

RIVM rapport 350620002/2005

**Een voedingsmiddelentabel voor het uitvoeren  
van trendanalyses in de Zutphen Studie**

MT Streppel, MC Ocké

Contact:

MT Streppel, Centrum voor Voeding en Gezondheid, RIVM

E-mail: [martinet.streppel@rivm.nl](mailto:martinet.streppel@rivm.nl)

Dit onderzoek werd verricht in het kader van project S/350620, Onderbouwing positieve aspecten van de voeding in de Richtlijnen Goede Voeding.



## **Abstract**

### **A food composition table designed for the analyses of trends in the Zutphen Study**

Since laboratory determination of some nutrients was not possible in the past or is inaccurate compared to current determinations, nutritional information in old food composition tables is considered less reliable. It was therefore recommended to use the improved food composition table for the analyses of trends within the Zutphen Study that are based on food composition studies for the 1960-1970 period. This report describes how an improved food composition table was created for the analyses of trends in energy and nutrient intake. The products consumed most in the early years of the Zutphen Study were reviewed regarding their protein, fat, saturated fatty acid, mono- and polyunsaturated fatty acid, eicosapentanoic acid, docosahexanoic acid, carbohydrates, dietary fibre and alcohol content. The method for creating time-specific food composition tables was used as a reference. This is the method employed by the Netherlands' NEVO foundation for food composition data.

In general, the intake of the nutrients rose compared to the original nutrient intake, while the intake of mono-unsaturated fat, eicosapentanoic acid, dietary fibre and alcohol fell.

Therefore, it is important to use the improved food composition table for the analyses of trends in the Zutphen Study. Ranking the participants' nutrient intake in the Zutphen Study from low to high hardly changed. To conclude then, the use of the improved food composition table will not affect the study on relationships between diet and diseases in the Zutphen Study.

Key words: food composition table; trend; nutrients



## Rapport in het kort

### Een voedingsmiddelentabel voor het uitvoeren van trendanalyses in de Zutphen Studie

De gegevens in oude voedingsmiddelentabellen zijn minder betrouwbaar doordat laboratoriumbepalingen voor sommige voedingsstoffen in het verleden niet mogelijk waren of onnauwkeuriger waren dan tegenwoordig. Voor trendanalyses op basis van voedselconsumptieonderzoek in de Zutphen Studie wordt geadviseerd de in deze studie verbeterde voedingsmiddelentabel voor de periode 1960-1970 te gebruiken.

Dit rapport beschrijft de samenstelling van een verbeterde voedingsmiddelentabel voor het uitvoeren van trendanalyses. De meest geconsumeerde producten in de Zutphen Studie zijn beoordeeld op hun samenstelling wat betreft totaal eiwit, totaal vet, verzadigd vet, enkelvoudig en meervoudig onverzadigd vet, eicosapentaeenzuur, docosahexaeenzuur, totaal koolhydraten, voedingsvezel en alcohol. De methode die Stichting Nederlands Voedingsstoffenbestand heeft gebruikt voor het samenstellen van tijdspecifieke voedingsmiddelentabellen is hierbij als referentie gebruikt.

Over het algemeen is de inname van energie en voedingsstoffen hoger geworden vergeleken met de oorspronkelijke voedingsstofinname, behalve voor de inname van enkelvoudig onverzadigd vet, eicosapentaeenzuur, voedingsvezel en alcohol. Voor trendanalyses in de Zutphen Studie is het dan ook van belang om de verbeterde voedingsmiddelentabel te gebruiken. De rangordening van de deelnemers aan de Zutphen Studie van lage naar hoge inneming van voedingsstoffen verandert echter nauwelijks, waardoor het gebruik van de verbeterde voedingsmiddelentabel weinig invloed heeft op het bestuderen van de relatie tussen voeding en ziekten in de Zutphen Studie.

Trefwoorden: voedingsmiddelentabel, trend, nutriënten



# Inhoud

<b>Samenvatting</b>	<b>9</b>
<b>1. Inleiding</b>	<b>11</b>
<b>2. Methoden</b>	<b>13</b>
2.1 <i>Opgenomen voedingsstoffen</i>	13
2.2 <i>Selectie van relevante producten</i>	13
2.3 <i>Beoordeling van de voedingswaarden</i>	13
2.4 <i>Statistische analyse</i>	14
<b>3. Resultaten</b>	<b>17</b>
3.1 <i>Totaal eiwit</i>	17
3.2 <i>Totaal vet</i>	18
3.3 <i>Verzadigd vet</i>	19
3.4 <i>Meervoudig onverzadigd vet</i>	20
3.5 <i>Enkelvoudig onverzadigd vet</i>	22
3.6 <i>Visvetzuren (eicosapentaëenzuur en docosahexaëenzuur)</i>	22
3.7 <i>Totaal koolhydraten</i>	22
3.8 <i>Vezel</i>	24
3.9 <i>Alcohol</i>	25
3.10 <i>Vergelijking Trendtabel Zutphen 1960-1970 t.o.v. originele voedingsmiddelentabel</i>	25
<b>4. Discussie</b>	<b>29</b>
<b>Dankwoord</b>	<b>31</b>
<b>Literatuur</b>	<b>33</b>
<b>BIJLAGEN</b>	
<b>Bijlage 1 Originele voedingsmiddelentabel</b>	<b>35</b>
<b>Bijlage 2 Vergelijking voedingswaarden in de verschillende voedingsmiddelentabellen</b>	<b>49</b>
a. <b>Totaal eiwit</b>	<b>49</b>
b. <b>Totaal vet</b>	<b>50</b>
c. <b>Verzadigd vet</b>	<b>51</b>
d. <b>Meervoudig onverzadigd vet</b>	<b>52</b>
e. <b>Visvetzuren (eicosapentaëenzuur en docosahexaëenzuur)</b>	<b>53</b>
f. <b>Totaal koolhydraten</b>	<b>54</b>
g. <b>Vezel</b>	<b>55</b>
h. <b>Alcohol</b>	<b>56</b>
<b>Bijlage 3 Trendtabel Zutphen 1960-1970</b>	<b>57</b>





## Samenvatting

Dit rapport beschrijft de samenstelling van een verbeterde voedingsmiddelentabel (Trendtabel Zutphen 1960-1970) voor de periode 1960-1970, gericht op het uitvoeren van trendanalyses in de Zutphen Studie tussen 1960 en 2000.

Van de gegeten producten in de Zutphen Studie in 1960, 1965 en 1970, zijn uiteindelijk 76 producten geselecteerd die tot 95% cumulatief de hoogste bijdrage leveren aan de totale inname van energie en voedingsstoffen. De samenstelling van deze producten in de diverse voedingsmiddelentabellen is vergeleken voor wat betreft totaal eiwit, totaal vet, verzadigd vet, meervoudig en enkelvoudig onverzadigd vet, eicosapentaeenzuur, docosahexaeenzuur, totaal koolhydraten, voedingsvezel en alcohol. Met behulp van een vooraf opgesteld stappenplan is bepaald of de betreffende voedingswaarde verbeterd kon worden. De VCP trendtabellen, samengesteld door Stichting NEVO, zijn hierbij als uitgangspunt gebruikt. Indien een werkelijke verandering in de samenstelling van producten verwacht werd, zijn zoveel mogelijk de oorspronkelijke voedingswaarden aangehouden.

Met uitzondering van de inname van vezel in 1960 ( $P=0,18$ ) en 1965 ( $P=0,25$ ) en eicosapentaeenzuur in 1970 ( $P=0,25$ ), verschilt de inname van alle voedingsstoffen significant van de inname berekend met de originele voedingsmiddelentabel ( $P<0,001$ ). De inname van de voedingsstoffen berekend met de Trendtabel Zutphen 1960-1970 is over het algemeen hoger, met uitzondering van enkelvoudig onverzadigd vet, eicosapentaeenzuur, vezel en alcohol. Desondanks blijft de associatie tussen de voedingsstofinname sterk ( $P<0,001$ ). Met uitzondering van enkelvoudig onverzadigd vet, eicosapentaeenzuur en docosahexaeenzuur waren de correlaties  $>0,99$ .

De Trendtabel Zutphen 1960-1970 voorziet in verbeterde voedingswaarden voor een groot aantal producten dat gebruikt is door de deelnemers aan de Zutphen Studie in 1960, 1965 en 1970. Echter, bij de interpretatie van de gegevens voor eicosapentaeenzuur en docosahexaeenzuur dient rekening gehouden te worden met een grotere onnauwkeurigheid. Daarnaast wordt aanbevolen de waarden van meervoudig en enkelvoudig onverzadigd vet samen te nemen. De Trendtabel Zutphen 1960-1970 zou gebruikt moeten worden voor trendanalyses in de Zutphen Studie.



# 1. Inleiding

Het effect van voeding op het ontstaan van chronische ziekten is in veel studies onderzocht(1). Voor aan aantal voedingsfactoren is ook voldoende bewezen dat zij gerelateerd zijn aan de gezondheid. Echter, ook voor deze factoren resteren er nog veel onzekerheden omtrent de relaties tussen bekende risicofactoren in de voeding en sterfte aan chronische ziekten zoals coronaire hartziekten. Zo is nauwelijks bekend of een recente voeding, een voeding tientallen jaren geleden, of een voeding over een langere periode het beste de sterfte voorspellen. Eveneens is er nog betrekkelijk weinig vergelijkend onderzoek gedaan of de voedingsfactoren vooral vroegtijdige sterfte voorspellen of ook sterfte op latere leeftijd. In dit kader is het belangrijk inzicht te hebben hoe de voedselconsumptie zich gedurende het leven ontwikkelt.

De Zutphen Studie is één van de studies die de relatie tussen voeding, risicofactoren en chronische ziekten zoals coronaire hartziekten bestudeert(2). De Zutphen Studie is begonnen in 1960 en uitgevoerd onder mannen van middelbare leeftijd, woonachtig in Zutphen. In 1960 hebben 872 mannen deelgenomen aan zowel een voedselconsumptieonderzoek als een medisch onderzoek. Deze metingen zijn herhaald in 1965, 1970, 1985, 1990, 1995 en 2000. De herhaalde metingen maken het mogelijk de voedingsstofinname over de tijd te bestuderen. In al de meetjaren van de Zutphen Studie is met behulp van de dietary history methode de gebruikelijke voeding nagegaan(3;4). Vervolgens zijn deze gegevens met behulp van een uniform codeersysteem gecodeerd. Voor het berekenen van de voedingsstofinname is voor ieder meetjaar de meeste recente voedingsmiddelentabel gebruikt (bijlage 1(5-8)).

In de praktijk zullen voedingsmiddelentabellen nooit compleet zijn. Er zullen altijd nieuwe producten, die nog niet in de voedingsmiddelentabel zijn opgenomen, worden toegevoegd. Daarnaast kan, als gevolg van nieuw beschikbaar gekomen analysecijfers, de voedingswaarde van reeds opgenomen producten worden gewijzigd. Deze wijzigingen kunnen berusten op een werkelijke verandering van de samenstelling van producten. Echter, er kunnen ook wijzigingen in de voedingswaarden worden aangebracht die het gevolg zijn van nieuwe of verbeterde analysetechnieken, betere bemonstering, meer analysegegevens of de aanvulling van ontbrekende waarden. Deze laatstgenoemde wijzigingen betekenen in feite een kwaliteitsverbetering van de voedingsmiddelentabel, zonder dat de producten zelf een wijziging hebben ondergaan. In opdracht van het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport is door de Stichting NEVO voor een aantal in de voedselconsumptiepeiling (VCP) gecodeerde producten een kwaliteitsverbetering van het voedingsstoffenbestand met terugwerkende kracht doorgevoerd(9). Dit resulteerde in 2 voedingsmiddelentabellen die gebruikt kunnen worden voor een vergelijking van de voedingsstofinname over de tijd (VCP-1 en VCP-2 trendtabel).

Dit project heeft onder andere als doel om in de Zutphen Studie de voedingsstofinname over de tijd te bestuderen. Met andere woorden, het bestuderen van het verloop van de voedingsstofinname van 1960 tot en met 2000. De inname van voedingsstoffen in 1995 en 2000 is berekend met de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit respectievelijk 1996(6) en 2001(5). De Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1986/1987(8) en 1989(7) zijn in eerste instantie gebruikt om de inname van voedingsstoffen in 1985 en 1990 te bepalen. Om de voedingsstofinname over de tijd te bestuderen is de voedingsstofinname opnieuw berekend met het voedingsstoffenbestand dat door Stichting NEVO is verbeterd (VCP-1 en VCP-2 trendtabel)(9). De berekening van de voedingsstofinname tussen 1960 en 1970 is oorspronkelijk uitgevoerd met een voedingsmiddelentabel afgeleid van de tabel van Rhenen

uit 1977 (zie bijlage 1). Een kwalitatieve verbetering van deze voedingsmiddelentabel, zodat het verloop van de voedingsstofinname van 1960 tot en met 2000 bestudeerd kan worden, is tot op heden nog niet uitgevoerd. Voor het schatten van de inname van transvetzuren en alpha-linoleenzuur vanaf 1985 zijn reeds speciale voedingsmiddelentabellen samengesteld(10;11). Omdat over de periode 1960-1970 geen analysecijfers van deze voedingsstoffen bekend zijn kunnen deze voedingsmiddelentabellen ook gebruikt worden voor de berekening van de inname van transvetzuren en alpha-linoleenzuur.

Dit rapport beschrijft de samenstelling van een voedingsmiddelentabel voor de periode 1960-1970 gericht op het uitvoeren van trendanalyses in de Zutphen Studie tussen 1960 en 2000. De werkwijze van Stichting NEVO en het uiteindelijke gecreëerde voedingsstoffenbestand (9) heeft als richtlijn gediend voor het verbeteren van de voedingsmiddelentabel afgeleid van de tabel van Rhenen uit 1977 (hierna te noemen als de Trendtabel Zutphen 1960-1970). Hoofdstuk 2 beschrijft de totstandkoming van deze trendtabel. De opgenomen voedingsstoffen, de selectie van relevante producten en de beoordeling van de voedingswaarden worden in dit hoofdstuk besproken. De uiteindelijke keuzes die gemaakt zijn bij de beoordeling van de voedingwaarden worden besproken in hoofdstuk 3. Daarnaast wordt een vergelijking gemaakt tussen de voedingsstofinname berekend met behulp van de Trendtabel Zutphen 1960-1970 en de originele voedingsmiddelentabel. Afsluitend worden in hoofdstuk 4 de conclusies op een rij gezet en aanbevelingen gedaan voor het gebruik van de Trendtabel Zutphen 1960-1970.

## 2. Methoden

### 2.1. Opgenomen voedingsstoffen

Het inzicht in het verloop van de voedingsstofinname bij de mannen in de Zutphen Studie zal uiteindelijk gebruikt worden om de relatie tussen voeding en coronaire hartziekten beter te bestuderen. De belangrijkste voedingsrichtlijnen voor de preventie van coronaire hartziekten zijn: gebruik minder dan 35 energie% vet, minder dan 10 energie% verzadigd vetzuren, minder dan 1 energie% transvetzuren, minstens 1 keer per week vis, minstens 2 stuks fruit per dag, minstens 200 gram groente per dag en tenminste 3 gram vezel per Megajoule energie(12). Daarnaast wordt een overmatige inname van alcohol afgeraden. In de Trendtabel Zutphen 1960-1970 zijn daarom de volgende voedingsstoffen opgenomen: totaal vet, verzadigd vet, eicosapentaenzuur (EPA) en docosahexaenzuur (DHA), vezel en alcohol. Voor de volledigheid van de voedingsmiddelentabel zijn ook totaal eiwit, totaal koolhydraten, meervoudig onverzadigd vet en enkelvoudig onverzadigd vet opgenomen.

### 2.2. Selectie van relevante producten

Bij het tot stand komen van de Trendtabel Zutphen 1960-1970 heeft een selectie plaatsgevonden van de producten die het meest relevant zijn voor trendanalyses op basis van de Zutphen Studie. Alleen de producten die een wezenlijke bijdrage leverden aan de inname van energie en de betreffende voedingsstoffen worden beoordeeld. Dit betekent dat de producten die tot 95% cumulatief de hoogste bijdrage leveren aan de totale inname van energie en de betreffende voedingsstoffen geselecteerd zijn voor de Trendtabel Zutphen 1960-1970.

Daarnaast zijn er nog enkele producten toegevoegd met een aparte productcode (9000 codes). Deze producten komen qua samenstelling niet overeen met de gebruikelijke NEVO codes en hebben daarom een aparte productcode gekregen. Voor de Trendtabel Zutphen 1960-1970 zijn deze producten nader bestudeerd en uiteindelijk is besloten dat, vanwege het speciale karakter van de producten, een wijziging in de voedingswaarden niet nodig is.

### 2.3. Beoordeling van de voedingswaarden

Het grootste probleem bij de beoordeling van de voedingswaarden voor de Trendtabel Zutphen 1960-1970 is dat we niet weten waar de oorspronkelijke voedingswaarden vandaan komen en ze dus ook niet kunnen beoordelen op hun kwaliteit. In de VCP-1 trendtabel zijn voor ongeveer 550 producten de voedingswaarden op hun kwaliteit beoordeeld. In totaal zijn er 3500 voedingswaarden aangepast, voornamelijk als gevolg van betere en/of meer analysecijfers. Indien voor de voedingswaarden uit 1986/1987 al een kwalitatieve verbetering noodzakelijk was, kunnen we er vrijwel zeker van zijn dat dit ook het geval is voor de voedingswaarden uit 1977. De VCP-1 trendtabel wordt daarom als richtlijn aangehouden.

De volgende stappen zijn per voedingswaarde uitgevoerd bij het vervaardigen van de Trendtabel Zutphen 1960-1970:

*Stap 1:* Welke voedingwaarden zijn in de periode 1977-1996 niet veranderd? Er is dan geen reden om de voedingswaarde uit de voedingsmiddelentabel uit 1977 aan te passen.

*Stap 2:* Is de voedingswaarde in de voedingsmiddelentabel uit 1977 en 1986 gelijk, maar is er in de VCP-1 tabel wel een wijziging opgetreden? Zo ja, dit betekent dat de voedingswaarde in de voedingsmiddelentabel uit 1986 verbeterd is als het gevolg van betere en/of meer analysecijfers. In principe kan er dan ook vanuit gegaan worden dat de voedingswaarde in de voedingsmiddelentabel uit 1977 te verbeteren is.

*Stap 3:* Is de voedingswaarde in de periode 1977-1996 beperkt veranderd (maximaal 1 gram per 100 gram) en is het product opgenomen in VCP-1 trendtabel? Zo ja, dan kan er in principe van uitgegaan worden dat de voedingswaarde in de voedingsmiddelentabel uit 1977 te verbeteren is.

*Stap 4:* Het product is opgenomen in de VCP-1 trendtabel en er is een groot verschil tussen de voedingswaarden in de verschillende voedingsmiddelentabellen (verschil is minimaal 1 gram per 100 g product). Dit grote verschil is mogelijk te verklaren door een wijziging in de samenstelling van het product. Wanneer de cumulatieve bijdrage tussen de 90% en 95% is, wordt ervan uit gegaan dat er geen wijziging in de werkelijke samenstelling heeft plaatsgevonden. Met andere woorden, de voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel kan aangehouden worden. Is de cumulatieve bijdrage kleiner dan 90%, dan wordt er vanuit gegaan dat het verschil in voedingswaarden het gevolg is van een wijziging in samenstelling en wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

Uit historische gegevens, aanwezig bij Stichting NEVO, bleek dat er in het laatste decennium veranderingen zijn opgetreden in de samenstelling van vlees(9). Deze veranderingen spitsen zich met name toe op het vetgehalte in vlees en vleeswaren en zijn midden jaren '80 begonnen. Verondersteld werd dat ook bij industrieel bereide producten, waarbij vet als 'ingrediënt' wordt gebruikt, de vetzuursamenstelling in de loop der jaren veranderd zou zijn als gevolg van de keuze voor andere bereidingsvetten. Het betreft hier hartige snacks, gefrituurde aardappelproducten, koekjes, gebak en luxe broodsoorten. Bij het in kaart brengen van deze veranderingen bleek echter dat deze veranderingen moeilijk te kwantificeren waren. Voor de productgroepen vlees, vleeswaren en gevogelte en gebak en koek kan niet zomaar van de gegevens van de VCP-1 trendtabel uit worden gegaan en is zoveel mogelijk uitgegaan van de oorspronkelijke voedingswaarden.

Daarnaast is een aantal producten geselecteerd waarbij het niet mogelijk is met behulp van de bovenstaande stappen de voedingswaarde te beoordelen. Hierbij is per product bekeken wat de beste oplossing is.

Bij het aanpassen van de waarden van eicosapentaeenzuur (EPA) en docosahexaeenzuur (DHA) in vis is een afwijkende procedure gevolgd. EPA en DHA zijn niet opgenomen in de VCP trendtabellen. In de oude voedingsmiddelentabel wordt alleen voor visproducten voedingswaarden voor EPA en DHA aangegeven. De Nederlands Voedingsmiddelentabel uit 1998 lijkt kwalitatief de beste te zijn. Het is bekend dat het vetgehalte in vlees vanaf 1985 gedaald is. Het is mogelijk dat dit ook voor vis het geval is. Om hier rekening mee te houden zijn de EPA en DHA waarden berekend met behulp van de verhouding EPA en DHA ten opzichte van totaal vet uit de Nederlandse Voedingsmiddelentabel 1998, toegepast op het totale vetgehalte in vis uit de oude voedingsmiddelentabel.

#### ***2.4 Statistische analyse***

Dit project heeft onder andere als doel om in de Zutphen Studie het verloop van de voedingsstofinname van 1960 tot en met 2000 te bestuderen. Dit inzicht in het verloop van de voedingsstofinname bij de deelnemers van de Zutphen Studie zal uiteindelijk gebruikt worden om de relatie tussen voeding en coronaire hartziekten beter te bestuderen. De berekening van de voedingsstofinname tussen 1960 en 1970 is oorspronkelijk uitgevoerd met een voedingsmiddelentabel afgeleid van de tabel van Rhenen uit 1977. Een verbetering van deze voedingsmiddelentabel zou een betere schatting kunnen maken van de voedingsstofinname in 1960-1970 en deze inname ook vergelijkbaar maken met andere periodes. Het absolute innemingsniveau van de voedingsstoffen zal hierdoor gaan veranderen.

Met behulp van het statistisch software pakket SAS is een gepaarde t-toets uitgevoerd om een vergelijking te maken tussen het absolute niveau van inname van de voedingsstoffen berekend met behulp van de Trendtabel Zutphen 1960-1970 en de originele voedingsmiddelentabel. Om de associatie tussen de inname van voedingsstoffen, berekend met de 2 voedingsmiddelentabellen, te beschrijven zijn correlatiecoëfficiënten tussen de inname van de betreffende voedingsstoffen berekend.





### 3. Resultaten

Van de gegeten producten in 1960, 1965 en 1970, zijn uiteindelijk 76 producten geselecteerd voor de Trendtabel Zutphen 1960-1970 omdat deze producten tot 95% cumulatief de hoogste bijdrage leveren aan de totale inname van energie en de betreffende voedingsstoffen. Voor de beoordeling van de voedingswaarden van de verschillende vetten, eiwit, koolhydraten, vezel en alcohol zijn, respectievelijk 41, 30, 29, 23 en 7 producten geselecteerd.

#### 3.1. Totaal eiwit

Voor een overzicht van de eiwitwaarden in de verschillende voedingsmiddelentabellen zie bijlage 2a.

Bij de volgende producten is geen wijziging in het eiwitgehalte opgetreden. Een wijziging in de voedingswaarde is niet nodig.

- Aardappels oude rauw (NEVO code 3)
- Brood rogge donker (NEVO code 242)
- Mouth haver- pak (NEVO code 213)
- Bonen witte/bruine gedroogd (NEVO code 117)
- Erwten groene gedroogd (NEVO code 118)
- Vis mager 0-2 g vet rauw (NEVO code 114)

Bij de volgende producten is het eiwitgehalte uit de oude voedingsmiddelentabel en de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1986 gelijk, maar er is een wijziging opgetreden ten opzichte van de VCP-1 trendtabel. De voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

- Beschuit pak (NEVO code 227)
- Brood krenten- (NEVO code 233)
- Brood tarwe (NEVO code 236)
- Brood wit- melk (NEVO code 241)
- Brood wit- water (NEVO code 248)
- Melk rauwe (NEVO code 270)
- Melk koffie- volle pak/fles (NEVO code 280)
- Melk karne- pak/fles (NEVO code 289)
- Sla (NEVO code 46)
- Haring gezouten (NEVO code 350)
- Runderrookvlees (NEVO code 340)

Bij de volgende producten is er een kleine wijziging (verschil is maximaal 1 gram/100 gram product) opgetreden in het eiwitgehalte in de verschillende voedingsmiddelentabellen. De voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

- Ei kippe- gekookt (NEVO code 84)
- Koekje (NEVO code 258)
- Kaas Goudse 48+ (NEVO code 513)
- Yoghurt volle pak/fles (NEVO code 278)
- Rundvlees <5 g vet rauw (NEVO code 97)

Bij de volgende producten is het verschil in eiwitgehalte tussen de voedingsmiddelentabellen groot (verschil is minimaal 1 gram/ 100 gram product). Wanneer de bijdrage cumulatief

90-95% is van de totale inname, dan wordt de voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel, met 1 decimaal, overgenomen. Is de bijdrage cumulatief niet 90-95%, dan wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

- Kaas Edammer 40+ (NEVO code 511; bijdrage cumulatief: 87%)
- Varkensvlees minimaal 24 g vet rauw (NEVO code 103; bijdrage cumulatief: 84%)
- Worst boterham- (NEVO code 567; bijdrage cumulatief: 81%)
- Spek ontbijt- (NEVO code 639; bijdrage cumulatief: 94%)

Overig:

Het eiwitgehalte van 'Zomergroenten gemiddeld gekookt' (NEVO code 341; bijdrage cumulatief: 70%) in de oude voedingsmiddelentabel en de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1986 zijn gelijk, maar afwijkend van de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1996. Daarnaast is het product niet opgenomen in de VCP-1 trendtabel. De verandering in voedingswaarde is mogelijk het gevolg van een verandering in het recept. Omdat hierover geen duidelijkheid bestaat wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

### **3.2. Totaal vet**

Voor een overzicht van de vetwaarden in de verschillende voedingsmiddelentabellen zie bijlage 2b.

Bij de volgende producten is geen wijziging in het vetgehalte opgetreden. Een wijziging in de voedingswaarde is niet nodig.

- Brood wit- merk (NEVO code 239)
- Taart crème au beurre- (NEVO code 256)
- Vet varkens- uitgesmolten (NEVO code 314)
- Vet rund- uitgesmolten (NEVO code 315)

Bij de volgende producten is het vetgehalte uit de oude voedingsmiddelentabel en de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1986 gelijk, maar er is een wijziging opgetreden ten opzichte van de VCP-1 trendtabel. De voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

- Brood tarwe- (NEVO code 236)
- Brood wit- melk (NEVO code 241)
- Brood wit- water (NEVO code 248)
- Melk rauw- (NEVO code 270)
- Melk koffie- volle pak/fles (NEVO code 280)
- Slagroom (NEVO code 299)
- Noten pinda's ongezouten (NEVO code 204)
- Chocolade melk- (NEVO code 431)
- Boter ongezouten (NEVO code 310)
- Olie soja- (NEVO code 313)

Bij de volgende producten is er een kleine wijziging (verschil is maximaal 1 gram/ 100 gram product) opgetreden in het vetgehalte in de verschillende voedingsmiddelentabellen. De voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

- Ei kippe- gekookt (NEVO code 84)
- Yoghurt volle pak/fles (NEVO code 278)

Bij de volgende producten is het verschil in vetgehalten tussen de voedingsmiddelentabellen groot (verschil is minimaal 1 gram/ 100 gram product). Wanneer de bijdrage cumulatief 90-95% van de totale inname is, dan wordt de voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel overgenomen. Is de bijdrage cumulatief kleiner dan 90%, dan wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

- Biscuit (NEVO code 252; bijdrage cumulatief: 94%)
- Cake eenvoudige (NEVO code 253; bijdrage cumulatief: 94%)
- Koekje (NEVO code 258; bijdrage cumulatief: 85%)
- Kaas Edammer 40+ (NEVO code 511; bijdrage cumulatief: 94%)
- Kaas Goudse 48+ (NEVO code 513; bijdrage cumulatief: 72%)
- Vet bak- en braad- 0-20 g linolzuur (NEVO code 309; bijdrage cumulatief: 95%)

Overig:

Het vetgehalte van 'Vet bak- en braad- Croma' (NEVO code 311) in de verschillende voedingsmiddelentabellen is niet gelijk. Daarnaast is het product niet in de VCP-1 trendtabel opgenomen (bijdrage cumulatief: 82%). Omdat er geen duidelijkheid bestaat over de reden van het verschil, wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

Het is bekend dat er een verandering heeft plaatsgevonden in vetgehalte van vlees. Deze verandering heeft zich halverwege jaren '80 ingezet en daarom wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

- Varkensvlees 15-24 g vet rauw (NEVO code 101; bijdrage cumulatief: 85%)
- Varkensvlees >24 g vet rauw (NEVO code 103; bijdrage cumulatief: 84%)
- Kip met vel rauw (NEVO code 108; bijdrage cumulatief: 93%)
- Spek vers vet rauw (NEVO code 343; bijdrage cumulatief: 93%)
- Worst boterham (NEVO code 567; bijdrage cumulatief: 74%)
- Spek ontbijt- (NEVO code 639; bijdrage cumulatief: 90%)

### 3.3. *Verzadigd vet*

Voor een overzicht van de verzadigd vetwaarden in de verschillende voedingsmiddelentabellen zie bijlage 2c.

Bij de volgende producten is geen wijziging in het vetgehalte opgetreden. Een wijziging in de voedingswaarde is niet nodig.

- Brood wit- merk (NEVO code 239)
- Taart crème au beurre (NEVO code 256)

Bij de volgende producten is het vetgehalte uit de oude voedingsmiddelentabel en de oude Nederlandse Voedingsmiddelentabel 1986 gelijk, maar er is een wijziging opgetreden ten opzichte van de VCP-1 trendtabel. De voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

- Brood tarwe- (NEVO code 236)
- Brood wit- melk (NEVO code 241)
- Ei kippe- gekookt (NEVO code 84)
- Melk rauwe- (NEVO code 270)
- Yoghurt volle pak/fles (NEVO code 278)
- Melk koffie- volle pak/fles (NEVO code 280)
- Noten pinda's ongezoeten (NEVO code 204)
- Chocolade melk- (NEVO code 431)
- Boter ongezoeten (NEVO code 310)

Bij ‘Slagroom’ (NEVO code 299) is er een kleine wijziging (verschil is maximaal 1 gram/ 100 gram product) opgetreden in het vetgehalte in de verschillende voedingsmiddelentabellen. De voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

Bij de volgende producten is het verschil in vetgehalte tussen de voedingsmiddelentabellen groot (verschil is minimaal 1 gram/ 100 gram product). Wanneer de bijdrage cumulatief 90-95% van de totale inname is, dan wordt de voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel, met 1 decimaal, overgenomen. Is de bijdrage cumulatief kleiner dan 90%, dan wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

- Kaas Edammer 40+ (NEVO code 511; bijdrage cumulatief: 93%)
- Kaas Goudse 48+ (NEVO code 513; bijdrage cumulatief: 68%)
- Vet bak- en braad- 0-20 g linolzuur (NEVO code 309; bijdrage cumulatief: 91%)

Overig:

Het vetgehalte van ‘Vet rund- gesmolten’ (NEVO code 315) in de oude voedingsmiddelentabel en de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1986 is gelijk, maar afwijkend van de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1996. Daarnaast is het product niet opgenomen in VCP-1 trendtabel. Omdat er geen duidelijkheid bestaat over de reden van het verschil, wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

Het vetgehalte van ‘Vet bak- en braad- Croma’ (NEVO code 311; bijdrage cumulatief: 85%) is erg verschillend in de verschillende voedingsmiddelentabellen (minimaal 1 gram/ 100 gram product). Daarnaast is het product niet opgenomen in VCP-1 trendtabel. Omdat er geen duidelijkheid bestaat over de reden van het verschil, wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

Verondersteld wordt dat de vetzuursamenstelling van gebak en koek in de loop der jaren veranderd is als gevolg van de keuze voor andere bereidingsvetten. Deze verandering is moeilijk te kwantificeren en daarom wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

- Biscuit (NEVO code 252; bijdrage cumulatief: 95%)
- Cake eenvoudige (NEVO code 253; bijdrage cumulatief: 94%)
- Koekje (NEVO code 258; bijdrage cumulatief: 85%)

Het is bekend dat er een verandering heeft plaatsgevonden in vetgehalte van vlees. Echter, over een verandering in de vetzuursamenstelling is weinig bekend. De oorspronkelijke vetzuurverhouding is niet gelijk aan de vetzuurverhouding in de VCP-1 trendtabel. De voedingswaarde wordt berekend met behulp van de vetzuurverhouding uit de VCP-1 trendtabel, toegepast op het totale vetgehalte uit de oorspronkelijke voedingsmiddelentabel.

- Varkensvlees 15-24 g vet rauw (NEVO code 101; bijdrage cumulatief: 87%)
- Varkensvlees minimaal 24 g vet rauw (NEVO code 103; bijdrage cumulatief: 87%)
- Kip met vel rauw (NEVO code 108; bijdrage cumulatief: 95%)
- Spek vers vet rauw (NEVO code 343; bijdrage cumulatief: 94%)
- Worst boterham- (NEVO code 567; bijdrage cumulatief: 79%)
- Spek ontbijt- (NEVO code 639; bijdrage cumulatief: 93%)

### **3.4. Meervoudig onverzadigd vet**

Voor een overzicht van de meervoudig onverzadigde vetwaarden in de verschillende voedingsmiddelentabellen zie bijlage 2d.

Bij de volgende producten is geen wijziging in het vetgehalte opgetreden. Een wijziging in de voedingswaarde is niet nodig.

- Brood rogge- (NEVO code 242)
- Gevulde koek (NEVO code 257)

Bij de volgende producten is het vetgehalte uit de oude voedingsmiddelentabel en de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1986 gelijk, maar er is een wijziging opgetreden ten opzichte van de VCP-1 trendtabel. De voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

- Brood tarwe- (NEVO code 236)
- Brood wit- water (NEVO code 248)
- Brood bruin- tarvo (NEVO code 249)
- Kaas Goudse 48+ (NEVO code 513)
- Noten pinda's ongezoeten (NEVO code 204)
- Boter ongezoeten (NEVO code 310)
- Olie soja- (NEVO code 313)
- Haring gezouten- (NEVO code 350)

Bij het 'Ei kippe- gekookt' (NEVO code 84) is er een kleine wijziging (verschil is maximaal 1 gram/ 100 gram product) opgetreden in het vetgehalte in de voedingsmiddelentabellen. De voedingswaarde uit VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

Bij 'Pindakaas' (NEVO code 455; bijdrage cumulatief: 90%) is het verschil in vetgehalten tussen de voedingsmiddelentabellen groot (verschil is minimaal 1 gram/ 100 gram product). De bijdrage cumulatief is 90-95% van de totale inname en de voedingswaarde van de VCP-1 trendtabel wordt overgenomen.

Overig:

Het vetgehalte in 'Vet bak- en braad- Croma' (NEVO code 311; bijdrage cumulatief: 88%) is erg verschillend in de verschillende voedingsmiddelentabellen (verschil minimaal 1 gram/ 100 gram product). Daarnaast is het product niet opgenomen in VCP-1 trendtabel. Omdat er geen duidelijkheid bestaat over de reden van het verschil, wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

Het vetgehalte van 'Vet rund- uitgesmolten' (NEVO code 315; bijdrage cumulatief: 89%) in de oude voedingsmiddelentabel en de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1986 is gelijk, maar afwijkend van de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1996 (verschil is minimaal 1 gram/ 100 gram product). Daarnaast is het product niet opgenomen in VCP-1 trendtabel. De verandering in voedingswaarde is mogelijk het gevolg van een andere afronding. Omdat hierover geen duidelijkheid bestaat wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

Het vetgehalte van 'Makreel gestoomd' (NEVO code 604; bijdrage cumulatief: 93%) is erg verschillend in de diverse voedingsmiddelentabellen (minimaal 1 gram). Daarnaast is het product niet opgenomen in VCP-1 trendtabel. Mogelijk is deze verandering in voedingswaarde het gevolg van het mee-analyseren van het vel van de vis. Omdat hierover geen duidelijkheid bestaat wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

Verondersteld wordt dat de vetzuursamenstelling van gebak en koek in de loop der jaren veranderd is als gevolg van de keuze voor andere bereidingsvetten. Omdat deze verandering moeilijk te kwantificeren is, wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

- Cake eenvoudige (NEVO code 253; bijdrage cumulatief: 93%)
- Koekje (NEVO code 258; bijdrage cumulatief: 79%)

Het is bekend dat er een verandering heeft plaatsgevonden in vetgehalte van vlees. Echter, over een verandering in de vetzuursamenstelling is weinig bekend. De oorspronkelijke vetzuurverhouding is niet gelijk aan de vetzuurverhouding in de VCP-1 trendtabel. De voedingswaarde wordt berekend met behulp van de vetzuurverhouding uit de VCP-1 trendtabel, toegepast op het totale vetgehalte uit de oorspronkelijke voedingsmiddelentabel.

- Varkensvlees 15-24 g vet rauw (NEVO code 101; bijdrage cumulatief: 89%)
- Varkensvlees minimaal24 g vet rauw (NEVO code 103; bijdrage cumulatief: 93%)
- Kip met vel rauw (NEVO code 108; bijdrage cumulatief: 93%)
- Lever runder- gekookt (NEVO code 333; bijdrage cumulatief: 95%)
- Spek vers vet rauw (NEVO code 343; bijdrage cumulatief: 95%)
- Worst boterham- (NEVO code 567; bijdrage cumulatief: 82%)
- Spek ontbijt- (NEVO code 639; bijdrage cumulatief: 91%)

### **3.5. Enkelvoudig onverzadigd vet**

Het gehalte aan enkelvoudig onverzadigd vet wordt berekend met behulp van de verbandformule opgesteld door Stichting NEVO (1998), waarbij de totaal vet gelijk is aan de som van verzadigd, meervoudig onverzadigd, enkelvoudig onverzadigd en transvet.

### **3.6. Visvetzuren (eicosapentaeenzuur & docosahexaeenzuur)**

Voor een overzicht van de visvetzuurwaarden in de verschillende voedingsmiddelentabellen zie bijlage 2e.

Voor 'Ei kippe- gekookt' (NEVO code 84) is geen vetwaarde uit de oude voedingsmiddelentabel bekend. De voedingswaarde uit de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1998 wordt gebruikt.

Overig:

Het is mogelijk dat het vetgehalte van vis in de loop der jaren veranderd is. Daarom worden de EPA en DHA waarden berekend met behulp van de verhouding EPA en DHA ten opzichte van totaal vet uit de Nederlandse Voedingsmiddelentabel 1998, toegepast op het totale vetgehalte in vis uit de oude voedingsmiddelentabel. Voor meer details, zie procedure sectie.

- Haring pan- rauw (NEVO code 113)
- Vis mager 0-2 g vet rauw (NEVO code 114)
- Haringfilets in tomatensaus blik (NEVO code 349)
- Haring gezouten (NEVO code 350)
- Makreel rauw (NEVO code 353)
- Makreel gestoomd (NEVO code 604)

### **3.7. Koolhydraten**

Voor een overzicht van de koolhydraatwaarden in de verschillende voedingsmiddelentabellen zie bijlage 2f.

Bij de volgende producten is geen wijziging in het koolhydraatgehalte opgetreden. Een wijziging in de voedingswaarde is niet nodig.

- Aardappel oude rauw (NEVO code 3)
- Rijst geslepen onbereid (NEVO code 5)
- Vermicelli onbereid pak (NEVO code 82)
- Custard poeder pak (NEVO code 210)
- Mout haver- pak (NEVO code 213)
- Yoghurt volle pak/fles (NEVO code 278)
- Bonen bruine/witte gedroogd (NEVO code 117)
- Suiker kristal- (NEVO code 377)
- Vlokken chocolade- puur (NEVO code 435)

Bij de volgende producten is het koolhydraatgehalte uit de oude voedingsmiddelentabel en de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1986 gelijk, maar er is een wijziging opgetreden ten opzichte van de VCP-1 trendtabel. De voedingswaarde van de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

- Frisdrank (NEVO code 400)
- Beschuit pak (NEVO code 227)
- Brood krente- (NEVO code 233)
- Brood tarwe- (NEVO code 236)
- Brood wit- melk (NEVO code 241)
- Brood wit- water (NEVO code 248)
- Sinaasappel (NEVO code 171)
- Koek ontbijt- (NEVO code 240)
- Melk koffie- volle pak/fles (NEVO code 280)
- Chocolade melk- (NEVO code 431)
- Jam huishoud (NEVO code 445)

Bij de volgende producten is er een kleine wijziging (verschil is maximaal 1 gram/ 100 gram product) opgetreden in het koolhydraatgehalte in de verschillende voedingsmiddelentabellen. De voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

- Bier pils (NEVO code 390)
- Koffie bereid (NEVO code 644)

Bij de volgende producten is het verschil in koolhydraatgehalten tussen de voedingsmiddelentabellen groot (verschil is minimaal 1 gram/ 100 gram product). Wanneer de bijdrage cumulatief 90-95% van de totale inname is, dan wordt de voedingswaarde van de VCP-1 trendtabel, met 1 decimaal, overgenomen. Is de bijdrage cumulatief kleiner dan 90%, dan wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

- Brood rogge- donker (NEVO code 242; bijdrage cumulatief: 82%)
- Appel zonder schil (NEVO code 147; bijdrage cumulatief: 76%)
- Biscuit (NEVO code 252; bijdrage cumulatief: 92%)
- Koekje (NEVO code 258; bijdrage cumulatief: 77%)
- Zuurtjes (NEVO code 450; bijdrage cumulatief: 95%)

Overig:

Het koolhydraatgehalte van 'Zomergroenten gemiddeld gekookt' (NEVO code 341; bijdrage cumulatief: 80%) in de verschillende voedingsmiddelentabellen is niet gelijk (verschil is maximaal 1 gram). Daarnaast is dit product niet in VCP-1 trendtabel opgenomen. De

verandering in voedingswaarde is mogelijk het gevolg van een verandering in het recept. Omdat hierover geen duidelijkheid bestaat wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

### 3.8. *Vezel*

Voor een overzicht van de vezelwaarden in de verschillende voedingsmiddelentabellen zie bijlage 2g.

Bij de volgende producten is geen wijziging in het vezelgehalte opgetreden. Een wijziging in de voedingswaarden is niet nodig.

- Koffie bereid (NEVO code 644)
- Beschuit pak (NEVO code 227)
- Brood krenten- (NEVO code 233)
- Brood tarwe- (NEVO code 236)
- Brood wit- melk (NEVO code 241)
- Brood wit- water (NEVO code 248)
- Banaan (NEVO code 151)
- Sinaasappel (NEVO code 171)
- Koek ontbijt- (NEVO code 240)
- Mout haver- pak (NEVO code 213)
- Sla rauw (NEVO code 46)
- Noten pinda's ongezouten (NEVO code 204)
- Bonen witte/bruine gedroogd (NEVO code 117)
- Erwten groene gedroogd (NEVO code 118)
- Vlokken chocolade- puur (NEVO code 435)

Bij 'Brood mout- Tarvo' (NEVO code 249) is het vezelgehalte uit de oude voedingsmiddelentabel en de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1986 gelijk, maar er is een wijziging opgetreden ten opzichte van de VCP-1 trendtabel. De voedingswaarde uit de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

Bij 'Appel zonder schil' (NEVO code 147) is er een kleine wijziging (verschil is maximaal 1 gram/ 100 gram product) opgetreden in het vezelgehalte in de verschillende voedingsmiddelentabellen. De voedingswaarde uit VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

Bij de volgende producten is het verschil in vezelgehalte tussen de voedingsmiddelentabellen groot (verschil is minimaal 1 gram/ 100 gram product). Wanneer de bijdrage cumulatief 90-95% van de totale inname is, dan wordt de voedingswaarde van de VCP-1 trendtabel, met 1 decimaal, overgenomen. Is de bijdrage cumulatief kleiner dan 90%, dan wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

- Brood rogge- donker (NEVO code 242; bijdrage cumulatief: 79%)
- Brood volkoren- (NEVO code 246; bijdrage cumulatief: 94%)
- Koekje (NEVO code 258; bijdrage cumulatief: 95%)



Overig:

Het vezelgehalte van ‘Aardappels oude rauwe’ (NEVO code 3; bijdrage cumulatief: 31%) in de oude voedingsmiddelentabel en de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1986 is gelijk, maar afwijkend van de Nederlandse Voedingsmiddelentabel uit 1996 (verschil is maximaal 1 gram/ 100 gram product). Daarnaast is het product niet opgenomen in VCP-1 trendtabel. De verandering in voedingswaarde is mogelijk het gevolg van een andere afronding. Omdat hierover geen duidelijkheid bestaat wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

Het vezelgehalte van ‘Zomergroenten gemiddeld gekookt’ (NEVO code 341; bijdrage cumulatief: 45%) in de verschillende voedingsmiddelentabellen is niet gelijk. Daarnaast is het product niet opgenomen in de VCP-1 trendtabel. De verandering in voedingswaarde is mogelijk het gevolg van een verandering in het recept. Omdat hierover geen duidelijkheid bestaat wordt de oorspronkelijke voedingswaarde aangehouden.

### **3.9. Alcohol**

Voor een overzicht van de alcoholwaarden in de verschillende voedingsmiddelentabellen zie bijlage 2h.

Een update van de alcoholwaarden was voor de VCP-1 trendtabel niet relevant, maar in de VCP-2 trendtabel zijn de alcoholwaarden wel beter bestudeerd. Er is geen verschil tussen de alcoholwaarden in de VCP-1 en VCP-2 trendtabel. De alcoholwaarden uit de VCP-1 trendtabel kunnen voor de beoordeling van de oorspronkelijke alcoholwaarden gebruikt worden.

Bij de volgende producten is geen wijziging in het alcoholgehalte opgetreden. Een wijziging in de voedingswaarde is niet nodig.

- Jenever citroen- (NEVO code 393)
- Jenever jonge (NEVO code 401)
- Vieux (NEVO code 416)
- Wijn rode- (NEVO code 422)

Bij de volgende producten is er een kleine wijziging (verschil is maximaal 1 gram/ 100 gram product) opgetreden in het alcoholgehalte in de voedingsmiddelentabellen. De voedingswaarde uit VCP trendtabellen wordt kwalitatief beter geacht en wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

- Bier pils (NEVO code 390)
- Sherry (NEVO code 409)

Bij ‘Brandewijn’ (NEVO code 391; bijdrage cumulatief 95%) is het verschil in alcoholgehalte tussen de voedingsmiddelentabellen groot (verschil is minimaal 1 gram/ 100 gram product). De bijdrage is cumulatief 95% van de totale inname en de voedingswaarde van de VCP trendtabellen wordt, met 1 decimaal, overgenomen.

### **3.10. Vergelijking Trendtabel Zutphen 1960-1970 t.o.v. de originele voedingsmiddelentabel**

Tabel 3.1 geeft de gemiddelde inname aan energie (kcal) en voedingsstoffen (g/d of mg/d) weer, berekend met de Trendtabel Zutphen 1960-1970, in de Zutphen Studie in 1960, 1965 en 1970. In 10 jaar is de inname van energie, eiwit, koolhydraten en vezel afgenomen terwijl de inname van alcohol is toegenomen. De inname van totaal vet en de verschillende vetsoorten nam in de periode 1960-1965 toe, waarna de inname weer afnam.

De dagelijkse inname berekend met Trendtabel Zutphen 1960-1970 is vergeleken met de inname berekend met de originele voedingsmiddelentabel afgeleid van de tabel van Rhenen uit 1977 (Tabel 3.1). Met uitzondering van de inname van vezel in 1960 ( $P=0,18$ ) en 1965 ( $P=0,25$ ) en de inname van EPA in 1970 ( $P=0,25$ ), verschilt de inname van alle voedingsstoffen significant tussen de beide voedingsmiddelentabellen ( $P<,001$ ). De inname van voedingsstoffen berekend met behulp van de Trendtabel Zutphen 1960-1970 is over het algemeen hoger, met uitzondering van enkelvoudig onverzadigd vet, EPA, vezel en alcohol. Voor enkelvoudig onverzadigd vet zijn de waarden sterk lager (28 tot 36%).

De correlatiecoëfficiënten tussen de inname berekend met behulp van de Trendtabel Zutphen 1960-1970 en de inname berekend met behulp van de originele voedingsmiddelentabel geven aan dat beide berekende innamen sterk samen hangen (Tabel 3.2). Met uitzondering van enkelvoudig onverzadigd vet, EPA en DHA waren de correlaties  $>0,99$ . Voor enkelvoudig onverzadigd vet werden de laagste correlaties geobserveerd in de range van 0,82-0,85, voor EPA en DHA in de range van 0,92-0,98.

Tabel 3.1 Verschil in de inname van energie en voedingsstoffen in 1960-1970, berekend met behulp van de Trendtabel Zutphen 1960-1970 en de originele voedingsmiddelen tabel

Voedingsstof	1960 (n=872)		1965 (n=721)		1970 (n=615)	
	Trendtabel	Originele tabel	Trendtabel	Originele tabel	Trendtabel	Originele tabel
Energie (kcal/d)	3107 ± 668	3075 ± 653	2965 ± 672	2948 ± 663	2599 ± 534	2604 ± 532
	<i>P</i> <,0001*		<i>P</i> <,0001		<i>P</i> =0,0002	
Totaal eiwit (g/d)	91,4 ± 19,6	89,4 ± 19,1	87,4 ± 18,8	85,5 ± 18,4	81,9 ± 17,6	80,4 ± 17,3
	<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001	
Totaal vet (g/d)	143,9 ± 36,0	143,0 ± 36,0	145,8 ± 39,1	145,2 ± 39,1	121,5 ± 29,9	120,9 ± 30,0
	<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001	
Verzadigd vet (g/d)	60,2 ± 16,9	59,3 ± 16,5	61,2 ± 18,4	60,2 ± 17,9	49,9 ± 13,9	49,3 ± 13,7
	<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001	
Meervoudig onverzadigd vet (g/d)	20,5 ± 6,6	20,0 ± 6,5	21,1 ± 8,0	20,9 ± 8,0	20,2 ± 7,4	19,8 ± 7,3
	<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001	
Enkelvoudig onverzadigd vet (g/d)	39,3 ± 11,9	61,6 ± 16,5	42,2 ± 12,7	61,8 ± 17,6	36,7 ± 10,0	51,1 ± 13,6
	<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001	
EPA (mg/d)	88,5 ± 160,9	103,0 ± 203,9	92,4 ± 144,6	103,1 ± 180,6	65,1 ± 90,3	67,0 ± 111,0
	<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001		<i>P</i> =0,25	
DHA (mg/d)	154,5 ± 256,0	112,5 ± 236,5	166,3 ± 227,7	114,6 ± 210,3	128,3 ± 142,6	70,5 ± 121,6
	<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001	
Totaal koolhydraten (g/d)	355,4 ± 95,5	346,5 ± 90,6	314,6 ± 87,4	308,9 ± 85,2	279,4 ± 72,4	278,6 ± 71,6
	<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001		<i>P</i> =0,0009	
Vezeel (g/d)	33,2 ± 10,5	33,2 ± 10,5	28,3 ± 8,7	28,3 ± 8,7	24,5 ± 7,3	24,7 ± 7,4
	<i>P</i> =0,18		<i>P</i> =0,25		<i>P</i> <,0001	
Alcohol (g/d)	3,5 ± 9,6	4,1 ± 11,0	6,3 ± 11,1	6,9 ± 12,5	8,6 ± 12,5	9,4 ± 13,5
	<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001		<i>P</i> <,0001	

\**P*-waarde geeft het verschil tussen de inname berekent met de Trendtabel Zutphen 1960-1970 en de inname berekent met de originele voedingsmiddelen tabel weer.

*Tabel 3.2 Correlatie tussen de inname van voedingsstoffen berekend met Trendtabel Zutphen 1960-1970 en de originele voedingsmiddelentabel*

<b>Voedingsstof</b>	<b>1960</b>	<b>1965</b>	<b>1970</b>
Totaal eiwit (g/d)	0,997*	0,996	0,996
Totaal vet (g/d)	0,999	0,999	0,999
Verzadigd vet (g/d)	0,996	0,998	0,997
Meervoudig onverzadigd vet (g/d)	0,990	0,995	0,995
Enkelvoudig onverzadigd vet (g/d)	0,822	0,824	0,848
EPA (mg/d)	0,975	0,971	0,945
DHA (mg/d)	0,968	0,957	0,919
Totaal koolhydraten (g/d)	0,998	0,998	0,997
Vezel (g/d)	0,999	0,999	0,997
Alcohol (g/d)	0,995	0,993	0,995

\*Voor alle correlatiecoëfficiënten geldt een  $P < ,0001$

## 4. Discussie

In dit rapport wordt een beschrijving gegeven van de totstandkoming van een voedingsmiddelentabel voor 1960-1970, gericht op het uitvoeren van trendanalyses. Bekeken is of de voedingswaarde in de voedingsmiddelentabel afgeleid van de tabel van Rhenen uit 1977 (zie bijlage 1) verbeterd kon worden. De werkwijze van Stichting NEVO bij het samenstellen van een voedingsmiddelenbestand specifiek gericht op het uitvoeren van trendanalyses op basis van voedselconsumptiepeilingen 1987-1997 is hierbij als richtlijn gebruikt(9).

De Trendtabel Zutphen 1960-1970 is ontwikkeld om inzicht te krijgen in het verloop van de voedingsstofinname bij de mannen in de Zutphen Studie. Deze resultaten zullen gebruikt worden om de relatie tussen voeding en coronaire hartziekten beter te bestuderen. De inname van voedingsstoffen berekend met de Trendtabel Zutphen 1960-1970 is daarom ook vergeleken met de inname berekend met de originele voedingsmiddelentabel. De inname van nagenoeg alle voedingsstoffen verschilt significant tussen beide voedingsmiddelentabellen. De enige uitzondering hierop is de berekende inname van vezel in 1960 en 1965 en de inname van EPA in 1970. Vooral bij de berekende inname van enkelvoudig onverzadigd vet is een groot verschil te zien tussen beide voedingsmiddelentabellen. Dit is waarschijnlijk het gevolg van de toegepaste verbandsformule voor het berekenen van de waarde van enkelvoudig onverzadigd vet in de geselecteerde producten. (totaal vet = verzadigd vet + enkelvoudig onverzadigd vet + meervoudig onverzadigd vet + trans vet). De toevoeging van transvet, berekend met behulp van een speciaal hiervoor samengestelde voedingsmiddelentabel(10), in de rekenformule heeft tot gevolg dat de waarde van enkelvoudig onverzadigd vet vermindert.

Ook voor de inname van de visvetzuren EPA en DHA is een groot verschil te zien tussen de berekening met de Trendtabel Zutphen 1960-1970 en de originele voedingsmiddelentabel. Dit verschil is vooral te verklaren doordat de analysemethodes voor het bepalen van de visvetzuurgehalten sterk verbeterd zijn. Daarnaast zijn in de originele voedingsmiddelentabel alleen visvetzuurwaarden van visproducten opgenomen, omdat er voor de niet-visproducten geen analysecijfers bekend waren. Echter, ook niet-visproducten bevatten visvetzuren en dit is verwerkt in de NEVO tabel uit 1998. Bij het maken van de Trendtabel Zutphen 1960-1970 heeft deze NEVO tabel als uitgangspunt gediend, waardoor de schattingen voor de inname van visvetzuren hoger zijn geworden.

Ondanks dat het absolute niveau van inname significant verandert, is de associatie tussen de inname berekend met de originele voedingsmiddelentabel en de Trendtabel Zutphen 1960-1970 sterk. Naar verwachting zal het gebruik van de Trendtabel Zutphen 1960-1970 voor het berekenen van de inname van energie en voedingsstoffen weinig invloed hebben op de relatie tussen voeding en coronaire hartziekten.

Omdat de herkomst van de oorspronkelijke voedingswaarden onbekend is, is het erg moeilijk de kwaliteit van de voedingswaarden te beoordelen. Hierdoor zijn er veel aannames gemaakt die de betrouwbaarheid van de Trendtabel Zutphen 1960-1970 kunnen verminderen. Het voedingsmiddelenbestand voor trendanalyses, samengesteld door Stichting NEVO, heeft als richtlijn gediend voor de beoordeling van de voedingswaarden(9). Wanneer het niet duidelijk was of een product van samenstelling gewijzigd is, is een inschatting gemaakt van het soort wijziging. Indien een werkelijke verandering in samenstelling verwacht werd, zijn zoveel mogelijk de oorspronkelijke voedingswaarden aangehouden.

Over de verandering in vetzuursamenstellingen van de geselecteerde producten is erg weinig bekend. Met name de waarden voor de visvetzuren (EPA en DHA) dienen met voorzichtigheid geïnterpreteerd te worden. Daarnaast wordt aanbevolen het gehalte aan meervoudig en enkelvoudig onverzadigd vet voor vervolganalyses bij elkaar op te tellen. Voor het berekenen van het gehalte aan enkelvoudig onverzadigd vet is gebruik gemaakt van een verbandsformule, waarbij de som van de verschillende vetsoorten gelijk moet zijn aan het totale vetgehalte in een product. Oorspronkelijk werd het gehalte enkelvoudig verzadigd vet berekend door de som van verzadigd en meervoudig onverzadigd vet van het totale vetgehalte in een product af te trekken. Echter, vanaf 2000 heeft Stichting NEVO ook transvet in deze verbandsformule opgenomen. Omdat het totale vetgehalte in een product gelijk is gebleven, wordt het gehalte enkelvoudig onverzadigde vet, ter compensatie, lager. Dit suggereert dat het transvet in het product een onderdeel was van het enkelvoudig onverzadigde vet. Echter, ook meervoudig onverzadigde vet kan in de vorm van transvet voorkomen.

Naast de voedselconsumptieonderzoeken in de Zutphen Studie zijn ook samengestelde voedingen geanalyseerd op de hoeveelheid vetzuren en sterolen in de voeding van mannen in Zutphen vanaf middelbare leeftijd (13). In 1987 werd een voeding verzameld die overeen kwam met de gemiddelde voedingstofsintake in de jaren 60. De totale vetinname in de jaren '60 was 137 g/d. De inname van verzadigd, enkelvoudig onverzadigd en meervoudig onverzadigd vet was respectievelijk 61 g/d, 50 g/d en 20 g/d. Ook is de inname van EPA en DHA geanalyseerd en werd geschat op, respectievelijk, 300 mg/d en 100 mg/d. De resultaten van enkelvoudig onverzadigd vet, EPA en DHA wijken erg af van de berekende inname met de Trendtabel Zutphen 1960-1970. Het verschil in enkelvoudig onverzadigd vet is wellicht te verklaren doordat bij de Trendtabel Zutphen 1960-1970 gebruik is gemaakt van de verbandsformule, waarbij rekening is gehouden met de het aandeel transvet in de totale inname van vetten. Ook bij de vergelijking tussen de inname van voedingsstoffen berekend met de originele voedingsmiddelentabel en de Trendtabel Zutphen 1960-1970 zagen we een groot verschil in de inname van enkelvoudig onverzadigd vet wat te verklaren was door het gebruik van de verbandsformule. Daarnaast is bekend dat het berekenen van de inname van EPA en DHA met behulp van een voedingsmiddelentabel per definitie erg onnauwkeurig is omdat het hoeveelheid visvetzuren in de visproducten sterk kan wijzigen (14). Een vergelijking tussen de inname is dan ook niet goed mogelijk.

De Trendtabel Zutphen 1960-1970 voorziet in de waarden voor totaal eiwit, totaal vet, verzadigd vet, meervoudig en enkelvoudig onverzadigd vet, EPA en DHA, totaal koolhydraten, vezel en alcohol voor een groot aantal producten dat gebruikt is door de deelnemers aan de Zutphen Studie in 1960, 1965 en 1970. De voedingsmiddelentabel kan gebruikt worden voor trendanalyses op basis van voedselconsumptieonderzoek en is reeds toegepast in een onderzoek in het kader van de Zutphen Studie.

## **Dankwoord**

Bij het samenstellen van de Trendtabel Zutphen 1960-1970 hebben wij terug kunnen vallen op de expertise en ervaring van mevrouw Dr. K.F.A.M. Hulshof, werkzaam bij TNO Kwaliteit van Leven. Middels deze weg willen wij haar bedanken voor de adviezen met betrekking tot de beoordeling van de voedingswaarden in de originele voedingsmiddelentabel. Daarnaast willen wij Professor G. Hornstra bedanken voor zijn advies met betrekking tot de visvetzuursamenstelling van visproducten en de beoordeling hiervan.





## Literatuur

1. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. 2003. Geneva, World Health Organisation. WHO Technical Report Series .
2. Coronary heart disease in seven countries. 8. Zutphen, a town in the Netherlands. *Circulation* 1970;41:176-87.
3. Hartog Cd, Schaik ThFSMv, Dalderup LM, Drion EF, Mulder T. The diet of volunteers participating in a long term epidemiological field survey on coronary heart diseases at Zutphen, the Netherlands. *Voeding* 1965;26:184-208.
4. Burke B.S. The dietary history as a tool in research. *J Am Diet Assoc* 1947;23:1041-6.
5. NEVO Tabel, Nederlands Voedingsstoffenbestand 2001. Den Haag: Voedingscentrum (voorheen Voorlichtingsbureau voor de Voeding), 2001.
6. NEVO Tabel, Nederlands Voedingsstoffenbestand 1996. Den Haag: Voedingscentrum (voorheen Voorlichtingsbureau voor de Voeding), 1996.
7. NEVO Tabel, Nederlands Voedingsstoffenbestand 1989. Den Haag: Voedingscentrum (voorheen Voorlichtingsbureau voor de Voeding), 1989.
8. NEVO Tabel, Nederlands Voedingsstoffenbestand 1986-1987. Den Haag: Voedingscentrum (voorheen Voorlichtingsbureau voor de Voeding), 1987.
9. Het samenstellen van een voedingsstoffenbestand specifiek gericht op het uitvoeren van trendanalyses op basis van voedselconsumptiepeilingen. Zeist: TNO Voeding, 1998.
10. Samenstelling van voedingsmiddelentabellen met gehalten aan transvetzuren ten behoeve van epidemiologisch onderzoek. Bilthoven: RIVM, 2000.
11. Samenstelling van een voedingsmiddelentabel met gehalten aan a-linoleenzuur ten behoeve van o.a. de Zutphen Studie . Bilthoven: RIVM, 1994.
12. Dietary Reference Intakes: Energy, Proteins, Fats and Digestible Carbohydrates. The Hague: 2001.
13. Vries de JHM , Jansen A, Kromhout D et al. The fatty acid and sterol content of food composites of middle-aged men in seven countries. *J Food Comp Anal* 1997;10:115-41.
14. von Houwelingen AC, Kester AD, Kromhout D, Hornstra G. Comparison between habitual intake of polyunsaturated fatty acids and their concentrations in serum lipid fractions. *Eur J Clin Nutr* 1989;43:11-20.



## Bijlage 1 Originële voedingsmiddelentabel\*

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
1	Aardappelen rauw	2	0	0	0	0	.	.	19	2,5	0
2	Aardappelen nieuwe rauw	2	0	0	0	0	.	.	19	2,5	0
3	Aardappelen oude rauw	2	0	0	0	0	.	.	19	3	0
4	Macaroni onbereid pak	12	2	0	0	1	.	.	71	2	0
5	Rijst geslepen onbereid pak	7	0	0	0	0	.	.	78	2,4	0
6	Rijst half geslepen onbereid	8	1	0	0	1	.	.	75	3,5	0
7	Andijvie rauw	2	0	0	0	0	.	.	1	2,8	0
8	Andijvie gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	1	3,2	0
9	Asperges rauw	2	0	0	0	0	.	.	3	1,4	0
10	Aubergine rauw	0	0	0	0	0	.	.	3	2,5	0
11	Aubergine gekookt z zout	0	0	0	0	0	.	.	3	2,5	0
12	Bieten rauw	2	0	0	0	0	.	.	7	2,5	0
13	Selderij bleek- gekookt z zout	1	0	0	0	0	.	.	2	1,8	0
14	Kool bloem- rauw	2	0	0	0	0	.	.	4	1,6	0
15	Kool bloem- gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	4	1,6	0
16	Kool boeren- gekookt z zout	4	1	0	0	1	.	.	4	2,5	0
17	Cantharellen rauw	2	0	0	0	0	.	.	1	2,5	0
18	Cantharellen gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	1	2,5	0
19	Champignons rauw	4	0	0	0	0	.	.	1	2,5	0
20	Champignons gekookt z zout	4	0	0	0	0	.	.	1	2,5	0
21	Kool Chinese rauw	1	0	0	0	0	.	.	2	2,5	0
22	Kool Chinese gekookt z zout	1	0	0	0	0	.	.	2	2,5	0
23	Doperwten rauw	5	0	0	0	0	.	.	10	5,7	0
24	Kool groene rauw	3	1	0	0	1	.	.	4	2,5	0
25	Kool groene gekookt z zout	3	1	0	0	1	.	.	4	2,5	0
26	Selderij knol- gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	5	4,9	0
27	Komkommer rauw	0	0	0	0	0	.	.	3	0,7	0
28	Komkommer gekookt z zout	0	0	0	0	0	.	.	3	0,4	0
29	Koolraap gekookt z zout	1	0	0	0	0	.	.	5	2,2	0
30	Koolrabi gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	4	2,5	0
31	Paprika groene rauw	1	0	0	0	0	.	.	5	0,8	0
32	Paprika groene gekookt z zout	1	0	0	0	0	.	.	5	0,8	0
33	Rozijnen gedroogd pak	2	0	0	0	0	.	.	65	6,4	0
34	Groenten winter- gem gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	4	2,5	0
35	Peultjes rauw	2	0	0	0	0	.	.	5	2,5	0
36	Postelein gekookt z zout	1	0	0	0	0	.	.	1	2,5	0
37	Prei gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	5	3,5	0
38	Raapstelen rauw	2	0	0	0	0	.	.	0	2,3	0
39	Raapstelen gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	0	2,3	0
40	Rabarber rauw	0	0	0	0	0	.	.	2	2,4	0
41	Kool rode rauw	2	0	0	0	0	.	.	4	3,4	0
42	Kool rode gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	4	3,4	0
43	Kool savoioie- rauw	2	1	0	0	1	.	.	4	2,5	0
44	Kool savoioie- gekookt z zout	2	1	0	0	1	.	.	4	2,5	0
45	Schorseneren rauw	1	0	0	0	0	.	.	15	2,5	0
46	Sla rauw	2	0	0	0	0	.	.	2	1,3	0
47	Sla gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	2	1,5	0
48	Snijbiet gekookt z zout	3	0	0	0	0	.	.	3	2,5	0
49	Bonen snij- rauw	2	0	0	0	0	.	.	2	3,1	0
50	Bonen sperzie- rauw	3	0	0	0	0	.	.	5	3,7	0
51	Spinazie rauw	2	0	0	0	0	.	.	0	3,8	0
52	Spinazie gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	0	2	0
53	Kool spits- rauw	3	1	0	0	1	.	.	4	2,5	0
54	Kool spits- gekookt z zout	3	1	0	0	1	.	.	4	2,5	0
55	Spruitjes gekookt z zout	4	0	0	0	0	.	.	5	3,2	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
56	Mais suiker- rauw	3	1	0	0	1	.	.	17	4,7	0
57	Mais suiker- gekookt z zout	3	1	0	0	1	.	.	17	4,7	0
58	Taugé rauw	5	1	0	0	1	.	.	3	2,5	0
59	Taugé gekookt z zout	5	1	0	0	1	.	.	3	2,5	0
60	Tomaat rauw	1	0	0	0	0	.	.	4	1,4	0
61	Tomaat gekookt z zout	1	0	0	0	0	.	.	4	1,4	0
62	Bonen tuin- rauw	5	0	0	0	0	.	.	4	3,8	0
63	Ui rauw	1	0	0	0	0	.	.	10	2,1	0
64	Ui gekookt z zout	1	0	0	0	0	.	.	10	2,1	0
65	Sla veld- rauw	2	0	0	0	0	.	.	3	2,5	0
66	Sla veld- gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	3	2,5	0
67	Witlof rauw	1	0	0	0	0	.	.	3	1,4	0
68	Witlof gekookt z zout	1	0	0	0	0	.	.	3	2,5	0
69	Kool witte rauw	2	0	0	0	0	.	.	4	2,5	0
70	Kool witte gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	4	2,5	0
71	Wortelen rauw	1	0	0	0	0	.	.	8	3,3	0
72	Wortelen gekookt z zout	1	0	0	0	0	.	.	8	3,3	0
73	Kool zuur- rauw	2	0	0	0	0	.	.	1	1,5	0
74	Kool zuur- gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	1	3,5	0
75	Groenten soep- rauw	2	0	0	0	0	.	.	4	2,3	0
76	Modulair eiwitpreparaat Protifar poeder	60	0	0	0	0	.	.	27	0	0
77	Groenten zomer- gem rauw	2	0	0	0	0	.	.	3	3,2	0
78	Meel gries- poeder pak/zak	11	1	0	0	1	.	.	70	2	0
79	Macaroni als bindmiddel pak/zak	12	2	0	0	1	.	.	71	2	0
80	Bloem rijste- pak	7	1	0	0	1	.	.	78	2,4	0
81	Rijst half geslepen als bindmiddel	8	1	0	0	1	.	.	75	3,5	0
82	Vermicelli onbereid pak	12	2	0	0	1	.	.	71	2	0
83	Ei kippe- rauw	13	11	4	6	2	.	.	0	0	0
84	Ei kippe- gekookt	13	11	4	6	2	.	.	0	0	0
85	Eidooier kippe- rauw	16	33	12	16	4	.	.	0	0	0
86	Eidooier kippe- gekookt	16	33	11	16	4	.	.	0	0	0
87	Eipoeder gedroogd	46	42	15	21	6	.	.	3	0	0
88	Kalfsvlees rauw	20	6	2	3	0	.	.	0	0	0
89	Kalfsvlees mager rauw	21	2	1	1	0	.	.	0	0	0
90	Kalfsvlees vet rauw	19	10	4	5	1	.	.	0	0	0
91	Lamsvlees rauw	19	15	8	8	0	.	.	0	0	0
92	Lamsvlees mager rauw	20	7	4	4	0	.	.	0	0	0
93	Lamsvlees vet rauw	18	23	12	12	0	.	.	0	0	0
94	Nier rauw	17	6	2	1	2	.	.	0	0	0
95	Paardvlees rauw	20	3	1	1	1	.	.	0	0	0
96	Rundvlees 5-14 g vet rauw	20	13	7	6	0	.	.	0	0	0
97	Rundvlees <5 g vet rauw	22	3	1	1	0	.	.	0	0	0
98	Rundvlees >24 g vet rauw	18	23	9	14	0	.	.	0	0	0
99	Schapevlees rauw	17	25	14	9	1	.	.	0	0	0
100	Tong vlees rauw	19	9	4	4	0	.	.	0	0	0
101	Varkensvlees 15-24 g vet rauw	16	24	10	10	3	.	.	0	0	0
102	Varkensvlees <5 g vet rauw	20	9	3	6	1	.	.	0	0	0
103	Varkensvlees >24 g vet rauw	14	35	14	18	2	.	.	0	0	0
104	Zwezerik rauw	20	3	1	1	1	.	.	0	0	0
105	Kalfshersenen rauw	9	8	2	2	2	.	.	0	0	0
106	Eend rauw	20	29	7	14	3	.	.	0	0	0
107	Haas rauw	22	3	1	1	0	.	.	0	0	0
108	Kip met vel rauw	20	10	3	4	2	.	.	0	0	0
109	Konijn tam rauw	21	10	4	4	1	.	.	0	0	0
110	Konijn wild rauw	20	5	2	2	1	.	.	0	0	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
111	Mosselen gekookt	10	1	0	1	0	.	.	2	0	0
112	Paling vers	14	24	5	16	1	6,2	10,8	0	0	0
113	Haring pan- rauw	16	14	4	8	3	9,2	10,1	0	0	0
114	Vis mager 0-2 g vet rauw	18	0	0	0	0	1,8	1,6	0	0	0
115	Vis matig vet >2-10 g vet rauw	17	4	1	2	1	.	.	0	0	0
116	Vis vet >10 g vet rauw	16	10	3	3	3	13,9	11,4	0	0	0
117	Bonen witte/bruine gedroogd pak	20	2	0	1	1	.	.	43	28,6	0
118	Erwten groene gedroogd pak	21	2	0	1	1	.	.	43	20,4	0
119	Kapucijners gedroogd pak	20	2	0	1	1	.	.	43	20	0
120	Linzen gedroogd pak	21	2	0	1	1	.	.	43	7,1	0
121	Aardappelpuree bereid	2	3	1	1	0	.	.	15	2,5	0
122	Chips	5	38	16	15	6	.	.	41	6,8	0
123	Frites ongezoeten bereid	3	17	10	7	0	.	.	30	3,2	0
124	Radijs rauw	1	0	0	0	0	.	.	4	1	0
125	Ramenas rauw	2	0	0	0	0	.	.	5	1	0
126	Sterkers rauw	2	0	0	0	0	.	.	0	3,7	0
127	Rauwkost gem	1	0	0	0	0	.	.	3	1,7	0
128	Peterselie rauw	4	1	0	0	1	.	.	1	9,1	0
129	Andijvie blik/glas	1	0	0	0	0	.	.	1	2,2	0
130	Asperges blik/glas	1	0	0	0	0	.	.	3	1,5	0
131	Augurken tafelzuur glas	0	0	0	0	0	.	.	1	1	0
132	Augurken zoetzuur glas	1	0	0	0	0	.	.	2	1	0
133	Champignons blik/glas	3	0	0	0	0	.	.	3	4,2	0
134	Doperwtten middelfijn blik/glas	5	0	0	0	0	.	.	14	6,3	0
135	Doperwtten zeer fijn blik/glas	4	0	0	0	0	.	.	10	6,3	0
136	Doperwtten met wortelen blik/glas	3	0	0	0	0	.	.	12	5	0
137	Olijven blik/glas	1	14	2	10	3	.	.	3	4,4	0
138	Bonen snij- blik/glas	1	0	0	0	0	.	.	3	3,4	0
139	Bonen sperzie- blik/glas	2	0	0	0	0	.	.	4	3,2	0
140	Spinazie blik/glas	2	0	0	0	0	.	.	2	6,3	0
141	Puree tomaten-geconcentreerd blik	3	0	0	0	0	.	.	14	1	0
142	Bonen tuin- blik/glas	5	0	0	0	0	.	.	9	4,2	0
143	Wortelen blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	4	3,7	0
144	Uien zilver- zoetzuur glas	0	0	0	0	0	.	.	7	2,1	0
145	Kool rode blik/glas	1	1	1	0	0	.	.	6	3,4	0
146	Spinazie diepvries	2	0	0	0	0	.	.	0	6,3	0
147	Appel z schil	0	0	0	0	0	.	.	14	2,4	0
148	Aardbeien	1	0	0	0	0	.	.	6	2,2	0
149	Abrikozen	1	0	0	0	0	.	.	10	2,1	0
150	Ananas	0	0	0	0	0	.	.	12	1,1	0
151	Banaan	1	0	0	0	0	.	.	22	2,7	0
152	Bessen blauwe	1	0	0	0	0	.	.	9	8,4	0
153	Bessen rode	1	0	0	0	0	.	.	5	8,2	0
154	Bessen zwarte	2	0	0	0	0	.	.	8	8,7	0
155	Bessen bos-	1	0	0	0	0	.	.	9	8	0
156	Bessen vosse-	1	0	0	0	0	.	.	11	8	0
157	Bramen	1	0	0	0	0	.	.	6	7,3	0
158	Citroen	0	0	0	0	0	.	.	3	1,8	0
159	Cranberries vers	0	0	0	0	0	.	.	5	4,2	0
160	Druiven witte/blauwe m schil	0	0	0	0	0	.	.	16	2	0
161	Frambozen	1	0	0	0	0	.	.	7	7,4	0
162	Grapefruit	0	0	0	0	0	.	.	7	1,4	0
163	Kersen	0	0	0	0	0	.	.	13	1,7	0
164	Bessen kruis-	1	0	0	0	0	.	.	9	3,5	0
165	Mandarijn	0	0	0	0	0	.	.	14	1,9	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
166	Meloen net-	0	0	0	0	0	.	.	6	0,6	0
167	Morellen	1	0	0	0	0	.	.	11	1,7	0
168	Peer	0	0	0	0	0	.	.	10	2,1	0
169	Perzik	0	0	0	0	0	.	.	11	1,3	0
170	Pruimen m schil	0	0	0	0	0	.	.	12	2,2	0
171	Sinaasappel	0	0	0	0	0	.	.	10	1,8	0
172	Fruit citrus- gem	0	0	0	0	0	.	.	8	1,6	0
173	Fruit gem zonder citrusfruit	0	0	0	0	0	.	.	9	2,5	0
174	Aardbeien op siroop blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	20	1	0
175	Abrikozen gedroogd	5	0	0	0	0	.	.	59	9,3	0
176	Abrikozen op siroop blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	21	1,3	0
177	Ananas op siroop blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	21	1,1	0
178	Appeltjes gedroogd	2	0	0	0	0	.	.	65	9,6	0
179	Appelmoes blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	19	1,2	0
180	Bessen bos- op siroop blik/glas	1	0	0	0	0	.	.	25	6	0
181	Dadels geconfijt	2	0	0	0	0	.	.	73	7,5	0
182	Frambozen op siroop blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	23	5,5	0
183	Fruitcocktail op siroop blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	17	1,1	0
184	Kersen op siroop blik/glas	1	0	0	0	0	.	.	19	1,3	0
185	Krenten gedroogd pak	2	0	0	0	0	.	.	75	9	0
186	Mandarijnen op siroop blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	17	0,3	0
187	Peren gedroogd	2	0	0	0	0	.	.	50	12	0
188	Peren op siroop blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	20	1,7	0
189	Perziken op siroop blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	21	1	0
190	Pruimen gedroogd	2	0	0	0	0	.	.	45	16,1	0
191	Pruimen op siroop blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	17	1,9	0
192	Tutti-frutti gedroogd	2	0	0	0	0	.	.	47	12,3	0
193	Vijgen gedroogd	4	0	0	0	0	.	.	49	18,5	0
194	Vruchten op siroop blik/glas	0	0	0	0	0	.	.	21	2,1	0
195	Fruit Olvarit 8 mnd	1	0	0	0	0	.	.	24	2	0
196	Kapucijners blik/glas	6	0	0	0	0	.	.	18	4,8	0
197	Bonen witte in tomatensaus blik/glas	6	1	1	0	0	.	.	14	7,3	0
198	Noten amandelen gepeld	19	55	4	37	12	.	.	5	14,3	0
199	Noten cashew-	19	51	10	32	10	.	.	22	8	0
200	Noten hazel-	14	69	5	57	6	.	.	6	6,1	0
201	Kastanjes	4	2	0	1	1	.	.	35	6,8	0
202	Kokosnootvlees	4	35	31	2	1	.	.	3	13,6	0
203	Noten para-	15	67	15	16	35	.	.	5	7,7	0
204	Noten pinda's ongezouten	23	55	8	30	17	.	.	8	7,1	0
205	Studentenhaver	9	30	4	16	10	.	.	35	6,4	0
206	Noten wal-	15	63	5	14	44	.	.	8	5,2	0
207	Noten gemengd ongezouten	18	60	8	31	21	.	.	9	8	0
208	Meel boekweite- pak	10	2	0	0	1	.	.	72	5	0
209	Cornflakes pak	8	0	0	0	0	.	.	72	11	0
210	Custard poeder pak	0	0	0	0	0	.	.	85	0	0
211	Mout gorte- pak	10	2	0	0	1	.	.	65	8,6	0
212	Gort parel- gortebloem pak	9	2	0	0	1	.	.	67	9	0
213	Mout haver- pak	13	7	1	3	3	.	.	62	7,2	0
214	Mais pof- gedroogd pak/zak	11	4	0	1	2	.	.	71	5	0
215	Maizena poeder pak	0	0	0	0	0	.	.	85	0	0
216	Puddingpoeder pak	0	0	0	0	0	.	.	86	0,5	0
217	Bloem rogge- 60% uitmaling pak	8	1	0	0	1	.	.	73	5	0
218	Meel rogge- pak	10	2	0	0	1	.	.	55	20	0
219	Tapioca pak	0	0	0	0	0	.	.	80	0	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
220	Bloem tarwe- patent pak/zak	11	1	0	0	1	.	.	70	2	0
221	Tarwegries gaar	8	2	0	0	1	.	.	63	11	0
222	Meel tarwe- pak/zak	10	2	0	0	1	.	.	62	12	0
223	Bindmiddel gemiddeld	9	2	0	0	1	.	.	73	1,5	0
224	Ontbijtprodukt groei-ontbijt Bambix	10	2	0	0	1	.	.	79	10	0
225	Ontbijtprodukt pak	8	3	0	0	1	.	.	63	11	0
226	Meel aardappel- pak	0	0	0	0	0	.	.	80	0	0
227	Besluit pak	12	7	4	2	1	.	.	70	2,5	0
228	Cracker cream- pak	9	18	11	5	2	.	.	64	2,2	0
229	Knäckebröt gemiddeld	11	2	1	0	1	.	.	68	11,7	0
230	Broodje luxe witte	8	4	2	1	1	.	.	47	2,2	0
231	Kiemen tarwe- pak	27	11	2	2	7	.	.	20	30	0
232	Broodje koffie-	7	9	4	3	2	.	.	55	2,7	0
233	Brood krente-	7	3	2	1	0	.	.	50	3	0
234	Voedingsbiscuit peuter	10	7	1	2	4	.	.	70	2,4	0
235	Voedingsbiscuit kleuter	12	7	1	2	4	.	.	69	2,5	0
236	Brood tarwe-	8	2	1	1	1	.	.	43	5,1	0
237	Koekje	6	.	.	.	.	.	.	60	0	0
238	Cracker tea- matses pak	11	1	0	0	1	.	.	68	3,9	0
239	Brood wit merk	8	2	1	1	0	.	.	46	2,7	0
240	Koek ontbijt-	4	1	0	0	1	.	.	68	2,5	0
241	Brood wit- melk	9	3	2	0	0	.	.	44	2,7	0
242	Brood rogge- donker	5	1	0	0	1	.	.	29	13,9	0
243	Brood rogge- licht	7	1	0	0	1	.	.	40	13,9	0
244	Brood rozijnen-	7	3	2	1	0	.	.	50	3	0
245	Voedingsbiscuit Sanovite	10	5	1	1	3	.	.	66	7,5	0
246	Brood volkoren-	9	2	1	0	1	.	.	41	10	0
247	Toost	14	4	2	1	1	.	.	67	2,6	0
248	Brood wit- water	8	2	0	0	1	.	.	46	2,7	0
249	Brood mout-	9	2	1	0	1	.	.	43	4,6	0
250	Broodje amandel-	6	30	12	12	6	.	.	45	3	0
251	Taart appel-	3	12	5	4	3	.	.	44	1,7	0
252	Biscuit	7	13	8	4	1	.	.	70	1,9	0
253	Cake eenvoudige	6	24	9	8	7	.	.	54	0,5	0
254	Koek eier-	8	4	2	2	1	.	.	73	1,4	0
255	Taart slagroom-	6	32	20	10	2	.	.	30	0,5	0
256	Taart crème au beurre-	5	33	19	12	2	.	.	40	0,7	0
257	Koek gevulde	7	24	7	14	3	.	.	65	3	0
258	Koekje	6	33	13	14	6	.	.	60	1,2	0
259	Kokosmakronen	4	23	22	2	0	.	.	57	9	0
260	Lange vingers	10	5	2	2	1	.	.	83	1,1	0
261	Speculaas	5	25	11	10	4	.	.	63	1,5	0
262	Spritsstukken	6	32	22	10	1	.	.	57	1,1	0
263	Biscuit volkoren-	8	21	7	10	4	.	.	62	3,8	0
264	Biscuit zoute	7	30	15	11	3	.	.	51	2,5	0
265	Korstgebak zout	7	42	21	16	5	.	.	40	1,4	0
266	Broodje saucijze-	9	28	11	14	3	.	.	21	0,7	0
267	Stokjes zoute	12	6	2	2	2	.	.	67	3,2	0
268	Wafel kaas-	19	43	34	7	2	.	.	32	1,1	0
269	Kroepoek bereid	13	31	8	16	8	.	.	52	0,4	0
270	Melk rauwe	3	4	2	1	0	.	.	5	0	0
271	Melk koffie- volle mov verrijkt fles	7	7	1	2	4	.	.	10	0	0
272	Melk chocolade- volle pak/fles	4	3	2	1	0	.	.	10	0	0
273	Melk chocolade- magere pak/fles	3	0	0	0	0	.	.	11	0	0
274	Creamer koffie- Completa	6	35	31	2	0	.	.	54	0	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
275	Melk koffie- halfvolle linolzuurverrijkt fles	8	4	1	1	2	.	.	11	0	0
276	Vla chocolade- volle pak/fles	3	3	2	1	0	.	.	15	0	0
277	Melk magere gecondenseerd met suiker blik	9	0	0	0	0	.	.	61	0	0
278	Yoghurt volle pak/fles	3	3	2	1	0	.	.	4	0	0
279	Melk volle pak/fles	3	3	2	1	0	.	.	5	0	0
280	Melk koffie- volle pak/fles	7	9	5	3	0	.	.	10	0	0
281	Melk volle gecondenseerd met suiker blik	8	8	5	2	0	.	.	55	0	0
282	Vla vanille- volle pak/fles	3	3	2	1	0	.	.	15	0	0
283	Room half- fles	3	10	6	3	0	.	.	4	0	0
284	Yoghurt magere met vruchten pak/fles	4	0	0	0	0	.	.	16	0	0
285	Melk koffie- halfvolle pak/fles	8	4	2	1	0	.	.	11	0	0
286	Melk halfvolle pak/fles	4	2	1	1	0	.	.	5	0	0
287	Hangop	10	1	1	0	0	.	.	4	0	0
288	Pap haverhout-	4	3	2	1	0	.	.	8	0,4	0
289	Melk karne- pak/fles	3	0	0	0	0	.	.	4	0	0
290	Pap karnemelkse-	3	0	0	0	0	.	.	8	0,5	0
291	Topping met suiker poeder pak	6	31	28	2	1	.	.	56	0	0
292	Melk koffie- magere pak/fles	8	0	0	0	0	.	.	11	0	0
293	Room koffie- fles	3	20	12	6	0	.	.	4	0	0
294	Melk magere pak/fles	3	0	0	0	0	.	.	5	0	0
295	Melkpoeder magere pak	35	1	1	0	0	.	.	50	0	0
296	Melkpoeder volle pak	26	24	15	7	1	.	.	38	0	0
297	Melk moeder-	1	4	2	2	0	.	.	7	0	0
298	Pap rijste-	4	3	2	1	0	.	.	10	0,1	0
299	Room slag- onbereid pak	2	35	21	10	1	.	.	3	0	0
300	Yoghurt volle Bulgaarse pak/kuip	5	5	3	1	0	.	.	6	0	0
301	Yoghurt magere pak/fles	3	0	0	0	0	.	.	4	0	0
302	IJs consumptie-	3	5	5	0	0	.	.	20	0	0
303	IJs room-	4	12	7	3	0	.	.	20	0	0
304	Kaas strooi- Zwitserse pak	32	1	1	0	0	.	.	1	0	0
305	Kwark magere pak/kuip	14	2	1	1	0	.	.	3	0	0
306	Kwark halfvolle pak/kuip	11	6	4	2	0	.	.	3	0	0
307	Kwark volle pak/kuip	10	12	7	3	0	.	.	3	0	0
308	Olie arachide-	0	100	14	54	31	.	.	0	0	0
309	Vet bak- en braad- 0-20 g linolzuur	0	100	48	47	5	.	.	0	0	0
310	Boter ongezoeten	0	83	51	23	3	.	.	0	0	0
311	Vet bak- en braad- Croma	0	100	47	38	15	.	.	0	0	0
312	Olie mais-	0	100	15	29	56	.	.	0	0	0
313	Olie soja-	0	100	15	23	62	.	.	0	0	0
314	Vet varkens- uitgesmolten	0	100	41	48	9	.	.	0	0	0
315	Vet rund- uitgesmolten	0	100	44	48	3	.	.	0	0	0
316	Halvarine <20 g linolz 25-150 mg chol	0	40	12	14	14	.	.	0	0	0
317	Olie zonnebloem-	0	100	11	23	66	.	.	0	0	0
318	Margarine >40-60 g linolzuur	0	83	17	15	50	.	.	0	0	0
319	Corned beef	16	13	6	6	0	.	.	0	0	0
320	Fazant rauw	31	11	4	5	1	.	.	0	0	0
321	Gehakt blik	13	26	12	12	2	.	.	4	0	0
322	Frikandel bereid	22	28	11	14	3	.	.	0	0	0
323	Gehakt runder- 20-35 g vet rauw	15	30	14	15	1	.	.	0	0	0
324	Worst rook- gekookt	12	35	15	17	4	.	.	4	0	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product



**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
325	Margarine 0-20 g linolz 0-300 mg chol pakje	0	83	42	32	9	.	.	0	0	0
326	Kroket bereid	14	18	10	8	1	.	.	20	0	0
327	Ham gemiddeld gekookt	15	20	8	10	2	.	.	0	0	0
328	Ham rauwe	20	22	8	11	3	.	.	0	0	0
329	Worst rook- gekookt	12	35	15	17	4	.	.	4	0	0
330	Kalkoen rauw	20	7	2	3	2	.	.	0	0	0
331	Worst gem	14	35	15	17	4	.	.	2	0	0
332	Worstsoorten rauw	18	48	20	23	5	.	.	0	0	0
333	Runderlever gekookt	20	5	3	1	2	.	.	2	0	0
334	Varkenslever gekookt	20	6	3	1	2	.	.	2	0	0
335	Pastei lever-	14	30	11	16	4	.	.	2	0	0
336	Luncheon meat blik	13	30	11	14	4	.	.	4	0	0
337	Patrijs rauw	35	12	3	5	3	.	.	0	0	0
338	Pekelvlees	16	25	10	15	0	.	.	0	0	0
339	Ree wild rauw	22	4	2	1	0	.	.	0	0	0
340	Runderrookvlees	32	2	1	1	1	.	.	0	0	0
341	Groenten zomer- gem gekookt z zout	2	0	0	0	0	.	.	3	2,6	0
342	Spek vers mager rauw	13	42	15	20	5	.	.	0	0	0
343	Spek vers vet rauw	4	85	30	41	9	.	.	0	0	0
344	Vleeswaren gem	18	23	9	11	2	.	.	1	0	0
345	Vlees gemiddeld vet gem	17	18	8	8	1	.	.	0	0	0
346	Vlees mager gem rauw	20	8	3	4	1	.	.	0	0	0
347	Bokking gerookt	23	19	5	10	4	14,8	13,3	0	0	0
348	Garnalen gepeld	18	2	1	1	1	1	1,6	0	0	0
349	Haringfilet in tomatensaus blik	15	16	4	6	4	18,2	14,2	2	0	0
350	Haring gezouten	16	13	4	6	3	12,6	12,1	0	0	0
351	Krab	17	2	1	1	1	1,3	2,7	1	0	0
352	Kreeft gekookt	16	2	1	1	1	.	.	0	0	0
353	Makreel rauw	19	17	5	9	4	15,8	10,7	0	0	0
354	Oesters	6	1	0	1	0	.	.	4	0	0
355	Sardines blik	24	23	4	11	8	11,7	13,1	0	0	0
356	Lever schelvis- blik	7	46	11	19	16	67,2	57	0	0	0
357	Stokvis geweekt	26	0	0	0	0	.	.	0	0	0
358	Eiwit kippeï rauw	11	0	0	0	0	.	.	0	0	0
359	Soep champignon-	1	2	1	1	0	.	.	4	0,3	0
360	Soep bruine bonen met spek	3	3	1	2	0	.	.	7	2,5	0
361	Soep erwten- met spek of worst	4	6	3	3	0	.	.	8	2,4	0
362	Soep groente-	1	2	1	1	0	.	.	3	0,3	0
363	Soep kippe- gebonden	2	2	1	1	0	.	.	3	0,1	0
364	Soep kippe- helder	2	1	0	1	0	.	.	2	0	0
365	Soep ossestaart-	1	3	1	2	0	.	.	3	0,3	0
366	Soep tomaten-	1	2	1	1	0	.	.	3	0,3	0
367	Soep gemiddeld	1	2	1	1	0	.	.	4	0,8	0
368	Bami goreng blik	6	5	3	3	0	.	.	19	1	0
369	Loempia bereid	11	11	6	4	1	.	.	16	2	0
370	Macaroni met ham en kaassaus blik	5	5	3	1	0	.	.	9	0,3	0
371	Nasi goreng blik/diepvries	5	5	3	3	0	.	.	26	0,8	0
372	Maaltijd Olvarit 8 mnd	3	3	1	1	1	.	.	8	1,5	0
373	Spaghetti met kaas en tomatensaus blik	3	3	2	1	0	.	.	10	0,3	0
374	Suiker basterd- bruine	0	0	0	0	0	.	.	95	0	0
375	Suiker basterd- witte	0	0	0	0	0	.	.	95	0	0
376	Stroop huishoud-	0	0	0	0	0	.	.	70	0	0
377	Suiker kristal-	0	0	0	0	0	.	.	100	0	0
378	Stroop keuken-	0	0	0	0	0	.	.	75	0	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
379	Stroop melasse-	1	0	0	0	0	.	.	72	0	0
380	Zoetstof sorbitol poeder	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
381	Stroop suiker-	0	0	0	0	0	.	.	74	0	0
382	Advokaat	4	3	1	2	0	.	.	27	0	12
383	Sap appel-	0	0	0	0	0	.	.	12	0	0
384	Bronwater Appolinaris	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
385	Vruchtendrank rode bessen	0	0	0	0	0	.	.	14	0,4	0
386	Jenever bessen-	0	0	0	0	0	.	.	18	0	16
387	Vruchtendrank zwarte bessen	0	0	0	0	0	.	.	15	0,4	0
388	Sap besse-	0	0	0	0	0	.	.	9	0,6	0
389	Bier oud bruin	0	0	0	0	0	.	.	4	0	2
390	Bier pils	0	0	0	0	0	.	.	3	0	5
391	Brandewijn	0	0	0	0	0	.	.	0	0	29
392	Campari	0	0	0	0	0	.	.	10	0	20
393	Jenever citroen-	0	0	0	0	0	.	.	3	0	24
394	Cognac	0	0	0	0	0	.	.	0	0	32
395	Frisdrank cola	0	0	0	0	0	.	.	11	0	0
396	Sap druive-	0	0	0	0	0	.	.	18	0	0
397	Bronwater	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
398	Bronwater Evian	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
399	Vruchtendrank frambozen	0	0	0	0	0	.	.	14	0,4	0
400	Frisdrank	0	0	0	0	0	.	.	12	0	0
401	Jenever jonge	0	0	0	0	0	.	.	0	0	28
402	Jenever oude	0	0	0	0	0	.	.	0	0	28
403	Likeur 15-25% alc	0	0	0	0	0	.	.	28	0	23
404	Mistella	0	0	0	0	0	.	.	27	0	14
405	Muscatel	0	0	0	0	0	.	.	12	0	13
406	Bronwater Perrier	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
407	Port	0	0	0	0	0	.	.	13	0	15
408	Rum	0	0	0	0	0	.	.	0	0	33
409	Sherry	0	0	0	0	0	.	.	3	0	15
410	Sap sinaasappel-	1	0	0	0	0	.	.	14	0,3	0
411	Bronwater Spa	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
412	Wijn Spaanse zoete	0	0	0	0	0	.	.	22	0	11
413	Sap tomaten-	1	0	0	0	0	.	.	4	0,3	0
414	Frisdrank tonic	0	0	0	0	0	.	.	6	0	0
415	Vermouth zoete	0	0	0	0	0	.	.	16	0	12
416	Vieux	0	0	0	0	0	.	.	0	0	28
417	Limonade vruchten-	0	0	0	0	0	.	.	12	0	0
418	Bronwater Vichy	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
419	Bronwater Victoria	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
420	Bronwater Vittel	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
421	Whisky	0	0	0	0	0	.	.	0	0	36
422	Wijn rode	0	0	0	0	0	.	.	2	0	10
423	Wijn witte	0	0	0	0	0	.	.	7	0	10
424	Weidrank Rivella rood	0	0	0	0	0	.	.	9	0	0
425	Weidrank Rivella light	0	0	0	0	0	.	.	3	0	0
426	Frisdrank sinas z suiker	0	0	0	0	0	.	.	5	0	0
427	Stroop appel-	1	0	0	0	0	.	.	60	4	0
428	Saus barbecue-	2	0	0	0	0	.	.	24	0,8	0
429	Bouillonblokje per gram pak	3	4	2	2	0	.	.	0	0	0
430	Cacaopoeder pak	17	20	12	7	1	.	.	9	43,3	0
431	Chocolade melk-	9	32	19	10	1	.	.	51	3,6	0
432	Chocolade pure	5	32	19	10	1	.	.	56	6,6	0
433	Vlokken chocolade- melk	8	18	10	6	0	.	.	63	9,3	0
434	Boter chocolade-	1	46	24	17	5	.	.	38	8,6	0
435	Vlokken chocolade- puur	5	17	10	6	0	.	.	64	6,4	0
436	Pasta hazelnoot-	8	28	18	7	1	.	.	56	4,5	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
437	Saus cocktail- 25% olie	1	24	4	6	15	.	.	11	0	0
438	Drop	12	0	0	0	0	.	.	30	0	0
439	Gelatine pak	91	0	0	0	0	.	.	0	0	0
440	Gember op siroop glas	0	0	0	0	0	.	.	69	2,5	0
441	Gistextract	40	0	0	0	0	.	.	0	2,7	0
442	Hagelslag vruchten-	0	0	0	0	0	.	.	99	0	0
443	Honing	0	0	0	0	0	.	.	80	0	0
444	Pasta chocolade- puur	4	5	3	2	0	.	.	65	4,1	0
445	Jam huishoud-	0	0	0	0	0	.	.	61	1	0
446	Kauwgom	0	0	0	0	0	.	.	90	0	0
447	Kauwgom z suiker	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
448	Pindakaas met honing	17	52	10	18	25	.	.	22	7,6	0
449	Kokosbrood	4	30	26	2	1	.	.	34	11,5	0
450	Zuurtjes	0	0	0	0	0	.	.	100	0	0
451	Mayonaise 80% olie	1	82	12	18	50	.	.	2	0	0
452	Cake Becel	6	24	6	5	13	.	.	50	0,7	0
453	Pepermunt	0	0	0	0	0	.	.	98	0	0
454	Piccalilly	0	1	0	0	1	.	.	6	1,2	0
455	Pindakaas	23	58	11	20	27	.	.	8	7,1	0
456	Puddingsaus	0	0	0	0	0	.	.	38	0,5	0
457	Jam rozebottel-	0	0	0	0	0	.	.	61	1	0
458	Saus sla- 25% olie	0	25	4	6	16	.	.	11	0	0
459	Saus sla- 50% olie	1	50	8	11	31	.	.	6	0	0
460	Ketjap sojasaus	6	0	0	0	0	.	.	40	1	0
461	Toffee	2	14	7	5	1	.	.	79	0	0
462	Ketchup tomaten-	1	0	0	0	0	.	.	23	0,8	0
463	Siroop vruchtenlimonade- fles	0	0	0	0	0	.	.	55	0	0
464	Broodbeleg zoet gem	1	3	2	1	0	.	.	73	3,5	0
465	Saus frites- 25% olie	0	25	4	7	16	.	.	12	0	0
466	Saus frites- 35% olie	0	35	5	8	22	.	.	12	0	0
467	Pannekoek bereid	6	7	3	2	1	.	.	19	0,7	0
468	Tompouce	4	16	8	6	2	.	.	36	0,5	0
469	Babi pangang	11	24	11	11	2	.	.	7	1	0
470	Bami goreng zonder ei	4	12	3	4	6	.	.	10	1	0
471	Nasi goreng met ei	6	12	3	4	4	.	.	9	0,8	0
472	Tjap tjoi	6	16	4	6	6	.	.	4	3	0
473	Foe jung hai	5	9	2	3	5	.	.	6	0,8	0
474	Oliebol bereid in sojaolie	8	14	3	3	8	.	.	32	1,1	0
475	Kippelever rauw	22	4	2	1	1	.	.	1	0	0
476	Koek kinder-	10	5	.	.	.	.	.	80	2,9	0
477	Vla vanille- magere pak	3	0	0	0	0	.	.	13	0	0
478	Vla chocolade- magere pak	4	0	0	0	0	.	.	13	1,7	0
479	Melk karne- met vruchten	2	0	0	0	0	.	.	12	0,2	0
480	Chocoprince	6	22	13	8	1	.	.	69	2,3	0
481	Koek Bastogne	5	20	10	8	2	.	.	74	1,5	0
482	Spekkie	6	0	0	0	0	.	.	67	0	0
483	Hamburger rauw	14	36	17	17	1	.	.	5	0	0
484	Jam halfzoet halvajam	0	0	0	0	0	.	.	36	1	0
485	IJs Conotop	6	14	9	4	0	.	.	24	1	0
486	Vlaai vruchten-	4	12	6	5	1	.	.	29	0,7	0
487	Mars	4	18	11	7	0	.	.	68	1	0
488	Puddingpoeder chocolade pak	1	2	1	1	0	.	.	86	0,5	0
489	Vlaai rijste-	5	11	6	4	1	.	.	37	0,7	0
490	Siroop rozebottel- ferro	0	0	0	0	0	.	.	54	0	0
491	Siroop rozebottel- glucose	0	0	0	0	0	.	.	57	0	0
492	Siroop rozebottel- laxa	0	0	0	0	0	.	.	55	0	0
493	Siroop rozebottel-	0	0	0	0	0	.	.	56	0	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
494	Siroop rozebottel- stop	0	0	0	0	0	.	.	56	0	0
495	Levertraan	0	100	.	.	.	.	.	0	0	0
496	Siroop rozebottel- cassismix	0	0	0	0	0	.	.	60	0	0
497	Siroop rozebottel- Roosvicee diverse smaken	0	0	0	0	0	.	.	65	0	0
498	Siroop rozebottel- Roosvicee ferro	0	0	0	0	0	.	.	60	0	0
499	Siroop rozebottel- Roosvicee glucose	0	0	0	0	0	.	.	60	0	0
500	Siroop rozebottel- Roosvicee laxo	0	0	0	0	0	.	.	60	0	0
501	Siroop rozebottel- Roosvicee stop	0	0	0	0	0	.	.	60	0	0
502	Vitamine Davitamon A/D olie per parel	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
503	Vitamine Davitamon A/D olie per druppel	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
504	Vitamine Davitamon A/D water per druppel	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
505	Vitamine Davitamon 10 per dragee	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
506	Vitamine Dagravit B-complex per dragee	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
507	Preparaat Sanostol per pellet	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
508	Vitamine Davitamon A/D per tablet	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
509	Vitamine C per tablet	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
510	Preparaat Sanostol vloeibaar per ml	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
511	Kaas Edammer 40+	28	22	13	7	1	.	.	1	0	0
512	Kaas 40+ korstloze	23	22	14	6	1	.	.	1	0	0
513	Kaas Goudse 48+	24	27	17	8	1	.	.	0	0	0
514	Kaas 20+ Leidse/Friese nagel-	32	10	6	3	0	.	.	1	0	0
515	Kaas smeer- volvet 48+ pak/kuip	16	22	14	6	1	.	.	1	0	0
516	Kaas smeer- 40+ pak/kuip	21	18	11	5	1	.	.	1	0	0
517	Kaas smeer- 20+ pak/kuip	27	8	5	2	0	.	.	1	0	0
518	Biscuit volkoren-goudgraantje	8	14	3	2	8	.	.	68	3,6	0
519	Drop topdrop	10	0	0	0	0	.	.	73	0	0
520	Drop zoute	10	0	0	0	0	.	.	76	0	0
521	Drop dubbelzoute	10	0	0	0	0	.	.	72	0	0
522	Drop zoete	10	0	0	0	0	.	.	68	0	0
523	Stophoest	0	0	0	0	0	.	.	98	0	0
524	Chocolade M&M's	5	21	13	7	1	.	.	67	7,1	0
525	Milky way	4	16	9	7	0	.	.	68	2,9	0
526	Bounty	4	26	21	5	1	.	.	59	7	0
527	Musketiers	5	20	11	7	1	.	.	70	2,4	0
528	Snickers	10	25	12	11	2	.	.	56	4,2	0
529	Ontbijtproduct kleuter-	9	1	0	0	1	.	.	60	10	0
530	Meel pannekoek- pak	13	2	.	.	.	.	.	69	2	0
531	Meel poffertjesmix pak	11	1	.	.	.	.	.	74	2	0
532	Pudding chocolade-pak/beker	3	3	2	1	0	.	.	20	1,7	0
533	Dessert chocoroom	4	14	7	4	0	.	.	26	1	0
534	Vlaflip	2	3	2	1	0	.	.	16	0	0
535	Cacaopoeder gezoet pot	4	3	2	1	0	.	.	82	8	0
536	Vruchtendrank eendrank	0	0	0	0	0	.	.	14	0,2	0
537	Vruchtendrank tweedrank sinas-perzik	0	0	0	0	0	.	.	15	0,3	0
538	Rabarbermoes glas	0	0	0	0	0	.	.	17	2	0
539	Dessertsaus vruchten-	0	0	0	0	0	.	.	40	0,5	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
540	Dessertsaus chocolade-	2	2	1	1	0	.	.	57	1,7	0
541	Pindakaas met stukjes noot	19	56	10	19	26	.	.	12	7,6	0
542	Soep tomaten-groente- maaltijd	3	2	1	1	0	.	.	4	1	0
543	Soep erwten- maaltijd	6	4	2	2	0	.	.	8	2,4	0
544	Soep goulash- maaltijd	2	4	2	2	0	.	.	6	1	0
545	Soep bruine bonen- maaltijd	4	3	1	2	0	.	.	7	2,5	0
546	Noten borrel- special mix	13	31	6	14	12	.	.	45	7	0
547	Saus poesta-	1	0	0	0	0	.	.	20	0,8	0
548	Saus schaschlik-	1	0	0	0	0	.	.	22	0,8	0
549	Saus kerrie-ananas 25% olie	0	25	4	6	16	.	.	12	0,8	0
550	Saus saté- onbereid	17	45	6	24	14	.	.	17	7,6	0
551	Ketchup kerrie-	1	0	0	0	0	.	.	24	0,8	0
552	Saus sla- slank 5% olie	0	5	1	1	3	.	.	13	0	0
553	Dressing 40% olie	1	50	6	12	33	.	.	14	0	0
554	Creamer koffie- pot	7	35	31	2	0	.	.	51	0	0
555	Topping met suiker opgeklopt	1	4	4	0	0	.	.	7	0	0
556	Kaas Camembert 45+	19	26	16	8	1	.	.	2	0	0
557	Selderij bleek- rauw	1	0	0	0	0	.	.	2	1,8	0
558	Selderij knol- rauw	2	0	0	0	0	.	.	5	4,9	0
559	Koolraap rauw	1	0	0	0	0	.	.	5	2,2	0
560	Koolrabi rauw	2	0	0	0	0	.	.	4	2,5	0
561	Postelein rauw	1	0	0	0	0	.	.	1	2,5	0
562	Prei rauw	2	0	0	0	0	.	.	5	3,5	0
563	Snijbiet rauw	3	0	0	0	0	.	.	3	2,5	0
564	Spruitjes rauw	4	0	0	0	0	.	.	5	3,2	0
565	Brood geroosterd toast pak	13	6	.	.	.	.	.	76	2,6	0
566	Worst knak- blik	13	20	8	10	2	.	.	4	0	0
567	Worst boterham-	14	30	12	15	4	.	.	3	0	0
568	Worst bloed-	12	36	14	18	4	.	.	5	0	0
569	Toffee crisp	5	27	14	10	3	.	.	64	0	0
570	Nuts	6	20	7	10	1	.	.	72	2,4	0
571	Lekki	5	15	7	4	0	.	.	78	2,9	0
572	Kiss maxi	4	15	9	4	0	.	.	74	2,5	0
573	Caddy	8	27	17	7	1	.	.	63	2,9	0
574	Spread komkommer-	1	11	2	2	7	.	.	15	0,2	0
575	Spread sandwich-	2	18	3	4	11	.	.	16	0,3	0
576	Salade vlees-	4	16	4	6	6	.	.	12	0	0
577	Salade huzaren-	3	12	2	3	7	.	.	15	2	0
578	Spaghetti met tomatensaus	2	0	0	0	0	.	.	13	0,2	0
579	Soep uien- Franse	3	2	1	1	0	.	.	8	0,4	0
580	Soep minestrone-	5	2	1	1	0	.	.	9	0,6	0
581	Relish tomaten- pikante	1	0	0	0	0	.	.	22	0,8	0
582	Saus paprika- hongarse	1	0	0	0	0	.	.	25	0,8	0
583	Ketchup hot	2	0	0	0	0	.	.	24	0,8	0
584	Ketchup curry-	2	0	0	0	0	.	.	24	0,8	0
585	Relish hotdog	0	0	0	0	0	.	.	25	1,2	0
586	Ketjap zoet	1	0	0	0	0	.	.	67	0	0
587	Dessertsaus mocca-caramel	0	0	0	0	0	.	.	72	0	0
588	Dessertsaus chocolade	1	1	1	0	0	.	.	67	1,7	0
589	Dessertsaus vruchten-	0	0	0	0	0	.	.	36	0	0
590	Zemelen tarwe- pak	16	5	1	1	2	.	.	23	44	0
591	Ontbijtproduct All Bran pak	14	2	0	0	1	.	.	51	26,7	0
592	Biscuit vezelverrijkt pak	9	33	5	8	19	.	.	35	21,8	0
593	Kaas Brie 50+	23	28	17	8	1	.	.	3	0	0
594	Kleuterdessert	2	0	0	0	0	.	.	22	1,5	0
595	Cacaoproduct poeder	8	4	4	0	1	.	.	77	8	0
596	Knäckebröt goudbruin	10	6	2	2	1	.	.	71	6,5	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
597	Knäckebröd wit pak	9	2	1	0	1	.	.	78	6,5	0
598	Water 0-50 mg calcium per liter	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
599	Water 50-100 mg calcium per liter	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
600	Water >100 mg calcium per liter	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
601	Olie olijf-	0	100	11	69	19	.	.	0	0	0
602	Zalm blik	16	10	2	5	2	10,7	7,2	0	0	0
603	Paling gerookt	19	28	7	16	4	7,3	12,6	0	0	0
604	Makreel gestoomd	17	31	7	15	8	31,3	24,8	0	0	0
605	Watergruwel Bessola	1	0	0	0	0	.	.	14	0,9	0
606	Olie Becel-	0	100	11	23	66	.	.	0	0	0
607	Olie saffloer-	0	100	10	13	77	.	.	0	0	0
608	Olie maiskiem-	0	100	14	26	60	.	.	0	0	0
609	Nasibal diepvries bereid	15	15	8	6	1	.	.	23	0	0
610	Bamibal bereid	8	14	8	6	1	.	.	30	0	0
611	Lihanboutje bereid	18	44	17	21	6	.	.	7	0	0
612	Saus frikandel- 15% olie	0	15	2	3	9	.	.	23	0,4	0
613	Saté varkens- bereid z saus	25	7	3	3	1	.	.	0	0	0
614	Slaatje huzaren-	3	8	2	3	4	.	.	15	2	0
615	Gehaktbal bereid	14	26	12	12	2	.	.	4	0	0
616	Saus saté- bereid	7	24	3	13	7	.	.	17	7,6	0
617	Ringlings	11	23	10	9	4	.	.	65	3	0
618	Nibbits	3	28	5	16	6	.	.	65	3	0
619	Wokkels	11	21	8	9	4	.	.	65	3	0
620	Frites sticks	6	31	14	12	4	.	.	55	10	0
621	Chocolade M&M's met pinda's	10	28	13	11	3	.	.	52	7,4	0
622	Puddingpoeder overige smaken pak	0	0	0	0	0	.	.	95	0,3	0
623	Puddingpoeder chocolade pak	3	8	0	1	0	.	.	81	0	0
624	Puddingpoeder citroen-aardbeien pak	2	8	0	0	0	.	.	83	0	0
625	Puddingpoeder vanille pak	2	9	0	0	0	.	.	84	0	0
626	Puddingpoeder hazelnoot pak	2	10	0	1	0	.	.	83	0	0
627	Stamppot boerenkool bereid	2	4	0	0	4	.	.	58	10	0
628	Stamppot wortel en ui bereid	8	3	0	0	3	.	.	62	10	0
629	Stamppot zuurkool bereid	8	1	0	0	1	.	.	63	10	0
630	Popcorn gepoft	13	4	0	1	2	.	.	72	5	0
631	Margarine 0-20 g linolzuur	0	83	38	28	17	.	.	0	0	0
632	Margarine >20-40 g linolzuur	0	83	31	26	26	.	.	0	0	0
633	Bokkepoetje	10	38	19	14	4	.	.	49	2,5	0
634	Koek kokos- klapper	5	30	21	7	2	.	.	47	9	0
635	Krakeling	4	15	8	6	2	.	.	57	1	0
636	Koek muesli-	5	21	9	9	4	.	.	56	4	0
637	Koekje pindo	5	20	9	8	1	.	.	51	2	0
638	Worst cervelaat-	18	43	18	21	4	.	.	0	0	0
639	Spek ontbijt-	14	37	13	18	6	.	.	0	0	0
640	Worst lever-	13	31	13	15	4	.	.	3	0	0
641	Bacon	13	34	13	15	4	.	.	0	0	0
642	Pâté	11	35	15	17	3	.	.	4	0	0
643	Casselerrib gerookt/gekookt	18	11	4	6	1	.	.	3	0	0
644	Koffie bereid	0	0	0	0	0	.	.	1	0,2	0
645	Thee bereid	0	0	0	0	0	.	.	0	0	0
646	Spaghetti Bolognaise diepvries	5	4	3	1	0	.	.	13	0,3	0
647	Stamppot boerenkool met worst diepvries	4	11	5	4	1	.	.	9	2,5	0
648	Hawaiiburger diepvries	11	26	11	14	2	.	.	12	0,2	0
649	Schnitzel met kaas diepvries	15	23	14	6	1	.	.	7	0	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product

**Vervolg Originële voedingsmiddelentabel\***

Code	Productnaam	Eiwit	Vet	Vet_VV	Vet_EOV	Vet_MOV	Vet_DHA	Vet_EPA	KH	Vezel	Alcohol
650	Kool rode met appeltjes diepvries	1	1	0	0	1	.	.	10	3	0
651	Spinazie à la crème diepvries	3	6	2	2	2	.	.	4	6,3	0
652	Groente soep- diepvries	2	0	0	0	0	.	.	4	2,3	0
653	Rice Krispies gepoft pak	6	0	0	0	0	.	.	88	4,5	0
654	Kaas cottage cheese kuip	15	4	2	1	0	.	.	2	0	0
655	Beschuit volkoren pak	15	6	2	2	1	.	.	65	7,5	0
656	Muesli z suiker pak/zak	11	7	1	3	4	.	.	65	9	0
9658	Margarine	0	83	42	32	9	.	.	0	.	0
9659	Margarine	0	83	31	26	26	.	.	0	.	0
9660	Margarine	0	83	38	28	17	.	.	0	.	0
9661	Dieetmargarine	0	83	17	15	50	.	.	.	.	0
9662	Halvarine	0	40	13	15	12	.	.	0	.	0
9663	Halvarine	0	40	11	13	16	.	.	0	.	0
9664	Halvarine	0	40	12	14	14	.	.	0	.	0
9665	Sinaasappelsap	1	0	0	0	0	.	.	11	0,2	0
9666	Sinaasappelsap	1	0	0	0	0	.	.	11	0,4	0
9668	Sesamzaad	19	50	7	20	22	.	.	10	10	0
9669	Zilvervliesrijst	7	2	1	0	1	.	.	74	3,5	0
9670	Gierst	11	4	0	1	2	.	.	69	3	0
9671	Haver (hele korrel)	13	7	1	3	3	.	.	56	10	0
9672	Mais(meel)	9	4	2	0	2	.	.	66	8	0
9673	Rogge (hele korrel)	12	2	0	0	1	.	.	52	20	0
9674	Boekweit	11	2	0	1	1	.	.	64	10	0
9675	Sojabonen	34	17	3	4	9	.	.	19	15	0
9676	Tahoe	8	4	1	1	2	.	.	1	0,2	0
9677	Tempeh	18	4	1	1	2	.	.	10	3	0
9678	Appel met ..	0	0	0	0	0	.	.	14	1,6	0
9679	Soja-eiwit	52	2	0	0	1	.	.	30	8	0
9680	Ossewit	0	100	50	48	2	.	.	0	.	0
9681	Plantaardige ..	0	100	38	57	5	.	.	0	0	0
9682	Becel bak	0	100	22	16	62	.	.	0	0	0
9683	Grapefruit	1	0	0	0	0	.	.	9	0,6	0
9684	Pompelmoen	0	0	0	0	0	.	.	8	0,2	0
9685	Slankwark	8	2	1	1	0	.	.	16	0,5	0
9686	Stroopwafel	6	18	9	7	2	.	.	66	1	0
9687	Marsepein	4	10	1	7	2	.	.	74	0,5	0
9688	Pennywafel	10	22	13	8	1	.	.	62	0,7	0
9689	Creme tuss	0	28	14	11	3	.	.	67	0	0
9692	Witbrood	8	4	1	1	1	.	.	45	2,7	0
9693	Volkorenbrood	8	4	1	1	1	.	.	39	8,5	0
9694	Witbrood	8	2	0	0	1	.	.	46	2,7	0
9695	Zemelbrood	9	3	0	0	1	.	.	40	8,6	0
9696	Citruspektine	0	0	0	0	0	.	.	0	95	0
9697	Zemelen	15	7	1	1	4	.	.	12	50,4	0
9698	Stoofperen	0	0	0	0	0	.	.	9	3,6	0
9719	Vlees mager	20	12	6	6	0	.	.	0	0	0
9720	Vlees vet 1965	16	26	10	13	2	.	.	0	0	0
9721	Margarine 40-60 mov	0	83	17	21	46	.	.	0	0	0
9722	Margarine 20-40 mov	0	83	17	44	23	.	.	0	0	0
9723	Magarine 0-20 mov	0	83	25	42	17	.	.	0	0	0
9724	Vlees vet	17	24	10	12	2	.	.	0	0	0
9725	Melk 3% vet	3	3	2	1	0	.	.	5	0	0
9761	Stroopwafel	4	32	13	13	5	.	.	56	0,9	0
9779	Halvarine 35-46 mov	0	40	11	13	16	.	.	0	0	0
9780	Halvarine 24-35 mov	0	40	13	15	12	.	.	0	0	0

\*Weergave van voedingsstoffen is in g/100 g product





## Bijlage 2a Vergelijking voedingswaarden totaal eiwit (g/100 g product) in de verschillende voedingsmiddelentabellen

NEVO Code	Productnaam	Tabel 1977	Tabel 1986	Broninformatie Tabel 1986	Tabel 1996	Broninformatie Tabel 1996	Tabel VCP-1
<b>Aardappelen</b>							
3	Aardappels oude rauw	2	2	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	2	Overname tabel/boek 1988	-
<b>Brood</b>							
227	Beschuit pak	12	12	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	14,7	Analyse 1991	14,7
233	Brood krente-	7	7	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	8	Analyse 1991	8
242	Brood rogge- donker	5	5	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	5	Overname tabel/boek 1988	5
236	Brood tarwe-	8	8	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	9,5	Analyse 1991	9,5
241	Brood wit- melk	9	9	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	9,7	Analyse 1991	9,7
248	Brood wit- water	8	8	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	8,069	Gemengde waarde 1993	8,1
<b>Eieren</b>							
84	Ei kippe- gekookt	13	14	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	13,12	Gemengde waarde 1993	13,1
<b>Gebak en koek</b>							
258	Koekje	6	7	Berekening recept 1983	6,25	Analyse 1991	6,3
<b>Graanproducten en bindmiddelen</b>							
213	Mout haver- pak	13	13	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	13	Overname tabel/boek 1988	13
<b>Groenten</b>							
341	Groente zomer- gem gekookt	2	2	Berekening recept 1983	1,9	Overname tabel/boek 1988	-
46	Sla rauw	2	2	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	1,3	Analyse 1991	1,3
<b>Kaas</b>							
511	Kaas Edammer 40+	28	30	Analyse NIZO 1981	25,46	Inschatting deskundigen 1996	25,5
513	Kaas Goudse 48+	24	26	Analyse NIZO 1981	24,24	Inschatting deskundigen 1996	24,2
<b>Melk en melkproducten</b>							
289	Melk karne- pak/fles	3	3	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	3,317	Inschatting deskundigen	3,3
280	Melk koffie- volle pak/fles	7	7	Analyse NIZO 1978	7,467	Gemengde waarde 1993	7,5
270	Melk rauwe	3	3	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	3,4	Analyse 1991	3,4
278	Yoghurt volle pak/fles	3	4	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983; '84	3,5	Gemengde waarde 1996	4
<b>Peulvruchten</b>							
117	Bonen witte/bruine gedroogd	20	20	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	20	Overname tabel/boek 1988	20
118	Erwten groene gedroogd	21	21	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	21	Overname tabel/boek 1988	21
<b>Vis</b>							
350	Haring gezouten	16	16	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	19,2	Analyse 1991	19,2
114	Vis mager 0-2 g vet rauw	18	18	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	18	Overname tabel/boek 1988	-
<b>Vlees, vleeswaren en gevogelte</b>							
340	Runderrookvlees	32	32	Ned. Voedingsmid. Tabel 1983	22,9	Analyse 1991	22,9
97	Rundvlees <5 g vet rauw	22	23	Berekening gem. 1985	23	Non-actief	22,6
639	Spek ontbijt-	14	12	Nota samenstelling vlees TNO '78; '84	15,2	Gemengde waarde 1993	15,2
103	Varkensvlees minimaal 24 g vet rauw	14	15	Berekening gem. 1985	15	Non-actief	17,3
567	Worst boterham-	14	12	Analyse TNO 1974; '78	12,07	Inschatting deskundigen 1996	12,1

## Bijlage 2b Vergelijking voedingswaarden totaal vet (g/100 g product) in de verschillende voedingsmiddelentabellen

NEVO Code	Productnaam	Tabel 1977	Tabel 1986	Broninformatie Tabel 1986	Tabel 1996	Broninformatie Tabel 1996	Tabel VCP-1
<b>Brood</b>							
236	Brood tarwe-	2	2	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	3,25	(Gewogen) gemiddelde 1993	3,53
239	Brood wit- merk	2	2	non-actief	2	Product is praktisch identiek aan	-
241	Brood wit- melk	3	3	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	2,9	Analyse 1991	2,90
248	Brood wit- water	2	2	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	2,15	(Gewogen) gemiddelde 1993	2,15
<b>Eieren</b>							
84	Ei kippe- gekookt	11	10	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	10,58	(Gewogen) gemiddelde 1993	10,58
<b>Gebak en koek</b>							
252	Biscuit	13	10	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	10,1	Analyse 1991	10,11
253	Cake eenvoudige	24	20	Berekening recept door NEVO '83	23,74	(Gewogen) gemiddelde 1993	23,74
258	Koekje	33	21	Berekening recept door NEVO '83	26,9	Analyse 1988	26,90
256	Taart creme au beurre-	33	33	Analyses WUR '73-'79 Deel 1	33	Analyse 1991	33,00
<b>Kaas</b>							
511	Kaas Edammer 40+	22	25	Analyse NIZO 1981	24,3	Inschatting deskundigen 1996	24,30
513	Kaas Goudse 48+	27	32	Analyse NIZO 1981	30,84	Inschatting deskundigen 1996	30,84
<b>Melk en melkproducten</b>							
280	Melk koffie- volle pak/fles	9	9	Analyses NIZO	8,25	(Gewogen) gemiddelden 1993	8,25
270	Melk rauw-	4	4	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	4,3	Inschatting deskundigen 1993	4,30
299	Slagroom	2	2	Analyses NIZO 1978	2,33	Gemengde waarde 1996	2,33
278	Yoghurt volle- pak/fles	3	4	Ned. Voedingsmid. tabel '83; 1984	3	(Gewogen) gemiddelden 1996	4,00
<b>Noten, zaden en hartige snacks</b>							
204	Noten pinda's ongezoeten	55	55	Analyses WUR '73-'79 Deel 1	51,64	(Gewogen) gemiddelde 1993	51,64
<b>Suiker, snoep, zoet broodbeleg en zoete sauzen</b>							
431	Chocolade melk-	32	32	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	32,51	(Gewogen) gemiddelde 1993	32,51
<b>Vetten, olien en hartige sauzen</b>							
310	Boter ongezoeten	83	83	Analyses WUR '83 DI 2; 1982	82,25	Inschatting deskundigen 1996	82,25
313	Olie soja-	100	100	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	98,4	Analyse 1991	98,40
309	Vet bak- en braad- 0-20 g linzr	100	97	Analyses WUR '83 DI 2; 1983	97,5	(Gewogen) gemiddelde 1996	97,00
311	Vet bak- en braad- Croma	100	97	Analyses WUR '83 DI 2; 1984		Non-actief	-
315	Vet rund- uitgesmolten	100	100	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	100	Overname voedingsmid. tabel '88	-
314	Vet varkens- uitgesmolten	100	100	Inschatting/berekening door NEVO	100	Inschatting deskundigen 1988	100,00
<b>Vlees, vleeswaren en gevogelte</b>							
108	Kip met vel rauw	10	16	Chem. samenstelling door Germs '85	9,92	Inschatting deskundigen 1996	9,92
639	Spek ontbijt-	37	50	Nota samenstelling vlees TNO '78; '84	37,9	(Gewogen) gemiddelde 1993	37,90
343	Spek vers vet rauw	85	75	Analyse gemiddelden door NEVO '85	53,26	(Gewogen) gemiddelde 1993	53,26
103	Varkensvlees minimaal 24 g vet rauw	35	30	Analyse gemiddelden door NEVO '85		Non-actief	20,73
101	Varkensvlees 15-24 g vet rauw	24	20	Analyse gemiddelden door NEVO '85		Non-actief	20,73
567	Worst boterham-	30	30	Analyses TNO 1974; 1978	28,04	Inschatting deskundigen 1996	28,04

## Bijlage 2c Vergelijking voedingswaarden verzadigd vet (g/100 g product) in de verschillende voedingsmiddelentabellen

NEVO Code	Productnaam	Tabel 1977	Tabel 1986	Broninformatie Tabel 1986	Tabel 1996	Broninformatie Tabel 1996	Tabel VCP-1
<b>Brood</b>							
236	Brood tarwe-	1	1	Analyses TNO 1974	0,93	Berekening m.b.v. factor 1996	1,77
239	Brood wit- merk	1	1	Non-actief	1,00	Identiek aan waterbrood ('78)	-
241	Brood wit- melk	2	2	Inschatting/berekening door NEVO	1,32	Berekend m.b.v. factor 1996	1,93
<b>Eieren</b>							
84	Ei kippe- gekookt	4	4	JADA 67 '75; 1978	3,14	Berekend m.b.v factor 1996	3,14
<b>Gebak en koek</b>							
252	Biscuit	8	6	Compendium 6e editie '77-'78; 1981	4,54	Berekend m.b.v. factor 1996	6,06
253	Cake eenvoudige	9	6	Berekening recept door NEVO '83	10,39	Inschatting deskundigen 1996	7,18
258	Koekje	13	12	Berekening recept door NEVO '83	16,71	Berekend m.b.v. factor 1996	15,37
256	Taart creme au beurre-	19	19	Berekening recept door NEVO '83	18,91	Berekend m.b.v. factor 1996	19,00
<b>Kaas</b>							
511	Kaas Edammer 40+	13	16	Analyses WUR 1983	15,48	Berekend m.b.v. factor 1996	15,48
513	Kaas Goudse 48+	17	20	Analyses WUR 1983	20,12	Berekend m.b.v. factor 1996	20,12
<b>Melkproducten</b>							
280	Melk koffie- volle pak/fles	5	5	Inschatting/berekening door NEVO	5,60	Berekend m.b.v. factor 1995	5,60
270	Melk rauwe-	2	2	Inschatting/berekening door NEVO	2,92	Berekend m.b.v. factor 1995	2,92
299	Slagroom	21	22	Inschatting/berekening door NEVO '85	22,57	Berekend m.b.v. factor 1995	22,00
278	Yoghurt volle- pak/fles	2	2	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	2,09	Berekend m.b.v. factor 1995	2,79
<b>Noten, zaden en snacks</b>							
204	Noten pinda's ongezouten	8	8	Analyses WUR '73-'79 Deel 1	9,55	Berekend m.b.v. factor 1996	9,55
<b>Suiker, snoep, zoet broodbeleg en zoete sauzen</b>							
431	Chocolade melk-	19	19	JADA 68 1976	19,61	Berekend m.b.v. factor 1996	19,61
<b>Vetten, olien en hartige sauzen</b>							
310	Boter ongezouten	51	51	Analyses WUR '83 DI 2; 1982	53,96	Berekend m.b.v. factor 1996	53,96
309	Vet bak- en braad- 0-20 g linolzr	48	36	Analyses WUR '83 DI 2; 1985	56,00	Inschatting deskundigen 1996	36,47
311	Vet bak- en braad- Croma	47	31	Analyses WUR '83 DI 2; 1982	42,13	non-actief	-
315	Vet rund- uitgesmolten	44	44	Analyses WUR '73-'79 Deel 1	46,50	Berekend m.b.v. factor 1996	-
<b>Vlees, vleewaren en gevogelte</b>							
108	Kip met vel rauw	3	6	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; 1985	2,94	Berekend m.b.v. factor 1996	2,94
639	Spek ontbijt-	13	17	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; 1978	14,25	Berekend m.b.v. factor 1996	14,25
343	Spek vers vet rauw	30	30	Berekening o.b.v. andere bron '85	19,92	Berekend m.b.v. factor 1996	19,92
103	Varkensvlees minimaal24 g vet rauw	14	12	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; 1985	12,00	Non-actief	7,75
101	Varkensvlees 15-24 g vet rauw	10	8	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; 1985	8,00	Non-actief	7,75
567	Worst boterham-	12	12	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; 1978	10,37	Berekend m.b.v. factor 1996	10,37

## Bijlage 2d Vergelijking voedingswaarden meervoudig onverzadigd vet (g/100 g product) in de verschillende voedingsmiddelentabellen

NEVO Code	Productnaam	Tabel 1977	Tabel 1986	Broninformatie Tabel 1986	Tabel 1996	Broninformatie Tabel 1996	Tabel VCP-1
<b>Brood</b>							
249	Brood bruin- tarvo	1	1	Analyses TNO 1974	0,81	Berekend m.b.v. factor 1996	0,95
242	Brood rogge- donker	1	1	Inschatting/berekening door NEVO	0,46	Berekend m.b.v. factor 1996	1,00
236	Brood tarwe-	1	1	Analyses TNO 1974	1,58	Berekend m.b.v. factor 1996	1,77
248	Brood wit- water	1	1	Inschatting/berekening door NEVO	0,90	Berekend m.b.v. factor 1996	1,07
<b>Eieren</b>							
84	Ei kippe- gekookt	2	1	JADA 67 '75; 1978	2,23	Berekend m.b.v. factor 1996	2,23
<b>Gebak en koek</b>							
253	Cake eenvoudige	7	4	Berekening recept door NEVO '83	4,37	Inschatting deskundigen 1996	5,08
257	Gevulde koek	3	3	Analyses WUR '73-'79 Deel 1	2,99	Berekend m.b.v. factor 1996	3,00
258	Koekje	6	2	Berekening recept door NEVO '83	1,75	Berekend m.b.v. factor 1996	2,56
<b>Hartig broodbeleg</b>							
455	Pindakaas	27	28	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; '84	22,84	Berekend m.b.v. factor 1996	22,84
<b>Kaas</b>							
513	Kaas Goudse 48+	1	1	Analyses WUR 1983	0,86	Berekend m.b.v. factor 1996	0,86
<b>Noten, zaden en snacks</b>							
204	Noten pinda's ongezoeten	17	17	Analyses WUR '73-'79 Deel 1	16,78	Berekend m.b.v. factor 1996	16,78
<b>Vetten, olien en hartige sauzen</b>							
310	Boter ongezoeten	3	3	Analyses WUR '83 DI 2; 1982	2,39	Berekend m.b.v. factor 1996	2,39
313	Olie soja-	62	62	Analyses WUR '73-'79 Deel 1	59,63	Berekend m.b.v. factor 1996	59,63
311	Vet bak- en braad- Croma	15	22	Analyses WUR '83 DI 2; 1982	9,73	non-actief	22,00
315	Vet rund- uitgesmolten	3	3	Analyses WUR '73-'79 Deel 1	2,60	Berekend m.b.v. factor 1996	-
<b>Vis</b>							
350	Haring gezouten-	3	3	Analyses WUR '73-'79 Deel 1	1,81	Berekend m.b.v. factor 1996	1,81
604	Makreel gestoomd-	8	4	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; '78	7,63	Berekend m.b.v. factor 1996	-
<b>Vlees, vleewaren en gevogelte</b>							
108	Kip met vel rauw	2	3	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; 1985	1,79	Berekend m.b.v. factor 1996	1,79
333	Lever runder- gekookt	2	1	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; '78	1,43	Berekend m.b.v. factor 1996	1,43
639	Spek ontbijt-	6	8	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; 1978	4,28	Berekend m.b.v. factor 1996	4,28
343	Spek vers vet rauw	9	5	Berekening o.b.v. andere bron '85	8,31	Berekend m.b.v. factor 1996	8,31
103	Varkensvlees minimaal24 g vet rauw	2	2	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; 1985	2,00	Non-actief	3,23
101	Varkensvlees 15-24 g vet rauw	3	3	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; 1985	3,00	Non-actief	3,23
567	Worst boterham-	4	3	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; 1978	2,44	Berekend m.b.v. factor 1996	2,44

## Bijlage 2e Vergelijking voedingswaarden visvetzuren (g/100 g product) in de verschillende voedingsmiddelentabellen

NEVO Code	Productnaam	Tabel 1977		Tabel 1998		Broninformatie Tabel 1998
		EPA	DHA	EPA	DHA	
	<b>Eieren</b>					
84	Ei kippe- gekookt				0,044	Berekening uit ingrediënten NEVO 98
	<b>Vis</b>					
350	Haring gezouten	1,21	1,26	0,55	0,58	Analyses WUR 1990 D1 10
113	Haring pan- rauw	1,01	0,92	1,14	1,34	Analyses WUR 1990 D1 10
349	Haringfilet in tomatensaus blik	1,42	1,82	0,83	1,01	Analyses WUR 1990 D1 10
604	Makreel gestoomd	2,48	3,13	1,68	2,90	Analyses WUR 1990 D1 10
353	Makreel rauw	1,07	1,58	1,46	2,86	Analyses WUR 1990 D1 10
114	Vis mager 0-2 g vet rauw	0,16	0,18	0,11	0,22	Gemengde waarde

## Bijlage 2f Vergelijking voedingswaarden totaal koolhydraten (g/100 g product) in de verschillende voedingsmiddelentabellen

NEVO Code	Productnaam	Tabel 1977	Tabel 1986	Broninformatie Tabel 1986	Tabel 1996	Broninformatie Tabel 1996	Tabel VCP-1
<b>Aardappels</b>							
3	Aardappels oude rauw	19	19	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	19,0	Overname tabel/boek 1988	-
<b>Alcoholisch en niet-alcoholische dranken</b>							
390	Bier pils	3	4	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	2,9	Analyse 1991	2,9
400	Frisdrank	12	12	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	9,6	Analyse 1991	9,6
644	Koffie bereid	1	0	Inschatting door NEVO 1984	0,2	Analyse 1991	0,2
<b>Brood</b>							
227	Beschuit pak	70	70	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	70,8	Analyse 1991	70,8
233	Brood krente-	50	50	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	51,7	Analyse 1991	51,7
242	Brood rogge- donker	29	40	Analyse/berekening Ter Beek '84	40,0	Berekening/analyse derden '88	40,0
236	Brood tarwe-	43	43	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	45,1	Analyse 1991	45,1
241	Brood wit- melk	44	44	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	51,3	Analyse 1991	51,3
248	Brood wit- water	46	46	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	52,0	Analyse 1991	52,0
<b>Fruit</b>							
147	Appel z schil	14	10	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	12,0	Gemengde waarde 1993	12,0
171	Sinaasappel	10	10	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	10,6	Logische waarde 1993	10,6
<b>Gebak en koek</b>							
252	Biscuit	70	75	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	76,7	Analyse 1991	76,7
240	Koek ontbijt-	68	68	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	60,4	Analyse 1991	60,4
258	Koekje	60	62	Berekening recept 1983	61,8	Analyse 1991	61,8
<b>Graanproducten en bindmiddelen</b>							
210	Custard poeder pak	85	85	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	85,0	Overname tabel/boek 1988	-
213	Mout haver- pak	62	62	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	62,0	Overname tabel/boek 1988	62,0
5	Rijst geslepen onbereid	78	78	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	78,0	Overname tabel/boek 1988	-
82	Vermicelli onbereid pak	71	71	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	71,0	Overname tabel/boek 1988	-
<b>Groente</b>							
341	Groente zomer- gem gekookt z zout	3	4	Berekening recept	3,1	Berekening recept 1988	-
<b>Melkproducten</b>							
280	Melk koffie- volle pak/fles	10	10	Analyse NIZO 1978	10,3	Gemengde waarde 1993	10,3
278	Yoghurt volle pak/fles	4	4	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	3,8	Gemengde waarde 1996	4,0
<b>Peulvruchten</b>							
117	Bonen bruine/witte gedroogd	43	43	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	43,0	Overname tabel/boek 1988	43,0
<b>Suiker, snoep, zoet broodbeleg en zoete sauzen</b>							
431	Chocolade melk-	51	51	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	54,7	Analyse 1991	54,7
445	Jam huishoud-	61	61	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	60,0	Analyse 1991	60,0
377	Suiker kristal-	100	100	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	100,0	Analyse 1991	100,0
435	Vlokken chocolade- puur	64	64	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	64,0	Overname tabel/boek 1988	64,0
450	Zuurtjes	100	95	Analyse/berekening Jamin 1974	95,0	Berekening derden 1988	95,0

## Bijlage 2g Vergelijking voedingswaarden vezel (g/100 g product) in de verschillende voedingsmiddelentabellen

NEVO Code	Productnaam	Tabel 1977	Tabel 1986	Broninformatie Tabel 1986	Tabel 1996	Broninformatie Tabel 1996	Tabel VCP-1
	<b>Aardappels</b>						
3	Aardappels oude rauw	3,0	3,0	Berekening o.b.v. andere bron '85	3,1	Overname vergelijkb. Product '88	-
	<b>Alcoholische en niet-alcoholische dranken</b>						
644	Koffie bereid	0,2	0,2	J Human Nutrition 1976;30 (5)	0,2	Analyse 1988	0,2
	<b>Brood</b>						
227	Beschuit pak	2,5	2,5	Inschatting/berekening door NEVO	2,5	Inschatting deskundigen 1988	2,5
241	Brood wit- melk	2,7	2,7	J Human Nutrition 1976;30 (5)	2,7	Analyse 1988	2,7
233	Brood krente-	3,0	3,0	Inschatting/berekening door NEVO	3,0	Inschatting deskundigen 1988	3,0
249	Brood mout- Tarvo	4,6	4,6	Composition of foods 1978 (4th ed) '80	4,0	Berekening door derden 1992	4,0
242	Brood rogge- donker	13,9	6,0	Anal/berekening Ter Beek '84	6,0	Berekening door derden 1988	6,0
236	Brood tarwe-	5,1	5,1	J Human Nutrition 1976;30 (5)	5,1	Analyse 1988	5,1
246	Brood volkoren-	10,0	8,5	J Human Nutrition 1976;30 (5)	6,8	Inschatting deskundigen 1996	6,8
248	Brood wit- water	2,7	2,7	J Human Nutrition 1976;30 (5)	2,7	Analyse 1988	2,7
	<b>Fruit</b>						
147	Appel z schil	2,4	2,2	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; '80	2,2	(Gewogen) gemiddelde 1993	2,2
151	Banaan	2,7	2,7	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; '80	2,7	(Gewogen) gemiddelde 1993	2,7
171	Sinaasappel	1,8	1,8	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; '80	1,8	(Gewogen) gemiddelde 1993	1,8
	<b>Gebak en koek</b>						
240	Koek ontbijt-	2,5	2,5	Inschatting/berekening door NEVO	2,5	Inschatting deskundigen 1988	2,5
258	Koekje	1,2	2,4	Berekening recept 1983	2,6	Berekening recept 1988	2,4
	<b>Graanproducten en bindmiddelen</b>						
213	Mout haver- pak	7,2	7,2	J Scientific Food Agriculture 1975	7,2	Analyse 1988	7,2
	<b>Groente</b>						
341	Groente zomer- gem gekookt z zout	2,6	2,7	Berekening recept 1983	2,8	Berekening recept 1988	-
46	Sla rauw	1,3	1,3	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; '85	1,3	Analyse 1988	1,3
	<b>Noten, zaden en snacks</b>						
204	Noten pinda's ongezoeten	7,1	7,1	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; '78	7,1	Analyse 1988	7,1
	<b>Peulvruchten</b>						
117	Bonen witte/bruine gedroogd	28,6	28,6	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; '78	28,6	Analyse 1988	28,6
118	Erwten groene gedroogd	20,4	20,4	Analyses WUR '73-'79 Deel 1; '78	20,4	Analyse 1988	20,4
	<b>Suiker, snoep, zoet broodbeleg en zoete sauzen</b>						
435	Vlokken chocolade- puur	6,4	6,4	Inschatting/berekening door NEVO '79	6,4	Inschatting deskundigen 1988	6,4

## Bijlage 2h Vergelijking voedingswaarden alcohol (g/100 g product) in de verschillende voedingsmiddelentabellen

NEVO Code	Productnaam	Tabel 1977	Tabel 1986	Broninformatie Tabel 1986	Tabel 1996	Broninformatie Tabel 1996	Tabel VCP-1
<b>Alcoholisch en niet-alcoholische dranken</b>							
390	Bier Pils	5	4	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	4	Overname tabel/boek 1988	4
391	Brandewijn	29	33	Analyse Duitsland '68; 1978	33	Overname tabel/boek 1988	33
393	Jenever citroen-	24	24	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	24	Overname tabel/boek 1988	-
401	Jenever jonge-	28	28	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	28	Overname tabel/boek 1988	28
409	Sherry	15	14	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	14	Overname tabel/boek 1988	14
416	Vieux	28	28	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	28	Overname tabel/boek 1988	28
422	Wijn rode-	10	10	Ned. Voedingsmid. tabel 1983	10	Overname tabel/boek 1988	10



## Bijlage 3 Trendtabel Zutphen 1960-1970

### *Bron informatie*

1. Het product heeft voor de betreffende voedingsstof geen relevante bijdrage geleverd aan de totale inname. Het product is, op basis van de betreffende voedingsstof, niet geselecteerd voor de trendtabel. De weergegeven voedingswaarde is de oorspronkelijke waarde.
2. De oorspronkelijke voedingswaarde voldoet nog en is niet gewijzigd.
3. De waarde van de VCP-1 trendtabel wordt kwalitatief beter geacht en is overgenomen.
4. Er is een groot verschil tussen de voedingswaarden in de verschillende tabellen. De cumulative bijdrage bedraagt minder dan 90% van de totale inname. De oorspronkelijke waarde wordt aangehouden.
5. Er is een groot verschil tussen de voedingswaarden in de verschillende tabellen. De cumulative bijdrage bedraagt meer dan 90% van de totale inname. De waarde van de VCP-1 trendtabel wordt overgenomen.
6. De voedingwaarde is berekend met behulp van een formule afgeleid van de verbandsformule van Stichting NEVO. Totaal vet = verzadigd vet + meervoudig onverzadigd vet + enkelvoudig onverzadigd vet + transvet.
7. De voedingswaarde is berekend met behulp van de vetzuurverhouding uit de VCP-1 trendtabel, toegepast op de oorspronkelijke vetwaarden
8. Nederlandse voedingsmiddelentabel uit 1998
9. De voedingswaarde is berekend met behulp van de vetzuurverhouding uit de Nederlandse voedingsmiddelentabel uit 1998, toegepast op de oorspronkelijke vetwaarden

**Trendtabel Zutphen 1960-1970**

NEVO Code	Productnaam	Eiwit (g/100g)	Bron	Vet (g/100g)	Bron	Vet_VV (g/100g)	Bron	Vet_MOV (g/100g)	Bron	Vet_EOV (g/100g)	Bron
<b>Aardappelen</b>											
3	Aardappelen oude rauw	2,0*	2	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
<b>Alcoholische en niet-alcoholische dranken</b>											
390	Bier pils	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
391	Brandewijn	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
400	Frisdrank	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
393	Jenever citroen-	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
401	Jenever jonge	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
644	Koffie bereid	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
409	Sherry	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
645	Thee bereid	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
416	Vieux	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
422	Wijn rode	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
<b>Brood</b>											
227	Beschuit pak	14,7	3	7,0	1	4,0	1	1,0	1	1,7	6
233	Brood krente-	8,0	3	3,0	1	2,0	1	0,0	1	0,0	6
249	Brood mout-	9,0	1	2,0	1	1,0	1	1,0	3	0,0	6
242	Brood rogge- donker	5,0	2	1,0	1	0,0	1	1,0	2	0,0	6
236	Brood tarwe-	9,5	3	3,5	3	1,8	3	1,8	3	0,0	6
246	Brood volkoren-	9,0	1	2,0	1	1,0	1	1,0	1	0,0	6
241	Brood wit- melk	9,7	3	2,9	3	1,9	3	0,0	1	0,9	6
239	Brood wit merk	8,0	1	2,0	2	1,0	2	0,0	1	0,9	6
248	Brood wit- water	8,1	3	2,1	3	0,0	1	1,0	3	1,0	6
230	Broodje luxe witte	8,0	1	4,0	1	2,0	1	1,0	1	0,9	6
<b>Eieren</b>											
84	Ei kippe- gekookt	13,1	3	10,6	3	3,1	3	2,2	3	5,3	6
<b>Fruit</b>											
147	Appel z schil	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
151	Banaan	1,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
171	Sinaasappel	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
<b>Gebak en koek</b>											
252	Biscuit	7,0	1	10,1	5	6,1	2	1,0	1	1,2	6
253	Cake eenvoudige	6,0	1	23,7	5	7,2	2	7,0	2	6,2	6
257	Koek gevulde	7,0	1	24,0	1	7,0	1	3,0	2	9,3	6
240	Koek ontbijt-	4,0	1	1,0	1	0,0	1	1,0	1	0,0	6
258	Koekje	6,3	3	33,0	4	13,0	2	6,0	2	10,5	6
9761	Stroopwafel	4,0	1	32,0	1	13,0	1	5	1	9,4	6
256	Taart crème au beurre-	5,0	1	33,0	2	19,0	2	2,0	1	10,2	6
<b>Graanproducten en bindmiddelen</b>											
210	Custard poeder pak	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
4	Macaroni onbereid pak	12,0	1	2,0	1	0,0	1	1,0	1	1,0	6
213	Mout haver- pak	13,0	2	7,0	1	1,0	1	3,0	1	3,0	6
5	Rijst geslepen onbereid pak	7,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
82	Vermicelli onbereid pak	12,0	1	2,0	1	0,0	1	1,0	1	1,0	6
<b>Groente</b>											
341	Groenten zomer- gem gekookt zout	2,0	2	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
46	Sla rauw	1,3	3	0,0	1	0,0	1	0,0	1	0,0	6
<b>Hartig broodbeleg</b>											
455	Pindakaas	23,0	1	58,0	1	11,0	1	22,8	5	24,0	6
<b>Kaas</b>											
511	Kaas Edammer 40+	28,0*	4	24,3	5	15,5	5	1,0	1	6,5	6
513	Kaas Goudse 48+	24,2	3	27,0	4	17,0	4	1,0	3	7,4	6

\* Dikgedrukt betekent dat het product voor de betreffende voedingsstof is geselecteerd voor de trendtabel.

**Vervolg Trendtabel Zutphen 1960-1970**

NEVO Code	Productnaam	Vet_EPA (g/100g)	Bron	Vet_DHA (g/100g)	Bron	KH (g/100g)	Bron	Vezel (g/100g)	Bron	Alcohol (g/100g)	Bron
<b>Aardappelen</b>											
3	Aardappelen oude rauw	0,0	8	0,0	8	<b>19,0*</b>	2	<b>3,0</b>	2	0,0	1
<b>Alcoholische en niet-alcoholische dranken</b>											
390	Bier pils	0,0	8	0,0	8	<b>2,9</b>	3	0,0	1	<b>4,0</b>	3
391	Brandewijn	0,0	8	0,0	8	0,0	1	0,0	1	<b>33,0</b>	5
400	Frisdrank	0,0	8	0,0	8	<b>9,6</b>	3	0,0	1	0,0	1
393	Jenever citroen-	0,0	8	0,0	8	3,0	1	0,0	1	<b>24,0</b>	2
401	Jenever jonge	0,0	8	0,0	8	0,0	1	0,0	1	<b>28,0</b>	2
644	Koffie bereid	0,0	8	0,0	8	<b>0,2</b>	3	<b>0,2</b>	2	0,0	1
409	Sherry	0,0	8	0,0	8	3,0	1	0,0	1	<b>14,0</b>	3
645	Thee bereid	0,0	8	0,0	8	0,0	1	0,0	1	0,0	1
416	Vieux	0,0	8	0,0	8	0,0	1	0,0	1	<b>28,0</b>	2
422	Wijn rode	0,0	8	0,0	8	2,0	1	0,0	1	<b>10,0</b>	2
<b>Brood</b>											
227	Beschuit pak	0,0	8	0,0	8	<b>70,8</b>	3	<b>2,5</b>	2	0,0	1
233	Brood krente-					<b>51,7</b>	3	<b>3,0</b>	2	0,0	1
249	Brood mout-					43,0	1	<b>4,0</b>	3	0,0	1
242	Brood rogge- donker					<b>29,0</b>	4	<b>13,9</b>	4	0,0	1
236	Brood tarwe-	0,0	8	0,0	8	<b>45,1</b>	3	<b>5,1</b>	2	0,0	1
246	Brood volkoren-	0,0	8	0,0	8	41,0	1	<b>6,8</b>	5	0,0	1
241	Brood wit- melk					<b>51,3</b>	3	<b>2,7</b>	2	0,0	1
239	Brood wit merk					46,0	1	<b>2,7</b>	2	0,0	1
248	Brood wit- water					<b>52,0</b>	3	<b>2,7</b>	2	0,0	1
230	Broodje luxe witte					47,0	1	2,2	1	0,0	1
<b>Eieren</b>											
84	Ei kippe- gekookt			<b>0,04</b>	8	0,0	1	0,0	1	0,0	1
<b>Fruit</b>											
147	Appel z schil	0,0	8	0,0	8	<b>14,0</b>	4	<b>2,2</b>	3	0,0	1
151	Banaan	0,0	8	0,0	8	22,0	1	<b>2,7</b>	2	0,0	1
171	Sinaasappel	0,0	8	0,0	8	<b>10,6</b>	3	<b>1,8</b>	2	0,0	1
<b>Gebak en koek</b>											
252	Biscuit					<b>76,7</b>	5	1,9	1	0,0	1
253	Cake eenvoudige	0,0		0,01	8	54,0	1	0,5	1	0,0	1
257	Koek gevulde					65,0	1	3,0	1	0,0	1
240	Koek ontbijt-	0,0	8	0,0	8	<b>60,4</b>	3	<b>2,5</b>	2	0,0	1
258	Koekje	0,0	8	0,0	8	<b>60,0</b>	4	<b>2,4</b>	5	0,0	1
9761	Stroopwafel					<b>56,0</b>	1	<b>0,9</b>	1	<b>0,0</b>	1
256	Taart crème au beurre-		8			40,0	1	0,7	1	0,0	1
<b>Graanproducten en bindmiddelen</b>											
210	Custard poeder pak	0,0	8	0,0	8	<b>85,0</b>	2	0,0	1	0,0	1
4	Macaroni onbereid pak	0,0	8	0,0	8	71,0	1	2,0	1	0,0	1
213	Mout haver- pak	0,0	8	0,0	8	<b>62,0</b>	2	<b>7,2</b>	2	0,0	1
5	Rijst geslepen onbereid pak	0,0	8	0,0	8	<b>78,0</b>	2	2,4	1	0,0	1
82	Vermicelli onbereid pak	0,0	8	0,0	8	<b>71,0</b>	2	2,0	1	0,0	1
<b>Groente</b>											
341	Groenten zomer- gem gekookt z zout	0,0	8	0,0	8	<b>3,0</b>	2	<b>2,6</b>	2	0,0	1
46	Sla rauw	0,0	8	0,0	8	2,0	1	<b>1,3</b>	2	0,0	1
<b>Hartig broodbeleg</b>											
455	Pindakaas					8,0	1	7,1	1	0,0	1
<b>Kaas</b>											
511	Kaas Edammer 40+					1,0	1	0,0	1	0,0	1
513	Kaas Goudse 48+					0,0	1	0,0	1	0,0	1

\* Dikgedrukt betekent dat het product voor de betreffende voedingsstof is geselecteerd voor de trendtabel.

**Vervolg Trendtabel Zutphen 1960-1970**

NEVO Code	Productnaam	Eiwit (g/100g)	Bron	Vet (g/100g)	Bron	Vet_VV (g/100g)	Bron	Vet_MOV (g/100g)	Bron	Vet_EOV (g/100g)	Bron
<b>Melk en melkproducten</b>											
9725	Melk 3% vet	3.0*	1	3.0	1	2.0	1	0.0	1	0.9	6
289	Melk karne- pak/fles	3.3	3	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	6
280	Melk koffie- volle pak/fles	7.5	3	8.3	3	5.6	3	0.0	1	2.2	6
270	Melk rauwe	3.4	3	4.3	3	2.9	3	0.0	1	1.2	6
299	Room slag- onbereid pak	2.0	1	35.0	2	22.0	3	1.0	1	10.4	6
278	Yoghurt volle pak/fles	4.0	3	4.0	3	2.8	3	0.0	1	1.0	6
<b>Noten, zaden en snacks</b>											
204	Noten pinda's ongezoeten	23.0	1	51.6	3	9.6	3	17.0	3	24.8	6
<b>Peulvruchten</b>											
117	Bonen witte/bruine gedroogd pak	20.0	2	2.0	1	0.0	1	1.0	1	1.0	6
118	Erwten groene gedroogd pak	21.0	2	2.0	1	0.0	1	1.0	1	1.0	6
<b>Suiker, snoep, zoet beleg en zoete sauzen</b>											
431	Chocolade melk-	9.0	1	32.5	3	19.6	3	1.0	1	11.7	6
445	Jam huishoud-	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	6
377	Suiker kristal-	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	6
435	Vlokken chocolade- puur	5.0	1	17.0	1	10.0	1	0.0	1	4.3	6
450	Zuurtjes	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	6
<b>Vetten, olien en hartige sauzen</b>											
310	Boter ongezoeten	0.0	1	82.3	3	54.0	3	3.0	3	19.1	6
9780	Halvarine 24-35	0.0	1	40.0	1	13.0	1	12.0	1	14.0	6
9779	Halvarine 35-46	0.0	1	40.0	1	11.0	1	16.0	1	12.0	6
9723	Margarine 0-20 g linolzr	0.0	1	83.0	1	25.0	1	17.0	1	11.0	6
9722	Margarine 20-40 g linolzr	0.0	1	83.0	1	17.0	1	23.0	1	32.5	6
9721	Margarine 40-60 g linolzr	0.0	1	83.0	1	17.0	1	46.0	1	17.8	6
313	Olie soja-	0.0	1	98.4	3	15.0	1	59.6	3	23.2	6
309	Vet bak- en braad- 0-20 g linolzuur	0.0	1	97.0	5	36.5	5	5.0	1	14.8	6
311	Vet bak- en braad- Croma	0.0	1	100.0	2	47.0	2	15.0	2	0.0	6
315	Vet rund- uitgesmolten	0.0	1	100.0	2	44.0	2	3.0	4	49.2	6
314	Vet varkens- uitgesmolten	0.0	1	100.0	2	41.0	1	9.0	1	45.8	6
<b>Vis</b>											
350	Haring gezouten	19.2	3	13.0	1	4.0	1	1.8	3	7.2	6
113	Haring pan- rauw	16.0	1	14.0	1	4.0	1	3.0	1	7.0	6
349	Haringfilet in tomatensaus blik	15.0	1	16.0	1	4.0	1	4.0	1	8.0	6
604	Makreel gestoomd	17.0	1	31.0	1	7.0	1	8.0	2	15.7	6
353	Makreel rauw	19.0	1	17.0	1	5.0	1	4.0	1	8.0	6
114	Vis mager 0-2 g vet rauw	18.0	2	0.0	1	0.0	1	0.0	1	0.0	6
<b>Vlees, vleeswaren en gevogelte</b>											
327	Ham gemiddeld gekookt	15.0	1	20.0	1	8.0	1	2.0	1	9.9	6
108	Kip met vel rauw	20.0	1	10.0	2	2.9	7	1.8	7	5.0	6
333	Runderlever gekookt	20.0	1	5.0	1	3.0	1	1.4	7	0.6	6
340	Runderrookvlees	22.9	3	2.0	1	1.0	1	1.0	1	0.0	6
97	Rundvlees <5 g vet rauw	22.6	3	3.0	1	1.0	1	0.0	1	1.9	6
639	Spek ontbijt-	15.2	5	37.0	2	14.0	7	4.2	7	18.3	6
343	Spek vers vet rauw	4.0	1	85.0	2	31.7	7	13.2	7	39.3	6
103	Varkensvlees minimaal24 g vet rauw	14.0	4	35.0	2	13.2	7	5.4	7	16.1	6
101	Varkensvlees 15-24 g vet rauw	16.0	1	24.0	2	9.0	7	3.7	7	11.1	6
9719	Vlees mager	20.0	1	12.0	1	6.0	1	0.0	1	5.8	6
9724	Vlees vet	17.0	1	24.0	1	10.0	1	2.0	1	11.4	6
9720	Vlees vet 1965	16.0	1	26.0	1	10.0	1	2.0	1	13.4	6
567	Worst boterham-	14.0	4	30.0	2	11.1	7	2.6	7	16.0	6

\* Dikgedrukt betekent dat het product voor de betreffende voedingsstof is geselecteerd voor de trendtabel.

**Vervolg Trendtabel Zutphen 1960-1970**

NEVO Code	Productnaam	Vet_EPA (g/100g)	Bron	Vet_DHA (g/100g)	Bron	KH (g/100g)	Bron	Vezel (g/100g)	Bron	Alcohol (g/100g)	Bron
<b>Melk en melkproducten</b>											
9725	Melk 3% vet					<b>5,0*</b>	1	<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1
289	Melk karne- pak/fles	0,0	8	0,0	8	4,0	1	0,0	1	0,0	1
280	Melk koffie- volle pak/fles					<b>10,3</b>	3	0,0	1	0,0	1
270	Melk rauwe					5,0	1	0,0	1	0,0	1
299	Room slag- onbereid pak	0,0	8	0,0	8	3,0	1	0,0	1	0,0	1
278	Yoghurt volle pak/fles					<b>4,0</b>	2	0,0	1	0,0	1
<b>Noten, zaden en snacks</b>											
204	Noten pinda's ongezoeten					8,0	1	<b>7,1</b>	2	0,0	1
<b>Peulvruchten</b>											
117	Bonen witte/bruine gedroogd pak	0,0	8	0,0	8	<b>43,0</b>	2	<b>28,6</b>	2	0,0	1
118	Erwten groene gedroogd pak	0,0	8	0,0	8	43,0	1	<b>20,4</b>	2	0,0	1
<b>Suiker, snoep, zoet beleg en zoete sauzen</b>											
431	Chocolade melk-	0,0	8	0,0	8	<b>54,7</b>	3	3,6	1	0,0	1
445	Jam huishoud-	0,0	8	0,0	8	<b>60,0</b>	3	1,0	1	0,0	1
377	Suiker kristal-	0,0	8	0,0	8	<b>100,0</b>	2	0,0	1	0,0	1
435	Vlokken chocolade- puur					<b>64,0</b>	2	<b>6,4</b>	2	0,0	1
450	Zuurtjes	0,0	8	0,0	8	<b>95,0</b>	5	0,0	1	0,0	1
<b>Vetten, olien en hartige sauzen</b>											
310	Boter ongezoeten					0,0	1	0,0	1	0,0	1
9780	Halvarine 24-35 mov					<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1
9779	Halvarine 35-46 mov					<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1
9723	Margarine 0-20 g linolzr					<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1
9722	Margarine 20-40 g linolzr					<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1
9721	Margarine 40-60 g linolzr					<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1
313	Olie soja-					0,0	1	0,0	1	0,0	1
309	Vet bak- en braad- 0-20 g linolzuur					0,0	1	0,0	1	0,0	1
311	Vet bak- en braad- Croma					0,0	1	0,0	1	0,0	1
315	Vet rund- uitgesmolten					0,0	1	0,0	1	0,0	1
314	Vet varkens- uitgesmolten	0,0	8	0,0	8	0,0	1	0,0	1	0,0	1
<b>Vis</b>											
350	Haring gezouten	<b>0,73</b>	9	<b>0,77</b>	9	0,0	1	0,0	1	0,0	1
113	Haring pan- rauw	<b>0,86</b>	9	<b>1,02</b>	9	0,0	1	0,0	1	0,0	1
349	Haringfilet in tomatensaus blik	<b>1,27</b>	9	<b>1,55</b>	9	2,0	1	0,0	1	0,0	1
604	Makreel gestoomd	<b>1,99</b>	9	<b>3,43</b>	9	0,0	1	0,0	1	0,0	1
353	Makreel rauw	<b>0,81</b>	9	<b>1,58</b>	9	0,0	1	0,0	1	0,0	1
114	Vis mager 0-2 g vet rauw	<b>0,22</b>	9	<b>0,44</b>	9	0,0	1	0,0	1	0,0	1
<b>Vlees, vleeswaren en gevogelte</b>											
327	Ham gemiddeld gekookt					0,0	1	0,0	1	0,0	1
108	Kip met vel rauw	0,0	8	0,06	8	0,0	1	0,0	1	0,0	1
333	Runderlever gekookt					2,0	1	0,0	1	0,0	1
340	Runderrookvlees					0,0	1	0,0	1	0,0	1
97	Rundvlees <5 g vet rauw					0,0	1	0,0	1	0,0	1
639	Spek ontbijt-					0,0	1	0,0	1	0,0	1
343	Spek vers vet rauw	0,0	8	0,0	8	0,0	1	0,0	1	0,0	1
103	Varkensvlees minimaal24 g vet rauw					0,0	1	0,0	1	0,0	1
101	Varkensvlees 15-24 g vet rauw					0,0	1	0,0	1	0,0	1
9719	Vlees mager					<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1
9724	Vlees vet					<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1
9720	Vlees vet 1965					<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1	<b>0,0</b>	1
567	Worst boterham-	0,0	8	0,0	8	3,0	1	0,0	1	0,0	1

\* Dikgedrukt betekent dat het product voor de betreffende voedingsstof is geselecteerd voor de trendtabel.