+	+	+	+		+			+	+				4			91 - 92
Salade																				
aardappel				+	+				+			+	+	+	+		4			12 - 14
ei				+	+				+			+	+	+	+		4			12 - 14
garnalen				+	+				+			+	+	+	+		4			13 - 14
huzaren				+	+				+			+	+	+	+		4			12 - 14
sellerie				+	+				+			+	+	+	+		4			13 - 14
vlees				+	+				+			+	+	+	+		4			12 - 14
zalm				+	+				+			+	+	+	+		4			13 - 14
Sate																				
kip				+	+	+	+		+			+	+	+			4			52 - 54

Visfilet

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

Visfilet																	
wijting	+	+	+	+				+	+		+	+				4	108 - 112
Visschnitzel																	
kabeljauw	+	+	+	+				+	+		+	+				4	108 - 112
Visstick																	
kabeljauw	+	+	+	+				+	+		+	+				4	108 - 112
koolvis	+	+	+	+				+	+		+	+				4	108 - 112
Warme maaltijd																	
zie Kantinemaaltijd																	
Worstebroodje																	
ongespec.	+	+	+	+				+	+		+	+				4	62 - 64
Zilveruitjes																	
zie Uien																	
Zout																	
markensalz												+				4	7
Zure bommen																	
zie Augurken																	
Zure haring																	
zie Haring																	
Zure zult																	
ongespec.	+		+					+								4	40 - 41

MONSTERDOCUMENTATIE

-125-

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht	Be-reid	Lab-code	UCV-code
					n	Vorm @	datum		
4	1	LUNCHBALLEN	CONFOOD		5	1 5	29-03-79	2	39 321 16
4	1	FRITES	MCCAIN	123FRITES	5	1 10	1000 G 29-03-79	2	40
4	1	FRITES	MCCAIN	123FRITES	5	1 10	1000 G 29-03-79	9	40A 886 64
4	1	MARGARINE	LINAL	DIEET	1	1 8	250 G -04-79	2	41 318 41
4	2	OLIE	GIDA	FRITUUROLIE	1	1 3	01-06-79	2	
4	4	KIP	FLEVO	DIEPVRIES	5	1 10	1200 G 24-03-79	2	33 108 34
4	4	KIP	FLEVO	DIEPVRIES	5	1 10	1200 G 24-03-79	7	33A 108 34
4	4	KIP	FLEVO	DIEPVRIES	5	1 10	1200 G 24-03-79	2	34 108 34
4	4	KIP	FLEVO	DIEPVRIES	5	1 10	1200 G 24-03-79	7	34A 108 34
4	4	KIP	GOKI	DIEPVRIES	5	1 10	1300 G 24-03-79	2	35 108 34
4	4	KIP	GOKI	DIEPVRIES	5	1 10	1300 G 24-03-79	7	35A 108 34
4	4	KIP	ALBERT HEIJN	DIEPVRIES	5	1 10	1100 G 24-03-79	2	36 108 34
4	4	KIP	ALBERT HEIJN	DIEPVRIES	5	1 10	1100 G 24-03-79	7	36A 108 34
4	4	KIP		VERS	2	1 2	1015 G 24-03-79	2	37 108 34
4	4	KIP		VERS	2	1 2	1015 G 24-03-79	7	37A 108 34
4	4	KIP	FLEVO	DIEPVRIES	5	1 10	1200 G 24-03-79	2	38 108 34
4	4	KIP	FLEVO	DIEPVRIES	5	1 10	1200 G 24-03-79	7	38A 108 34
4	5	AUGURKEN	RUITENTROEF	ZOETZUUR	20	1 3	350 G 14-09-79	2	77 132 19
4	5	AUGURKEN	KOELEMAN	ZOETZUUR	20	1 3	360ML 17-09-79	2	78 132 19
4	5	AUGURKEN	HEMA	ZOETZUUR	20	1 3	17-09-79	2	79 132 19
4	5	AUGURKEN	JONKERFRIS	ZOETZUUR	20	1 3	17-09-79	2	80 132 19
4	5	AUGURKEN	ALBERT HEIJN	ZUUR	20	1 3	345ML 17-09-79	2	81 131 15
4	5	AUGURKEN	LUYCKS	ZOETZUUR	20	1 3	305ML 17-09-79	2	82 132 19
4	5	AUGURKEN	UYTTEWAAL	ZOETZUUR	20	1 3	17-09-79	2	83 132 19
4	5	UIEN	LUYCKS	ZILVER ZUUR	20	1 3	315ML 17-09-79	2	85 144 30
4	5	UIEN	ALBERT HEIJN	ZILVER ZUUR	20	1 3	345 G 17-09-79	2	86 144 30
4	5	UIEN	UYTTEWAAL	ZILVER Z Z	20	1 3	17-09-79	2	84 144 30
4	5	UIEN	KOELEMAN	ZILVER Z Z	20	1 3	360ML 17-09-79	2	87 144 30
4	5	UIEN	RUITENTROEF	ZILVER Z Z	20	1 3	370ML 19-09-79	2	118 144 30
4	5	UIEN	UYTTEWAAL	AMSTERDAMSE	20	1 3	18-09-79	2	103 144 30
4	5	UIEN	KOELEMAN	AMSTERDAMSE	20	1 3	18-09-79	2	104 144 30
4	5	UIEN	LUYCKS	AMSTERDAMSE	1	3	720ML 18-09-79	2	105 144 30
4	5	UIEN	V D PIJL	AMSTERDAMSE	20	1 3	18-09-79	2	106 144 30
4	5	UIEN	ALBERT HEIJN	AMSTERDAMSE	20	1 3	19-09-79	2	119 144 30
4	5	AUGURKEN		ZURE BOMMEN	20	2 2	ST 18-09-79	2	107 132 19
4	5	AUGURKEN		ZURE BOMMEN	20	2 2	ST 22-09-79	2	120 132 19
4	5	HARING	JAN KOOY&ZN	ZUUR	20	1 3	18-09-79	2	108 350 21
4	5	HARING	MARINA	ZUUR	20	1 3	18-09-79	2	110 350 21
4	5	HARING	KOELEWIJN	ZUUR	20	1 3	18-09-79	2	112 350 21
4	5	HARING	H GUYT&ZN	ZUUR	20	1 3	18-09-79	2	114 350 21
4	5	HARING	DE JAGER	ZUUR	20	1 3	19-09-79	2	116 350 21
4	6	ROLMOPS	JAN KOOY&ZN		20	1 3	3ST 18-09-79	2	109 350 21
4	6	ROLMOPS	MARINA		20	1 3	3ST 18-09-79	2	111 350 21
4	6	ROLMOPS	KOELEWIJN		20	1 3	3ST 18-09-79	2	113 350 21
4	6	ROLMOPS	H GUYT&ZN		20	1 3	3ST 18-09-79	2	115 350 21
4	6	ROLMOPS	DE JAGER		20	1 3	4ST 19-09-79	2	117 350 21
4	7	ZOUT	MARKENSALZ	MARKENSALZ	1	1 20	17-10-79	2	841 32
4	8	QUICK LUNCH	KNORR	TOMAAT	11	1 5	80 G 10-10-79	2	128
4	8	QUICK LUNCH	KNORR	KERRIE	11	1 5	80 G 10-10-79	2	129

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

MONSTERDOCUMENTATIE

-126-

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht			Be-reid	Lab-code	UCV-code
						n	Vorm	@ datum			
4	8	QUICK LUNCH	KNORR	KAAS	11	1	5	80 G	10-10-79	2	130
4	8	QUICK LUNCH	KNORR	BAMI	11	1	5	80 G	10-10-79	2	131
4	8	QUICK LUNCH	KNORR	NASI	11	1	5	80 G	10-10-79	2	132
4	8	QUICK LUNCH	KNORR	RIJSTALASATEH	11	1	5	80 G	10-10-79	2	133
4	8	SOEP	KNORR	GROENTE	11	1	6	45 G	11-10-79	2	134
4	8	SOEP	KNORR	GROENTE	11	1	6	45 G	22-11-79	2	134A
4	8	SOEP	KNORR	KIP	11	1	6	60 G	11-10-79	2	135
4	8	SOEP	KNORR	KIP	11	1	6	45 G	22-11-79	2	135A
4	8	SOEP	KNORR	TOMATEN	11	1	6	70 G	11-10-79	2	136
4	8	SOEP	KNORR	TOMATEN	11	1	6	45 G	22-11-79	2	136A
4	8	PLATZLI	IGLO	VLEES	5	1	5	6ST	10-10-79	2	139
4	8	PLATZLI	IGLO	KAAS	5	1	5	6ST	10-10-79	2	140
4	8	PLATZLI	IGLO	CHAMPIGNON	5	1	5	6ST	10-10-79	2	141
4	9	HACHEE	UNOX	VLAAMSE	6	1	4	425 G	11-10-79	2	142
4	9	HACHEE	MIP		6	1	4	400 G	11-10-79	2	144
4	9	HACHEE	STRUIK	RUNDER	6	1	4	440 G	11-10-79	2	145
4	9	GOULASH	MIP	RUNDVLEES	6	1	4	400 G	20-11-79	2	163 788 70
4	9	GOULASH	STRUIK	RUNDER	6	1	4	440 G	11-10-79	2	146 788 70
4	9	GOULASH	PUSZTA	RUNDER	6	1	4	400 G	20-11-79	2	162 788 70
4	9	GOULASH	UNOX	HONGAARSE	6	1	4	425 G	11-10-79	2	143 788 70
4	9	ROSTI	HERO		20	1	10	500 G	10-10-79	2	137
4	9	ROSTI	AVIKO		5	1	10	600 G	10-10-79	2	138 856 55
4	12	SALADE	FANO	AARDAPPEL	20	1	5	250 G	20-01-81	2	372
4	12	SALADE	FINE FOOD	AARDAPPEL	20	1	5	300 G	21-01-81	2	386
4	12	SALADE	HEMA	AARDAPPEL	20	1	5	500 G	07-07-81	2	651
4	12	SALADE	JOHMA	AARDAPPEL	20	1	7	5KG	07-12-79	2	169
4	12	SALADE	JOHMA	AARDAPPEL	20	1	5	500 G	20-01-81	2	371
4	12	SALADE	ALBERT HEIJN	HUZAREN	20	1	5	500 G	20-01-81	2	378
4	12	SALADE	FANO	HUZAREN	20	1	5	150 G	20-01-81	2	373
4	12	SALADE	FINE FOOD	HUZAREN	20	1	5	125 G	20-01-81	2	383
4	12	SALADE	HEMA	HUZAREN	20	1	5	300 G	24-06-81	2	621
4	12	SALADE	JOHMA	HUZAREN	20	1	7	5KG	07-12-79	2	170
4	12	SALADE	JOHMA	EI	20	1	7	2KG	07-12-79	2	174
4	12	SALADE	ALBERT HEIJN	VLEES	20	1	5	300 G	20-01-81	2	382
4	12	SALADE	FANO	VLEES	20	1	5	300 G	20-01-81	2	377
4	12	SALADE	FINE FOOD	VLEES	20	1	5	300 G	21-01-81	2	387
4	12	SALADE	HEMA	VLEES	20	1	5	300 G	24-06-81	2	622
4	12	SALADE	JOHMA	VLEES	20	1	7	2KG	07-12-79	2	175
4	13	SALADE	ALBERT HEIJN	ZALM	20	1	5	250 G	20-01-81	2	381
4	13	SALADE	FANO	ZALM	20	1	5	200 G	20-01-81	2	376
4	13	SALADE	FINE FOOD	ZALM	20	1	5	200 G	20-01-81	2	385
4	13	SALADE	HEMA	ZALM	20	1	5	300 G	07-07-81	2	652
4	13	SALADE	JOHMA	ZALM	20	1	7	2KG	07-12-79	2	173
4	13	SALADE	ALBERT HEIJN	GARNALEN	20	1	5	250 G	20-01-81	2	379
4	13	SALADE	FANO	GARNALEN	20	1	5	200 G	20-01-81	2	374
4	13	SALADE	HEMA	GARNALEN	20	1	5	300 G	24-06-81	2	624
4	13	SALADE	JOHMA	GARNALEN	20	1	7	2KG	07-12-79	2	171
4	13	SALADE	ALBERT HEIJN	SELLERIE	20	1	5	250 G	20-01-81	2	380
4	13	SALADE	FANO	SELLERIE	20	1	5	250 G	20-01-81	2	375
4	13	SALADE	FINE FOOD	SELLERIE	20	1	5	250 G	20-01-81	2	384

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

MONSTERDOCUMENTATIE

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht		Be-reid	Lab-code	UCV-code	
						n	Vorm @ datum				
4	13	SALADE	HEMA	SELLERIE	20	1	5	300 G	24-06-81	2	623
4	13	SALADE	JOHMA	SELLERIE	20	1	7	2KG	07-12-79	2	172 085239
4	15	RAGOUT	HEMA	RUNDVLEES	1	1	4	400 G	20-11-79	2	160 X
4	15	RAGOUT	HEMA	KIP	1	1	4	400 G	20-11-79	2	161 X
4	15	RAGOUT	UNOX	RUNDVLEES	1	1	4	400 G	10-10-79	2	121 X
4	15	RAGOUT	UNOX	KALF	1	1	4	400 G	10-10-79	2	122 X
4	15	RAGOUT	UNOX	KIP	1	1	4	400 G	10-10-79	2	123 X
4	15	RAGOUT	UNOX	STROGANOFF	1	1	4	400 G	10-10-79	2	124 X
4	15	RAGOUT	UNOX	PAPRIKA VLEES	1	1	4	400 G	10-10-79	2	126
4	15	RAGOUT	ALBERT HEIJN	RUNDVLEES	1	1	4	400 G	20-11-79	2	151 X
4	15	RAGOUT	ALBERT HEIJN	KALF CHAMP.	1	1	4	400 G	20-11-79	2	154 X
4	15	RAGOUT	ARTLAND	KALF	1	1	4	400 G	20-11-79	2	156 X
4	15	RAGOUT	BICRO	PINCHAMPIGNON	1	1	4	400 G	20-11-79	2	158 X
4	15	RAGOUT	BICRO	KALF CHAMP.	1	1	4	400 G	20-11-79	2	159 X
4	16	RAGOUT	UNOX	CHAMPIGN.-VL.	1	1	4	400 G	10-10-79	2	125 X
4	16	RAGOUT	UNOX	KERRIE KIP	1	1	4	400 G	10-10-79	2	127 X
4	16	RAGOUT	ALBERT HEIJN	KIPCHAMPIGNON	1	1	4	400 G	20-11-79	2	152 X
4	16	RAGOUT	ALBERT HEIJN	HAM KAAS	1	1	4	400 G	20-11-79	2	153 X
4	16	RAGOUT	ALBERT HEIJN	CHAMPIGNONKIP	1	1	4	400 G	20-11-79	2	155 X
4	16	RAGOUT	BICRO	WILD REE	1	1	4	400 G	20-11-79	2	157 X
4	19	PIZZA	IGLO	BELLA NAPOLI	5	1	5	300 G	21-11-80	2	349 X
4	19	PIZZA	IGLO	MARE	5	1	5	400 G	21-11-80	2	351 X
4	19	PIZZA	IGLO	PRIMA VERA	5	1	5	380 G	21-11-80	2	354 X
4	19	PIZZA	ALBERT HEIJN	PIZZA	5	1	5	300 G	21-11-80	2	353 X
4	19	PIZZA	ALBERT HEIJN	CAMPAGNOLA	5	1	5	415 G	21-11-80	2	350 X
4	19	PIZZA		NAPOLI	5	1	5	300 G	21-11-80	2	352 X
4	20	PIZZA	AMBACHTELIJK	KAAS VIS HAM	3	1	2	1ST	16-12-80	2	355 X
4	20	PIZZA	AMBACHTELIJK	KAAS HAM	3	1	2	1ST	16-12-80	2	356 X
4	20	PIZZA	AMBACHTELIJK	KAAS TOMATEN	3	1	2	1ST	16-12-80	2	357 X
4	20	PIZZA	AMBACHTELIJK	KAAS TONIJK	3	1	2	1ST	16-12-80	2	358 X
4	21	GEHAKTBALLEN	MORA		5	1	5	25ST	02-07-81	13	639 X
4	21	GEHAKTBALLEN	BECKERS		5	1	5	30ST	26-06-81	13	646 X
4	21	GEHAKTBALLEN	ENCKO		5	1	5	10ST	07-07-81	13	650 X
4	21	GEHAKTBALLEN	IJSLAND		5	1	5	25ST	09-07-81	13	667 X
4	27	SCHNITZEL	IGLO	KAAS	5	3	5	4ST	24-06-81	13	631 064960
4	28	CHAPATIE	BECKERS	APPEL BRAMEN	5	6	6	2ST	14-07-81	13	674 X
4	29	CHAPATIE	BECKERS	RUNDVLEES	5	1	5	10ST	14-07-81	13	675 X
4	31	LOEMPJA	BECKERS		5	1	5	12ST	14-07-81	9	676 X
4	31	LOEMPJA	MORA		5	1	6	2ST	24-06-81	9	633 X
4	31	LOEMPJA	ALBERT V ZONEN		5	2	5	6ST	07-07-81	9	656 X
4	33	HAMBURGER	ENCKO	MAGER	5	1	5	20ST	26-06-81	13	645 X
4	33	HAMBURGER	BECKERS	MET GROENTEN	5	1	5	30ST	26-06-81	13	647 X
4	33	HAMBURGER	BECKERS	ONGEPANEERD	5	1	5	24ST	14-07-81	13	677 X
4	33	HAMBURGER	VAN BARNEVELD		5	1	5	30ST	02-07-81	13	637 X
4	33	HAMBURGER	MORA		5	3	6	4ST	24-06-81	13	634 X
4	33	HAMBURGER	HEBRO		5	1	5	10ST	01-09-81	13	764 X
4	37	HAMBURGER	WIMPY		3	3	2	3ST	07-07-81	2	659 X
4	37	HAMBURGER	WIMPY	BROOD EN UI	3	3	2	3ST	07-07-81	2	660 089771
4	40	ZURE ZULT	STEGEMAN		1	1	12	100 G	12-10-81	2	788 X
4	40	ZURE ZULT	COMPAXO		1	1	12	100 G	12-10-81	2	787 X

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

MONSTERDOCUMENTATIE

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe- stand	Gekocht			Be- reid	Lab- code	UCV- code
						n	Vorm	@ datum			
4	40	ZURE ZULT			1	1	5	250 G	24-06-81	2	626 X
4	40	ZURE ZULT			1	1	5	287 G	09-07-81	2	665 X
4	40	ZURE ZULT	WEERTS		1	1	12	100 G	12-10-81	2	789 X
4	42	FRIKADEL	BECKERS	MAGER	5	1	2	10ST	15-09-81	13	766 X
4	45	FRIKADEL	MORA	HALVIDEL	5	1	5	36ST	02-07-81	8	638 X
4	46	GEBRADEN GEHAKT	PLUMA		1	1	12	100 G	19-11-81	2	799 X
4	46	GEBRADEN GEHAKT			1	1	12	200 G	01-08-81	2	636 X
4	46	GEBRADEN GEHAKT			1	3	2	125 G	09-07-81	2	664 X
4	46	GEBRADEN GEHAKT	HOMBURG		1	1	12	106 G	30-10-81	2	791 X
4	46	GEBRADEN GEHAKT	COMPAXO		1	1	12	100 G	30-10-81	2	792 X
4	48	MINI PIZZA	MC CAIN	ESPAGNE	5	1	5	36ST	09-07-81	9	671 X
4	48	MINI PIZZA	MC CAIN	ITALIA	5	1	5	36ST	09-07-81	9	672 X
4	50	NASISCHIJVEN	MORA		5	1	5	30ST	02-07-81	8	642 X
4	50	NASISCHIJVEN	BECKERS		5	1	5	30ST	26-06-81	8	644 X
4	50	NASISCHIJVEN	IJSLAND		5	1	5	30ST	09-07-81	8	668 X
4	50	NASISCHIJVEN	HEBRO		5	1	5	10ST	02-09-81	8	765 X
4	52	SATE	AD VAN GELOVEN	VARKEN	5	12	10	3ST	26-06-81	9	649 X
4	52	SATESAUS	AD VAN GELOVEN		5	12	10	65 G	26-06-81	9	649 X
4	52	SATE	AD VAN GELOVEN	KIP	5	25	10	3ST	09-07-81	9	669 X
4	52	SATESAUS	AD VAN GELOVEN	KIP	5	25	10	55 G	09-07-81	9	669 X
4	52	SATE	BECKERS	VARKEN	5	20	10	3ST	14-07-81	9	678 X
4	52	SATESAUS	BECKERS		5	20	10	60 G	14-07-81	9	678 X
4	52	SATE	HEBRO	VARKEN	5	4	10	3ST	26-11-81	9	802 X
4	52	SATESAUS	HEBRO		5	4	10	80 G	26-11-81	9	802 X
4	52	SATE	HEBRO	KIP	5	4	10	3ST	26-11-81	9	803 X
4	52	SATESAUS	HEBRO		5	4	10	85 G	26-11-81	9	803 X
4	52	SATE	IGLO	VARKEN	5	3	10	3ST	07-07-81	9	658 X
4	52	SATESAUS	IGLO		5	3	10	70 G	07-07-81	9	658 X
4	52	SATE	IGLO	KIP	5	3	10	3ST	07-07-81	9	657 X
4	52	SATESAUS	IGLO		5	3	10	75 G	07-07-81	9	657 X
4	55	NASI GORENG	CONIMEX		1	1	4	700 G	24-06-81	2	625 X
4	55	NASI GORENG	SUZI WAN		1	1	4	700 G	07-07-81	2	661 X
4	55	NASI GORENG	ALBERT V ZONEN		5	1	10	600 G	24-06-81	2	630 X
4	55	NASI GORENG	IGLO		5	1	10	600 G	07-07-81	2	653 X
4	55	NASI GORENG	FANO		5	12	10	350 G	20-10-81	2	790 X
4	57	PASTEIBAKJE	MARIE CLAIRE		1	1	6	4ST	10-12-81	9	808 089979
4	57	PASTEIBAKJE	AMBACHTELIJK		1	1	5	6ST	14-12-81	9	809 089875
4	59	SAUCIJZEBROODJE	BECKERS		5	1	5	24ST	26-06-81	9	648 X
4	59	SAUCIJZEBROODJE	JUMBO		5	1	6	4ST	24-06-81	9	628 X
4	59	SAUCIJZEBROODJE	SIMON DE WIT		5	1	6	4ST	24-06-81	9	629 X
4	59	SAUCIJZEBROODJE	S EN S DEURNE		5	1	5	24ST	20-10-81	9	798 X
4	59	SAUCIJZEBROODJE	IJSLAND		5	1	5	60ST	09-07-81	9	673 X
4	59	SAUCIJZEBROODJE	HEBRO		5	1	6	6ST	26-11-81	9	800 X
4	59	SAUCIJZEBROODJE	AMBACHTELIJK		1	2	2	83 G	24-06-81	9	627 X
4	59	SAUCIJZEBROODJE	AMBACHTELIJK		1	3	2	65 G	15-07-81	9	679 X
4	62	WORSTEBROODJE	BECKERS		5	1	5	30ST	26-06-81	9	643 X
4	62	WORSTEBROODJE	FROST AH		5	2	6	2ST	09-07-81	9	666 X
4	62	WORSTEBROODJE	S EN S DEURNE		5	2	6	2ST	24-06-81	9	632 X
4	62	WORSTEBROODJE	IJSLAND		5	1	5	30ST	09-07-81	9	670 X
4	62	WORSTEBROODJE	HEBRO		5	2	6	4ST	26-11-81	9	801 X

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

MONSTERDOCUMENTATIE

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht			Be-reid	Lab-code	UCV-code
						n	Vorm	@ datum			
4	62	WORSTEBROODJE	AMBACHTELIJK		1	3	2	75 G	14-07-81	9	680 X
4	62	WORSTEBROODJE	AMBACHTELIJK		3	3	2	85 G	14-07-81	9	681 X
4	65	GEHAKT	ALBERT HEIJN	EET	2	1	6	522 G	05-01-82	13	810 X
4	65	HAMBURGER	ALBERT HEIJN	EETBURGER	2	1	6	3ST	06-01-82	13	812 X
4	67	KOFFIECREAMER	CAFITO BUISMAN		11	1	3	400 G	15-01-82	2	853 X
4	67	KOFFIECREAMER	COFFIHOT		1	1	3	400 G	05-01-82	2	823 X
4	67	KOFFIECREAMER	COMPLETA		1	1	3	400 G	01-02-82	2	861 027441
4	67	KOFFIECREAMER	DOUWE EGBERTS		1	1	3	200 G	05-01-82	2	822 055441
4	68	SOEPBALLETJES	UNOX		1	1	4	120 G	05-01-82	2	815 X
4	68	SOEPBALLETJES	HOY		1	1	4	120 G	15-01-82	2	851 X
4	68	SOEPBALLETJES	LUPACK		1	1	4	110 G	15-01-82	2	852 X
4	68	SOEPBALLETJES	ALBERT HEIJN		1	1	4	120 G	05-01-82	2	814 X
4	70	QUICK LUNCH	KNORR	SPAGHETTI	1	1	5	75 G	05-01-82	2	821 X
4	70	QUICK LUNCH	KNORR	RIJSTALASATEH	1	1	5	80 G	15-01-82	2	854 X
4	70	QUICK LUNCH	KNORR	NASI	1	1	5	80 G	15-01-82	2	855 X
4	70	QUICK LUNCH	KNORR	MACARONI	1	1	5	80 G	15-01-82	2	856 X
4	70	QUICK LUNCH	KNORR	BAMI	1	1	5	75 G	05-01-82	2	820 X
4	73	BOUILLON	UNOX	KIP	1	1	3	013 L	05-01-82	2	818 X
4	73	BOUILLON	UNOX	RUNDER	1	1	3	013 L	05-01-82	2	819 X
4	73	BOUILLON	HECO	RUNDER	1	1	3	0134 L	04-03-82	2	1030 X
4	73	BOUILLON	HECO	KIP	1	1	3	0134 L	04-03-82	2	1031 X
4	73	SOEP	GARTA	TOMATEN MAAL.	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	848 X
4	73	BOUILLON	STRUIK	KIP	1	1	3	0,34 L	05-01-82	2	816 X
4	73	BOUILLON	STRUIK	RUNDER	1	1	3	0,34 L	05-01-82	2	817 X
4	73	SOEP	COOP.	TOMATEN MAAL.	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	846 X
4	73	SOEP	UNOX	TOMATEN	1	1	4	0,46 L	12-01-82	2	841 X
4	73	SOEP	HERO	TOMATEN MAAL.	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	836 X
4	73	SOEP	ALBERT HEIJN	TOMATEN	1	1	4	0,46 L	15-01-82	2	829 X
4	73	SOEP	HEINZ	KREEFT	1	1	4	0,4 L	12-03-82	2	1255 X
4	73	SOEP	HEINZ	SCHILDPAD	1	1	4	0,4 L	12-03-82	2	1256 X
4	73	SOEP	HEINZ	TOMATEN	1	1	4	0,46 L	15-01-82	2	850 X
4	73	SOEP	CALIFORNIA	TOMATEN	1	1	4	0,46 L	12-03-82	2	1253 X
4	74	SOEP	HEINZ	KIP	1	1	4	0,46 L	15-01-82	2	849 X
4	74	SOEP	COOP.	ERWTEN MAALT.	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	844 X
4	74	SOEP	COOP.	KIP MAALTIJD	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	845 X
4	74	SOEP	GARTA	ERWTEN MAALT.	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	847 X
4	74	SOEP	UNOX	KIP	1	1	4	0,46 L	12-01-82	2	840 X
4	74	SOEP	UNOX	BR. BON. MAALT.	1	1	4	0,8 L	12-01-82	2	842 054542
4	74	SOEP	COOP.	BR. BON. MAALT.	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	843 X
4	74	SOEP	UNOX	BRUINE BONEN	1	1	4	0,46 L	12-01-82	2	837 X
4	74	SOEP	UNOX	ERWTEN	1	1	4	0,46 L	12-01-82	2	838 X
4	74	SOEP	UNOX	GOULASH	1	1	4	0,46 L	12-01-82	2	839 X
4	74	SOEP	ALBERT HEIJN	GOULASH	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	832 X
4	74	SOEP	HERO	BR. BON. MAALT.	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	833 X
4	74	SOEP	HERO	ERWTEN MAALT.	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	834 X
4	74	SOEP	HERO	KIP MAALTIJD	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	835 X
4	74	SOEP	ALBERT HEIJN	KIP	1	1	4	0,46 L	15-01-82	2	828 X
4	74	SOEP	ALBERT HEIJN	BR. BON. MAALT.	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	830 X
4	74	SOEP	ALBERT HEIJN	ERWTEN MAALT.	1	1	4	0,8 L	15-01-82	2	831 X
4	74	SOEP	ALBERT HEIJN	ERWTEN	1	1	4	0,46 L	15-01-82	2	827 X

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

MONSTERDOCUMENTATIE

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht			Be-reid	Lab-code	UCV-code
						n	Vorm	@ datum			
4	74	SOEP	CALIFORNIA	ERWTEN	1	1	4	0,8 L	12-03-82	2	1251 X
4	74	SOEP	CALIFORNIA	KIP	1	1	4	0,46 L	12-03-82	2	1252 X
4	74	SOEP	CALIFORNIA	KIP MAALTIJD	1	1	4	0,8 L	12-03-82	2	1254 X
4	76	AARDAPPELPANEEES		3-KANT	5	1	10	750 G	15-01-82	13	1012 X
4	79	KROKET	MORA	OVEN	5	2	6	4ST	15-10-81	9	795 X
4	79	KROKET	ALBERT V ZONEN	OVEN	5	2	6	4ST	15-10-81	9	796 X
4	81	PINDA'S	DE SCHAAP	ZOUTE	1	1	10	65 G	15-04-82	2	824 X
4	81	PINDA'S	DE SCHAAP	ZOUTE	1	1	10	25 G	15-04-82	2	824 X
4	81	PINDA'S	DUYVIS	ZOUTE	1	1	10	33 G	15-04-82	2	825 X
4	82	BITTERBALLEN	MORA	OVEN	5	2	6	12ST	15-10-81	9	794 X
4	82	BITTERBALLEN	ALBERT V ZONEN	OVEN	5	2	6	12ST	15-04-82	9	1390 X
4	84	GEHAKT+CULIMIX		RUNDER/VARKEN	2	1	12	500 G	06-09-82	13	1400 X
4	86	KAASSOUFFLEES	VAN BARNEVELD		5	1	5	30ST	04-03-82	13	1032 X
4	86	KAASSOUFFLEES	IGLO		5	3	6	6ST	01-02-82	13	1013 X
4	91	ROSTI	AVIKO		5	1	10	600 G	05-01-82	3	811 085655
4	91	ROSTI	HERO		1	1	10	500 G	06-01-82	3	813 X
4	91	ROSTI	IGLO		5	1	10	600 G	06-01-82	3	1011 X
4	91	ROSTI	MAGGI		1	1	5	100 G	24-02-82	3	1029 X
4	93	KANTINEMAALTIJD	A	A.GR.RWKO.KIP	1	2	2	598 G	15-04-82	2	1383 X
4	93	KANTINEMAALTIJD	A	A.GR.HACHEE	1	2	2	587 G	20-04-82	2	1385 X
4	93	KANTINEMAALTIJD	B	A.GR.VARK.VL.	1	2	2	673 G	15-04-82	2	1382 X
4	93	KANTINEMAALTIJD	B	AND.STAMP.SP.	1	2	2	641 G	22-04-82	2	1384 X
4	93	KANTINEMAALTIJD	C	A.GR.RAGOUT	1	2	2	554 G	15-04-82	2	1386 X
4	93	KANTINEMAALTIJD	C	A.GR.RAGOUT	1	2	2	512 G	27-04-82	2	1387 X
4	93	KANTINEMAALTIJD	D	A.GR.SAUCIJS.	5	10	10	564 G	15-04-82	9	1388 X
4	93	KANTINEMAALTIJD	D	SATE BAMI AT.	5	10	10	517 G	15-04-82	9	1389 X
4	93	KANTINEMAALTIJD	MARFO	A.GR.GEHAKT	5	3	6	508 G	01-07-82	9	1395 X
4	93	KANTINEMAALTIJD	MARFO	A.GR.HACHEE	5	1	6	525 G	01-07-82	9	1396 X
4	96	SOEP	KANTINE A	GROENTE	1	2	2	170 G	15-04-82	2	1383 X
4	96	SOEP	KANTINE B	VERMICELLI	1	2	2	210 G	15-04-82	2	1382 X
4	96	SOEP	KANTINE B	TOMATEN	1	2	2	210 G	22-04-82	2	1384 X
4	96	SOEP	KANTINE C	CONSOMMEE DO.	1	2	2	214 G	15-04-82	2	1386 X
4	96	SOEP	KANTINE C	GROENTE	1	2	2	210 G	15-04-82	2	1386 X
4	96	SOEP	KANTINE C	BRUINE BONEN	1	2	2	245 G	15-04-82	2	1386 X
4	98	SOEP	KANTINE D	LINZEN	5	15	10	115 G	15-04-82	9	1388 X
4	98	SOEP	KANTINE D	SCAND.KOOL	5	15	10	112 G	15-04-82	9	1389 X
4	084	GEHAKT+CULIMIX		RUNDER	2	1	12	500 G	06-09-82	13	1399 X
4	086	KAASSOUFFLEES	HORBAK		5	1	5	40ST	20-10-81	13	797 X
4	100	SOEP	KANTINE J	SERV.BONEN	1	2	2	240 G	21-04-82	2	1394 X
4	100	SOEP	KANTINE E	TOMATEN	1	2	2	310 G	17-09-82	2	1770 X
4	100	SOEP	KANTINE E	KIPVERMICELLI	1	2	2	365 G	17-09-82	2	1771 X
4	100	SOEP	KANTINE F	ASPERGE	1	2	2	240 G	17-09-82	2	1772 X
4	100	SOEP	KANTINE F	GROENTE	1	2	2	177 G	17-09-82	2	1773 X
4	100	SOEP	KANTINE G	KIPVERMICELLI	1	2	2	240 G	17-09-82	2	1774 X
4	100	SOEP	KANTINE G	GOULASH	1	2	2	246 G	17-09-82	2	1775 X
4	100	SOEP	KANTINE H	ASPERGE	1	2	2	G	17-09-82	2	1776 X
4	100	SOEP	KANTINE I	GROENTE	1	2	2	G	17-09-82	2	1777 X
4	101	DIEPVRIESMAALT.	CONFOOD	A.GR.GEHAKT	5	12	6	583 G	15-01-82	9	892 X
4	101	DIEPVRIESMAALT.	CONFOOD	ZUURK.STAMP.	5	12	6	643 G	15-01-82	9	893 X
4	101	DIEPVRIESMAALT.	CONFOOD	A.GR.HACHEE	5	12	6	572 G	15-01-82	9	894 X

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

MONSTERDOCUMENTATIE

-131-

Dl	Blz	Product	Merk	Soort	Toe-stand	Gekocht			Be-	Lab-	UCV-
						n	Vorm	@	reid	code	code
									datum		
4	101	DIEPVRIESMAALT.	CONFOOD	BOERENK.WORST	5	12	6	666 G	15-01-82	9	895 X
4	101	DIEPVRIESMAALT.	CONFOOD	A.GR.RUNDVL.	5	12	6	487 G	15-01-82	9	896 X
4	101	DIEPVRIESMAALT.	IGLO	A.GR.GEHAKT	5	4	6	468 G	15-01-82	9	897 X
4	101	DIEPVRIESMAALT.	IGLO	ZUURK.WORST.	5	4	6	520 G	15-01-82	9	898 X
4	101	DIEPVRIESMAALT.	IGLO	JACHTSCHOTEL	5	4	6	493 G	15-01-82	9	899 X
4	101	DIEPVRIESMAALT.	IGLO	BOEREWK.WORST	5	4	6	506 G	15-01-82	9	900 064752
4	101	DIEPVRIESMAALT.	IGLO	A.GR.RUNDVL.	5	4	6	394 G	15-01-82	9	901 X
4	108	VISSTICK	ALBERT HEIJN	KOOLVIS	5	3	6	10ST	11-03-82	13	1110 X
4	108	VISSTICK	IGLO	KABELJAUW	5	2	6	14ST	11-03-82	13	1112 X
4	108	ZEESCHNITZEL	ALBERT HEIJN	KABELJAUW	5	3	6	4ST	11-03-82	13	1111 X
4	108	VISSCHNITZEL	IGLO	KABELJAUW	5	3	6	4ST	11-03-82	13	1113 X
4	108	VISFILET	OUWEHAND	WIJTING	5	1	10	253T	15-04-82	13	1393 X

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