

Resource® 2.0 Fibre

	smaak	Aardbei	Abricot	Bosvruchten	Chocolade	Koffie	Neutraal	Vanille
Voedingswaarde	Units	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml
Energie	kJ/kcal	840/200	840/200	840/200	840/200	840/200	840/200	840/200
Vetten	g	8,7	8,7	8,7	8,7	8,7	8,7	8,7
<i>waarvan:</i>								
verzadigde vetzuren	g	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70	0,70
enkelvoudig onverzadigde vetzuren	g	5,7	5,7	5,7	5,1	5,7	5,7	5,7
meervoudig onverzadigde vetzuren	g	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3	2,3
Koolhydraten	g	20	20	20	20	20	20	20
<i>waarvan:</i>								
suikers	g	6,4	6,4	6,4	6,7	6,4	2,8	6,4
lactose	g	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0	< 1,0
Vezels	g	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Eiwitten	g	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0	9,0
Zout	g	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
E:V:KH:Vv	% kcal		18:40:39:3	18:40:39:3	18:39:40:2	18:40:39:3	18:40:39:3	18:40:39:3
Mineralen								
Natrium	mg	100	100	100	100	100	100	100
Chloride	mg	110	110	110	120	110	110	110
Kalium	mg	210	210	210	230	210	210	210
Calcium	mg	175	175	175	200	175	175	175
Fosfor	mg	120	120	120	145	120	120	120
Magnesium	mg	20	20	20	27	20	20	20
IJzer	mg	1,5	1,5	1,5	1,6	1,5	1,5	1,5
Zink	mg	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7	1,7
Koper	mg	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
Jodium	µg	20	20	20	20	20	20	20
Selenium	µg	12	12	12	12	12	12	12
Mangaan	mg	0,32	0,32	0,32	0,43	0,32	0,32	0,32
Chroom	µg	6,5	6,5	6,5	14	6,5	6,5	6,5
Molybdeen	µg	15	15	15	15	15	15	15
Fluoride	mg	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Vitamines								
A	µg	165	165	165	165	165	165	165
D	µg	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
K	µg	14	14	14	14	14	14	14
C	mg	17	17	17	17	17	17	17
B1	mg	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
B2	mg	0,22	0,22	0,22	0,25	0,22	0,22	0,22
B6	mg	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35	0,35
Niacine	mg/mg NE	1,2/3,0	1,2/3,0	1,2/3,0	1,2/3,0	1,2/3,0	1,2/3,0	1,2/3,0
Foliumzuur	µg	40	40	40	40	40	40	40
B12	µg	0,72	0,72	0,72	0,55	0,72	0,72	0,72
Pantotheenzuur	mg	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88	0,88
Biotine	µg	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0
E	mg α-TE	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0	4,0
Watergehalte	g	69	69	69	69	69	69	69
Osmolariteit	mOsm/l	520	520	520	600	520	470	520

Voeding. De factor die een verschil kan maken.