

Kantinemåltider 2014 - Ernæringsmæssig kvalitet

Lassen, Anne Dahl; Hansen, Kirsten Skovmand; Molbo Rasmussen, Susanne; Bysted, Anette; Knuthsen, Pia

Publication date:
2016

Document Version
Også kaldet Forlagets PDF

[Link back to DTU Orbit](#)

Citation (APA):
Lassen, A. D., Hansen, K. S., Molbo Rasmussen, S., Bysted, A., & Knuthsen, P. (2016). Kantinemåltider 2014 - Ernæringsmæssig kvalitet. Søborg: DTU Fødevarerinstitutionen, Danmarks Tekniske Universitet.

DTU Library

Technical Information Center of Denmark

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Kantinemåltider 2014

- Ernæringsmæssig kvalitet



Kantinemåltider 2014

- Ernæringsmæssig kvalitet

Anne Dahl Lassen
Kirsten Skovmand Hansen
Susanne Molbo Rasmussen
Anette Bysted
Pia Knuthsen

Kantinemåltider 2014 – Ernæringsmæssig kvalitet

1. udgave, December 2016

Copyright: DTU Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet

Forside foto/illustration: Colourbox

ISBN: 978-87-93109-97-0

Denne rapport kan findes her:

www.food.dtu.dk

DTU Fødevareinstituttet
Danmarks Tekniske Universitet
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg

Tel: +45 35 88 70 00

Fax: +45 35 88 70 01

Forord

En stor del af den danske befolkning spiser dagligt deres frokostmåltid i en af landets arbejdspladskantiner. Hvad vi spiser, er vores eget valg, men valget er også i høj grad bestemt af de konkrete muligheder, som virksomheden tilbyder, og af den kultur, der er i virksomheden i forhold til mad og måltider. Arbejdspladsen og kantinerne er således vigtige arenaer i forhold til arbejdet med at forbedre danskernes sundhedstilstand [1, 2]. Tilsvarende peger ”European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020” på behovet for at skabe rammer for mad og drikke, herunder på arbejdspladserne, som kan understøtte de sundere valg [3].

I 2004 blev der gennemført en undersøgelse af kantinemaden på 15 tilfældigt udvalgte arbejdspladser. Nærværende undersøgelse er en opfølgning på undersøgelsen i 2004 10 år efter i 2014. I alt er 320 kunders frokoster (dobbeltportioner) blevet analyseret for salt og næringsindhold i løbet af 2015.

Afdeling for Risikovurdering og Ernæring på DTU Fødevareinstituttet ved seniorforsker Anne Dahl Lassen har haft den overordnede ledelse af projektet. Cand.scient., ph.d. Lone Banke Rasmussen har deltaget i projektplanlægning og rekruttering af kantiner, mens seniorforsker Anette Bysted og seniorforsker Pia Knuthsen har vurderet kvalitetssikring og analyseresultater. Undersøgelsen er gennemført på opdrag fra Fødevarestyrelsen. I Fødevarestyrelsen har ernæringsfaglig medarbejder Hanne H. Hansen været ansvarlig for projektet. På Fødevarestyrelsens laboratorie Aarhus har cand. pharm. Kirsten S. Hansen været projektleder frem til 31/12 2014, derefter ingeniør Susanne Rasmussen Molboe. Der er endvidere udført arbejde af laboranterne Lisbeth Deichmann, Janni S. Clausen, Anni Gammelgaard, Gönül Esen, Sanne Frederiksen, Eva Groth, AnneLise Kallin Jensen, Mette B. Jensen, Lene Kynæb, Lene B. Mariendahl, Anette Rasmussen, samt af cand. scient. Julia Roman og Aase Mikkelsen.

En særlig tak til de mange, der har bidraget til undersøgelsen, særligt de deltagende kantiner. Tak også til seniorforsker Ellen Trolle, akademisk medarbejder Lene Møller Christensen, postdoc Anne Vibeke Thorsen og videnskabelig assistent Sabina Bødker for konstruktiv input og gennemlæsning af rapporten. Seniorforsker Elisabeth Wreford Andersen har gennemført de statistiske tests på resultaterne, herunder sammenligning mellem kantinerne i hovedundersøgelsen og de nøglehulsmærkede kantiner.

DTU Fødevareinstituttet
Afdeling for Risikovurdering og Ernæring

Indhold

Forord	3
Resume	6
Summary	8
1 Projektets baggrund og formål	9
2 Beskrivelse af projektet	9
2.1 Undersøgelhedsdesign	9
2.2 Udvælgelse af kantiner	10
2.3 Udtagning af dobbeltportioner fra kantinekunder.....	11
3 Prøvemateriale samt analyse- og beregningsmetoder	11
4 Kvalitetssikring og statistisk analyse	12
5 Resultater – Hovedundersøgelsen	13
5.1 Beskrivelse af kantinerne i hovedundersøgelsen	13
5.2 Beskrivelse af de deltagende kunder i hovedundersøgelsen.....	13
5.3 Den ernæringsmæssige kvalitet af kantinemaden i hovedundersøgelsen	14
6 Resultater – De udvalgte nøglehulsmærkede kantiner	17
6.1 Beskrivelse af de udvalgte nøglehulsmærkede kantiner	17
6.2 Beskrivelse af de deltagende kunder blandt udvalgte nøglehulsmærkede kantiner.....	17
6.3 Den ernæringsmæssige kvalitet af kantinemaden blandt udvalgte nøglehulsmærkede kantiner	18
7 Diskussion og konklusion	19
7.1 Kantinerne og kunderne i hovedundersøgelsen og blandt udvalgte nøglehulsmærkede kantiner	19
7.2 Hovedundersøgelse	20
7.3 Nøglehulsmærkede kantiner	22
7.4 Styrker og begrænsninger ved undersøgelsen.....	22
7.5 Konklusion og perspektivering	24
Referencer	25

Bilag 1	Prøveudtagningsplan.....	27
Bilag 2	Spørgsmål til kunder.....	32
Bilag 3	Billeder af kantinemåltider.....	34
Bilag 3.1	Eksempler på kantinemåltider fra 15 arbejdspladskantiner i hovedundersøgelsen ..	34
Bilag 3.2	Eksempler på kantinemåltider fra 5 udvalgte nøglehulsmærkede arbejdspladskantiner ..	37
Bilag 4	Analysemetoder.....	38
Bilag 5	Næringsstofindhold i kantinemåltider	39
Bilag 5.1	Næringsstofindhold i g/100 g i kantinemåltider fra 15 arbejdspladskantiner i hovedundersøgelsen ..	39
Bilag 5.2	Næringsstofindhold i per portion i kantinemåltider fra 15 arbejdspladskantiner i hovedundersøgelsen ..	43
Bilag 5.3	Næringsstofindhold i g/100 g i kantinemåltider fra 5 nøglehulsmærkede arbejdspladskantiner ..	47
Bilag 5.4	Næringsstofindhold per portion i kantinemåltider fra 5 nøglehulsmærkede arbejdspladskantiner ..	49
Bilag 6	Fedtsyreindhold i kantinemåltider	51
Bilag 6.1	Fedtsyreindhold i g/100 g i kantinemåltider fra 15 arbejdspladskantiner i hovedundersøgelsen ..	51
Bilag 6.2	Fedtsyreindhold i g/100 g i kantinemåltider fra 5 nøglehulsmærkede arbejdspladskantiner ..	58
Bilag 7	Gennemsnit og percentiler for næringsstofindhold i kantinemåltider for hver af kantinerne.....	60
Bilag 7.1	Gennemsnit og percentiler for Næringsstofindhold per portion for hver af arbejdspladskantinerne i hovedundersøgelsen ..	60
Bilag 7.2	Næringsstofindhold per portion for hver af de nøglehulsmærkede arbejdspladskantiner ..	62

Resume

Mange danskere har adgang til en kantineordning på deres arbejdsplads. Maden skal give den fornødne energi og næringsstoffer samt danne grobund for nydelse og samvær om maden med kollegaerne. Denne rapport giver en status på madens ernæringsmæssige kvalitet, som den ser ud på tilfældigt udvalgte danske arbejdspladskantiner. I alt 240 kunders frokostindtag fra 15 tilfældigt valgte kantiner er i hovedundersøgelsen blevet analyseret kemisk for næringsstoffer og indhold af salt. Denne undersøgelse har taget afsæt i en tilsvarende undersøgelse fra 2004. Dertil kommer 80 kunders frokostindtag fra 5 udvalgte såkaldte nøglehulsmærkede kantiner.

Det gennemsnitlige energiindtag fra frokostmåltiderne var 2173 kJ (ekskl. drikkevarer), hvilket er en smule lavere end i 2004. I gennemsnit var energiindholdet i mændenes portioner ca. 30 % større end energiindholdet i kvindernes portioner, hhv. ca. 2420 kJ og 1822 kJ. Mændenes måltid var derudover i gennemsnit ca. 20 % større end kvindernes (hhv. ca. 397 og 333 g), ligesom energitætheden var ca. 10% højere for mændene (hhv. gennemsnitlig 617 og 557 kJ pr 100 g). I gennemsnit kom 36,6% (SD 12,1) af energien fra fedt. Indholdet af mættede fedtsyrer var i gennemsnit 9,8 energiprocent (E%) (SD 4,5). For knap halvdelen af kunderne var indholdet af mættet fedt over de anbefalede 10 E%. Niveaet af fedt (total og fra mættet fedt) er nogenlunde på samme niveau som i 2004-undersøgelsen.

Saltindholdet, beregnet ud fra natrium, var i gennemsnit 2,8 g/måltid (SD 1,4) svarende til 13,2 g salt/10 MJ (SD 4,6) eller 0,8 g per 100 g. Indholdet af salt udtrykt som g per portion og som g per 100 g er faldet lidt siden 2004, hvor saltindholdet i kantinekosten, beregnet ud fra natrium blev fundet at være hhv. 3,2 g salt pr. måltid og 0,9 g salt pr. 100 g. Nøglehulsbekendtgørelsen¹ angiver et maksimum indhold på 0,8 g salt/100 g (SD 0,3) ved nøglehulsmærkning af færdigretter, dog højst 3,5 g per portion. Knap en tredjedel af kunderne fik mere end 3,5 g salt per frokostmåltid i nærværende undersøgelse.

På fødevareriveau er der i forhold til kantineundersøgelsen i 2004 sket en positiv udvikling i form af et øget indhold af frugt og grøntsager i maden. Det gennemsnitlige indtag i 2014 af frugt og grøntsager var 165 g (SD 79) mod 120 g (SD 94) i 2004. Det er især mændene der har øget deres indhold af frugt og grønt fra 105 g (SD 93) i 2004 til 162 g (SD 86) i gennemsnit. Dette har samtidig haft betydning for energiindtaget og energitætheden, der er faldet i forhold til 2004-undersøgelsen.

Næringsindholdet i kantinekundernes måltider fra de nøglehulsmærkede kantiner adskilte sig ikke væsentligt fra resultaterne fra hovedundersøgelsen. Dog var der en tendens til at indholdet af salt per portion og mættet fedt udtrykt som E% var lidt lavere for de nøglehulsmærkede kantiner, hvilket kan indikere at disse køkkener gennem certificeringsordningen har fået øget fokus og viden på disse områder.

¹ Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket. BEK nr 131 af 23/01/2015. Udgivet den 11. februar 2015, Fødevarerministeriet, 2015

Den positive udvikling af kantinemadens ernæringsmæssige sammensætning bør fastholdes og yderligere styrkes. Dette kan for eksempel ske gennem mærkningsordninger og anbefalinger for sund kantinemad, der samtidig giver mulighed for høj kulinarisk kvalitet og fleksibilitet i relation til kundeønsker, økonomi, sæson, produktionsspild m.m.

Relevante fokusområder er grøntsager, særligt grove grøntsager, servering af fisk, brug af fuldkornsprodukter, herunder tilbud om fuldkornshvedebrød, fuldkornspasta m.m. samt fokus på at mindske mængden af mættet fedt og forarbejdede kødprodukter og i stedet anvende produkter med en høj andel af umættede fedtsyrer. Saltindholdet kan med fordel mindskes gennem indkøb af nøglehulsmærkede produkter og ved at tage 'toppen' af saltforbruget ved tilberedningen.

Summary

A large proportion of the Danish working population has access to a worksite canteen. The canteen meals need to provide the necessary energy and nutrients but also to offer pleasure and social interaction with colleagues. This report provides a status on the nutritional quality of worksite canteen meals at 15 randomly selected canteens. A total of 240 customers' lunch plates were chemically analyzed for nutrients and salt content. In addition, 80 customers' lunch plates from so-called Keyhole labeled canteens were likewise analyzed. This study is 10 year follow-up study on a worksite canteen meal study from 2004.

The average energy intake for the worksites canteen meals were 2173 kJ (excl. beverages). The average canteen meal for men was on average about 20% larger than for women (397 g and 333 g, respectively). Similarly the energy density was slightly higher for men (at average 617 and 557 kJ/100 g, respectively). On average the energy from fat was 36.6% (SD 12.1) and the content of saturated fatty acids was 9.8% energy per cent (E%) (SD 4.5). For almost half of the customers the saturated fat content was above the recommended 10% E.

The salt content, calculated from sodium, was on average 2.8 g per meal (SD 1.4), equivalent to 13.2 g of salt/10 MJ (SD 4.6) or 0.8 g per 100 g. The Keyhole label indicates a maximum level of 0.8 g salt/100 g (SD 0.3) for keyhole labelled ready meals. Also, the salt content can't exceed 3.5 g per serving. Close to a third of the customers had a higher intake than 3.5 g salt per lunch meal. Compared to the 2004 survey this study presents an increased content of fruits and vegetables in the canteen meals. In 2014 the average intake of fruit and vegetables was 165 g (SD 79) compared to 120 g (SD 94) in 2004. Particularly men have increased their consumption of fruit and vegetables from 105 g (SD 93) in 2004 to 162 g (SD 86) on average. The higher intake of fruit and vegetables also affects the energy intake and energy density which is decreased compared to the 2004 survey.

The nutritional content of the meals from the keyhole labelled canteens did not differ significantly from the results of the non-keyhole labelled canteens. However, it should be noted that the majority of the customers chose a combination of dishes from the buffet and only a few customers ate only keyhole labeled dishes.

The positive trend found in the canteen meals' nutritional composition should be maintained and further reinforced. This could take place, for example through labeling schemes and recommendations (guidelines) for a healthy canteen, which also allows for high culinary quality and flexibility in relation to customer satisfaction, the budget, commodities in season, food waste, etc. Future focus areas to be considered include 1) the content of vegetables, especially coarse vegetables, 2) more serving of fish, 3) added use of whole grains, including the offer of whole wheat bread, whole wheat pasta, etc. 4) and further reducing the amount of saturated fat and processed meat products (instead use products with a high proportion of unsaturated fatty acids). Finally, the salt content may benefit from being reduced through the purchase of Keyhole labeled products and by lowering the amount of salt used during meal preparation.

1 Projektets baggrund og formål

I 2004 blev der gennemført en undersøgelse af kantinemaden på 15 tilfældigt udvalgte arbejdspladser [4]. Denne undersøgelse viste, at det i de fleste tilfælde var muligt at sammensætte et sundt måltid. Imidlertid pegede undersøgelsen også på, at kantinemaden i mange tilfælde indeholdt store mængder fedt og salt i forhold til anbefalingerne [4, 5]. Tilsvarende var indholdet af frugt og grønt i kantinemaden meget svingende, således sås meget store forskelle i kundernes frokostindtag afhængig af køn, serveringsform og menu sammensætning [6].

Siden 2004 har der været fokus på forbedring af den ernæringsmæssige værdi af kantinemaden, herunder etablering af kantineanbefalinger, udvikling af Kantinetjek [7] og indførelse af certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder i 2012 [8]. Der arbejdes desuden på at nedsætte saltindtaget i befolkningen blandt andet ved at nedsætte indholdet af salt i industrielt producerede fødevarer gennem Saltpartnerskabet, herunder i brød og morgenmadscerealier [9], ligesom Fuldkornpartnerskabet arbejder for at øge tilgængeligheden af fuldkornsprodukter.

Formålet med denne undersøgelse har været at give et bredt billede af den aktuelle ernæringsmæssige kvalitet af kantinemad på arbejdspladskantiner i Danmark, herunder saltindholdet og indholdet af frugt og grønt. Undersøgelsen er gennemført, så den er sammenlignelig med undersøgelsen i 2004. De samme kantiner som deltog i 2004 er således blevet kontaktet og tilbudt at være med 10 år efter (hovedundersøgelsen). Endvidere deltog 5 nøglehulscertificerede kantiner for at undersøge, om disse skiller sig ud fra ikke-nøglehulscertificerede kantiner (nøglehulsmærkede kantiner).

Denne rapport giver et overblik over det meget omfattende analysemateriale, hvor i alt 320 dobbeltportioner er analyseret.

2 Beskrivelse af projektet

2.1 Undersøgellesdesign

I alt 20 kantiner fra Århus og omegn indgår i undersøgelsen. Dertil kommer en enkelt kantine, der valgte at trække sig midtvejs ved dataindsamlingen, og derfor er taget ud af undersøgelsen. Prøveudtagningen fandt sted fordelt på året med 9 kantiner i april – juni 2014 og 11 kantiner i august – november 2014. Fra hver af kantinerne er der udtaget prøver af frokostmåltider på 2 forskellige ugedage, således at ugedagene (mandag til torsdag) samlet set er jævnt repræsenterede. Alle prøver er indsamlet af uddannet og trænet personale.

På hver prøveudtagningsdag er der indsamlet dobbeltportioner fra 8 tilfældigt valgte kantinekunder (dog under hensyntagen til en rimelig kønsfordeling), dvs. 16 dobbeltportioner per kantine svarende til i alt 320 dobbeltportioner for de 20 kantiner. Dette er to dobbeltportioner mere per kantine end ved undersøgelsen i 2004 for yderligere at styrke datagrundlaget. Ved dobbeltportioner menes, at der udtages prøver, som er en kopi af de portioner, de udvalgte kunder tager. Kun-

derne blev bedt om at aflevere deres tallerken med eventuelle levninger efter endt spising. Kantineens udbud samt kundernes tallerkener og dobbeltportioner blev fotograferet. Endelig blev kantinerne bedt om at oplyse opskrifter og produktkarakteristika for sammensatte produkter.

Hovedtrækkene i prøveudtagningen er beskrevet i afsnit 2.3, mens bilag 1 giver en mere detaljeret beskrivelse af prøveudtagning og prøveforberedelse. Kantineens kunder blev orienteret ved et opslag i kantineen i ugen op til prøveudtagningen. Dette opslag beskrev i korte træk prøveudtagningen.

2.2 Udvalgelse af kantiner

Hovedundersøgelsen

I 2004 foregik rekruttering af kantinerne i to trin. I alt 23 arbejdspladser med kantiner fra Århus og omegn afgrænset af Skanderborg, Silkeborg, Randers og Grenå – inddelt i 3 grupper, hhv. storby, provinsby og landområde – blev kontaktet om at deltage i en indledende undersøgelse om beskrivelse af udbud på arbejdspladskantiner [4]. Disse arbejdspladser blev udtaget tilfældigt fra et centralt nationalt register. Oplysninger blev indhentet af størrelse, erhverv (procentdel fysisk aktive i jobbet), kønsfordeling og kantineens serveringsform for at sikre, at den endelige fordeling ville matche den for landet som helhed. To arbejdspladser ønskede ikke at deltage på grund af manglende tid og én arbejdsplads blev udelukket for at matche den ønskede gennemsnitlige fordeling. Således deltog i alt 20 kantiner i den indledende undersøgelse. Herefter blev kantinerne tilbudt at deltage i en efterfølgende undersøgelse med analyse af den ernæringsmæssige kvalitet af kantinekosten. I alt 15 kantiner accepterede at deltage. Flere oplysninger om denne undersøgelse og dens resultater kan findes andetsteds [5, 6, 10].

De 15 arbejdspladser med kantiner der deltog i undersøgelsen af kantinekosten i 2004 blev forsøgt kontaktet igen og tilbudt at være med i denne undersøgelse 10 år efter. To af virksomhederne eksisterede ikke længere, to virksomheder havde ikke længere kantineordning og tre af kantinerne afviste at deltage på grund af tidspres. I alt 8 af kantinerne accepterede at deltage², og 7 nye kantiner blev rekrutteret til at deltage. Disse matchede de manglende kantiner ud fra arbejdspladsprofil og beliggenhed.

Udvalgte nøglehulsmærkede kantiner

Yderligere blev i alt 5 nøglehulscertificerede kantiner tilbudt at deltage i undersøgelsen i 2014 for at se om disse skilte sig ud fra de tilfældigt udvalgte kantiner. De nøglehulsmærkede kantiner blev kontaktet tilfældigt ud en liste fra Fødevarerstyrelsen over nøglehulsmærkede kantiner i området.

² En kantine der deltog i 2004 (kantine nr. 1) fik nyt nummer (kantine nr. 103).

2.3 Udtagning af dobbeltportioner fra kantinekunder

Dobbeltportionerne blev indsamlet på tredelte-tallerkner af hensyn til den senere vejning af portionernes sammensætning

De enkelte dele af dobbeltportionerne blev registreret og vejjet, f.eks. kød, ris, pålæg, smør og brød hver for sig. Grøntsager i f.eks. salater blev så vidt muligt delt i grove grøntsager (alle slags rodfrugter, kål, ærter og bønner samt løg og spinat) og fine grøntsager (blad- og salatgrøntsager typisk med mindre end 2 g kostfiber/100 g), mens frugter blev vejjet samlet. Eventuelle levninger på kundernes tallerkner blev fratrukket dobbeltportionerne inden registrering og vejning. Frisk frugt og grøntsagssnack indgik i prøverne, hvis det blev spist i forbindelse med frokostmåltidet. Drikkevarer blev registreret, men indgik ikke i dobbeltportionerne. Hver dobbeltportion udgjorde 1 prøve.

I forbindelse med prøveudtagningen blev kunderne bedt om at udfylde et spørgeskema (vedlagt i bilag 2) blandt andet vedrørende tilfredshed med kantinemaden, indstilling til sund kost, uddannelse/beskæftigelse, vægt og højde.

Bilag 3 viser eksempler på et måltid for hver af de deltagende kantiner både fra hovedundersøgelsen og for de udvalgte nøglehulsmærkede kantiner.

3 Prøvemateriale samt analyse- og beregningsmetoder

I alt blev der indsamlet 320 dobbeltportioner i dette projekt. Prøveforberedelse er beskrevet i prøveudtagningsplanen (bilag 1). Efter homogenisering er prøverne opbevaret på frost (-18 °C) til senere analyse.

Prøverne er analyseret for energigivende næringsstoffer, dvs. protein (nitrogen), fedt/fedtsyrer, tørstof og aske, samt for natrium. Alle analyser er udført som enkeltbestemmelser. De anvendte analysemetoders princip er beskrevet nærmere i bilag 4.

Analyse af protein, fedt og aske er gennemført i overensstemmelse med forskrifter fra Nordisk Metodik Komite for Levnedsmiddelanalyse. Tørstofindhold blev bestemt ved tørring i en vakuumovn ved 70°C til konstant vægt.

Energiindhold og totalt kulhydratindhold er beregnet ud fra indhold af tørstof, protein, fedt og aske [11]. Energi beregnes ud fra indholdet af protein, fedtstof og total kulhydrat ved anvendelse af omregningsfaktorerne hhv. 17, 37 og 17. Kulhydrat, total, beregnes som: tørstof - (protein + fedt + aske).

Indholdet af kostfiber blev ikke bestemt, idet en kostfiberbestemmelse kræver meget prøvemateriale, som ikke har været tilgængelig (begrænset af den portionsstørrelse som kunden har valgt).

Dette betyder imidlertid, at udregning, af energi ikke har kunnet gøres helt korrekt ifølge de nyeste udgaver af de Nordiske næringsstofanbefalinger (NNR), der anbefaler at beregne 'tilgængeligt kulhydrat' altså uden kostfiber, som samtidig tildeles energien 8 kJ/g [11].

Salt måles ikke direkte, da salt er opløst i sine komponenter, ionerne Na⁺ og Cl⁻, som kan analyseres hver for sig. Det er natrium-ionen, der regnes for sundhedsmæssig at være problematisk [12]. Salt er i denne rapport estimeret ud fra indholdet af natrium ved at gange med 2,5 i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevarerinformation til forbrugerne etc. I rapporten, der beskriver resultaterne fra kantineundersøgelsen i 2004 er resultater for salt opgjort ved at beregne ud fra chlorid-ionen ³.

Indholdet af frugt- og grøntsager samt indholdet af fuldkornsprodukter i de enkelte dobbeltportioner blev beregnet ud fra registreringer og vejninger af enkeltdele i portionerne. For sammensatte produkter blev desuden indhentet opskrifter. Ud fra vejninger af den samlede portion, opskrifter og billeddokumentation blev frugt og grønt for hver portion beregnet.

Spørgsmålet vedrørende kundernes generelle tilfredshed med kantinemaden: "Hvor enig er du i følgende udsagn: Jeg er generelt tilfreds med kantinemaden" kunne besvares på en 5-trins skala fra meget uenig til meget enig (bilag 2). I lighed med undersøgelsen i 2004 blev tildelt en score mellem 1 og 5 point, hvor 5 point indikerer mest enighed/tilfredshed med kantinemaden.

4 Kvalitetssikring og statistisk analyse

Alle analyser er udført som enkeltbestemmelser ved akkrediteret prøvning, og kvaliteten af det analytiske arbejde er løbende overvåget og sikret. Kvalitetssikringen omfatter dobbeltbestemmelse af prøver, genfindelsesforsøg, blindprøver og analyse af husreferencer og/eller certificerede referenceprøver. For både dobbeltbestemmelser, genfindelsesforsøg og referenceprøver er der løbende ført kontrolkort. Den gennemførte kvalitetssikring viser, at analysearbejdet er forløbet tilfredsstillende.

Wilcoxon-test for ikke justerede data blev anvendt med henblik på at afdække eventuelle forskelle mellem kantinerne i hovedundersøgelsen og de nøglehulsmærkede kantiner. Denne test blev suppleret med den såkaldte Box-Cox transformation, hvor der blev justeret for kantine gruppe, køn, alders gruppe, BMI gruppe og uddannelse, hvor kantiner indgår som en tilfældig effekt.

³ I bilagene for undersøgelsen i 2004 er salt desuden opgjort beregnet ud fra Natrium. Alligevel er resultaterne ikke direkte sammenlignelige med resultaterne fra denne 2014-undersøgelse, idet salt i 2004-undersøgelsen blev beregnet ud fra molvægte (frem for faktoren 2,5 som er anvendt i denne undersøgelse).

5 Resultater – Hovedundersøgelsen

5.1 Beskrivelse af kantinerne i hovedundersøgelsen

I alt 15 kantiner indgik i hovedundersøgelsen repræsenterende tilfældigt udvalgte danske kantiner. Kantinerne varierede i forhold til om de var udliciterede til eksterne kantineselskaber (en tredjedel af kantinerne), antal frokostmåltider (fra 40 til 400), den procentvise andel af mænd/kvinder (varierede fra hovedsageligt mande- til hovedsageligt kvindedominerede arbejdspladser) og graden af stillesiddende arbejde (varierede fra hovedsagelig stillesiddende til hovedsagelig fysisk aktive). Yderligere indgik både private og offentlige virksomheder samt forskellige typer af erhverv (f.eks. advokat, bank, produktion og salg) (se tabel 1). Alle kantiner havde buffetservering, dvs. kunderne kan vælge frit mellem en række tilbud på buffeten. Heraf betalte kunderne i én af kantinerne per vægt af maden (103), mens kunderne i de øvrige kantiner betalte en fast pris. Typisk inkluderede sortimentet en varm ret og eventuelt en mindre/lun ret, pålæg og brød, et salatudbud samt evt. kage, slik og drikkevarer.

Tabel 1. Profil over de deltagende kantiner i hovedundersøgelsen

Kantine nr.	Arbejdsområde	Serveringsform	Antal morgenmåltider	Antal frokostmåltider	Antal aftensmåltider	Andel mænd	Andel stillesiddende arbejde	Udliciteret	Deltog i 2004
<i>Århus:</i>									
103	Advokatkontor	Buffet	40	100	0	50-75%	75-100%	Nej	Ja (nr. 1 i 2004)
08	Administration, privat virks	Buffet	40	400	0	ca. 50%	75-100%	Ja	Ja
14	Administration, privat virks	Buffet	20-30	170-200	0	ca. 50%	75-100%	Nej	Ja
22	Bank	Buffet	15-60	85-90	10-60	50-75%	75-100%	Nej	Ja
23	Transport- og logistik	Buffet	10	40	0	75-100%	75-100%	Ja	Nej
24	Mediehus	Buffet	15	130	0	ca. 50%	75-100%	Nej	Nej
26	Produktion og salg	Buffet	0	110-120	0	50-75%	25-50%	Nej	Nej
<i>Provinsby:</i>									
203	Rådhus	Buffet	35	250	0	50-75%	75-100%	Nej	Ja
206	Produktionsvirksomhed	Buffet	25-30	40	0	ca. 50%	ca. 50%	Nej	Ja
209	Grossist	Buffet	40	74	12	50-75%	50-75%	Ja	Ja
<i>Landområde:</i>									
102	Offentlig virksomhed	Buffet	30	45	0	0-25%	50-75%	Nej	Ja
111	Produktion og salg	Buffet	50	60	0	ca. 50%	ca. 50%	Nej	Nej
113	Produktion og salg	Buffet	0	130	0	50-75%	ca. 50%	Nej	Nej
114	Produktion og salg	Buffet	20	150-170	0	75-100%	?	Ja	Nej
115	Produktionsvirksomhed	Buffet	180	250	40	50-75%	0-25%	Ja	Nej

5.2 Beskrivelse af de deltagende kunder i hovedundersøgelsen

Tabel 2 viser baggrundsvariable for kunderne i undersøgelsen i forhold til køn. Der var en mindre overvægt af mænd i undersøgelsen (59%). Gennemsnitsalderen var 42 år for begge køn. BMI var i gennemsnit lidt lavere for kvinderne end for mændene (23,3 vs. 25,6). Flere kvinder i forhold til mænd angav desuden, at de dagligt bestræbte sig på at spise sundt ofte eller meget ofte (88 vs. 68%).

Tilfredsheden med kantinemaden var generelt stor, idet 95% af kunderne angav, at de var enige eller meget enige i at de generelt var tilfredse med kantinemaden (ikke vist).

Tabel 2. Udvalgte baggrundsvariable i henhold til køn for 15 kantiner i hovedundersøgelsen. n= antal medarbejdere, hvis frokost er blevet analyseret, SD=standardafvigelsen, som er et mål for spredningen omkring middelværdien.

	Kvinder (n=99)	Mænd (n=141)	Alle (n=240)
Alder (år) [Middel ± SD]	41,8 ± 10,9	41,9 ± 11,0	41,8 ± 10,9
Hovedbeskæftigelse (% funktionærer)	73,7	64,5	68,3
BMI [Middel ± SD]	23,3 ± 3,9	25,6 ± 3,4	24,7 ± 3,7
Bestræber du dig dagligt på at spise sundt? (% meget ofte eller ofte)	87,6	67,6	75,8
Tilfredshed med kantinemaden ‡ [Middel ± SD]	4,4 ± 0,5	4,3 ± 0,8	4,3 ± 0,7

‡ Vurderet ud fra en 5-point skala (højeste score er mest tilfreds)

5.3 Den ernæringsmæssige kvalitet af kantinemaden i hovedundersøgelsen

Energi, makronæringsstoffer og salt

Analyseresultater for energigivende næringsstoffer, fedtsyrefordeling og salt samt portionsstørrelser er vist i bilag 5 og analyseresultater for de enkelte fedtsyrer er vist i bilag 6. I bilag 5.1, 5.3, 6.1 og 6.2 er næringsstofferne beregnet pr. 100 g, og i bilag 5.2 og 5.4 er de beregnet pr. portion. Resultater for hovedundersøgelsen findes i bilag 5.1, 5.2 samt 6.1, og for nøglehulsmærkede kantiner i bilag 5.3, 5.4 samt 6.2.

For energigivende næringsstoffer og salt er der i bilag 7.1 og 7.2 vist middelværdi ± SD, median samt 25 %, 75 % og 95 % percentiler per portion beregnet for kantiner i hovedundersøgelse og de nøglehulsmærkede kantiner.

Tabel 3 viser en oversigt over indholdet af de enkelte næringsstoffer for frokostmåltidet udtrykt ved hhv. median og middel ± SD for alle og opdelt for mænd og kvinder. Det gennemsnitlige energiindhold pr. måltid for alle kunder var på 2173 kJ (ekskl. drikkevarer). I gennemsnit var energiindholdet i mændenes portioner ca. 30 % større end energiindholdet i kvindernes portioner, hhv. ca. 2420 kJ og 1822 kJ. Denne forskel skyldtes dels, at mændenes måltid i gennemsnit er ca. 20 % større end kvindernes (hhv. ca. 397 og 333 g), dels at energitætheden i mændenes portioner var ca. 10 % større end i kvindernes (hhv. ca. 617 og 557 kJ pr 100 g). Det ses af bilag 7.1. at der var forskelle i indtag mellem de forskellige kantiner, således fik kunderne fra én af kantinerne (nr. 203) i gennemsnit 1658 kJ (8 mænd og 8 kvinder) til frokostmåltidet, mens kunderne i en anden kantine (nr. 113) i gennemsnit fik 2472 kJ (8 mænd og 8 kvinder).

I kantinekundernes gennemsnitsfrokost kom 36,6% af energien fra fedt. Indholdet af mættede fedtsyrer var i gennemsnit 9,8 energiprocent (E%), indholdet af enkeltumættede fedtsyrer i gennemsnit 14,6 E% og mængden af flerumættede fedtsyrer i gennemsnit 7,2 E%. Indholdet af transfedtsyrer var lavt, i gennemsnit 0,4 E%. Der var ikke forskel imellem kønnene i indholdet af fedt eller i fedtsyresammensætningen. I gennemsnit kom 40,3% af energien fra kulhydrat (E%) og 23% fra protein (E%). For knap halvdelen af kunderne (45%) var indholdet af mættet fedt over de anbefalede 10 E% (ikke vist).

Saltindholdet, beregnet ud fra natrium, var i gennemsnit 2,8 g/måltid svarende til ca. 13,2 g salt/10 MJ (ikke vist i tabellen) eller 0,8 g per 100 g. Nøglehulsbekendtgørelsen angiver et maksimum indhold på 0,8 g salt/100 g ved nøglehulsmærkning af færdigretter, dog højst 3,5 g per portion [13]. Knap en tredjedel af frokostmåltiderne indeholdt mere end 3,5 g salt per frokostmåltid.

Tabel 3. Indhold af næringsstoffer i kundernes måltider i henhold til køn for 15 kantiner i hovedundersøgelsen. n= antal medarbejdere, hvis frokost er blevet analyseret, SD=standardafvigelsen, som er et mål for spredningen omkring middelværdien.

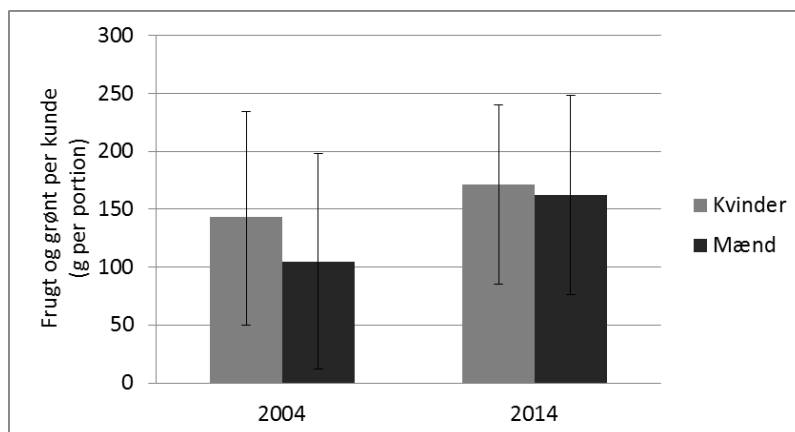
	Kvinder (n=99)			Mænd (n=141)			Alle (n=240)		
	Median	Middel	SD	Median	Middel	SD	Median	Middel	SD
Energi (KJ/måltid)	1757	1822	643	2283	2420	1001	2047	2173	918
Portionsstrørrelse (g/måltid)	325	333	96	384	397	139	352	371	127
Energitæthed (KJ/100g)	531	557	167	615	617	169	591	592	170
Kulhydrat (E%)	40,8	41,2	12,0	39,0	39,7	12,9	39,9	40,3	12,5
Protein (E%)	20,9	22,3	7,9	22,4	23,6	8,5	21,7	23,0	8,3
Fedt (E%)	35,2	36,5	11,6	37,2	36,7	12,5	36,7	36,6	12,1
Mættede fedtsyrer (E%)	9,1	9,7	4,5	9,8	10,0	4,5	9,7	9,8	4,5
Trans fedtsyrer (E%)	0,4	0,4	0,3	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4	0,3
Enkeltumættede fedtsyrer (E%)	13,7	14,8	6,0	14,5	14,5	5,9	14,1	14,6	5,9
Flerumættede fedtsyrer (E%)	6,6	7,2	3,3	6,6	7,2	3,9	6,6	7,2	3,7
Salt†									
- (g/måltid)	2,3	2,4	1,1	3,1	3,2	1,5	2,6	2,8	1,4
- (g/100g)	0,7	0,7	0,3	0,8	0,8	0,3	0,8	0,8	0,3

† Salt er beregnet ud fra natrium (2,5*Na)

Fødevarer

Figur 1 viser indholdet af frugt og grønt i kantinemaden i henholdsvis 2004 undersøgelsen og i 2014 undersøgelsen. Den gennemsnitlige mængde af frugt og grønt i måltiderne i 2014 er øget i forhold til 2004 fra 120 g (SD 94) (median 104 g) til 165 g (SD 79) (median 156 g). Lidt over halvdelen af kunderne (54%) havde et frokostindtag af frugt og grønt på over 150 g (ikke vist i figuren). Det er især mændene der har øget deres indhold af frugt og grønt fra 105 g (SD 93) til 162 g (SD 86) i gennemsnit.

Grove grøntsager (dvs. alle slags rodfrugter, kål, ærter og bønner samt løg og spinat, typisk med mere end 2 g kostfiber/100 g) udgjorde i gennemsnit 54% af det samlede grøntsagsindtag på 138 g (SD 70) per kunde i denne 2014 undersøgelse (ikke vist i figuren).



Figur 1. Gennemsnitlig (\pm SD) indhold af frugt og grønt per portion i kantinekundernes måltider for mænd og kvinder i henholdsvis 2004 og 2014.

Mht. fuldkorn spiste hver kunde i denne undersøgelse 35 g (SD 39 g) fuldkornsprodukt per måltid i gennemsnit. De fleste kantiner tilbød rugbrød som en del af buffeten, mens kun en mindre del af kantinerne tilbød fuldkornshvedebrød.

5 % af kunderne spiste kage/slik/dessertprodukter som en del af måltidet (i gennemsnit 76 g for dem der spiser det). Vi ved ikke hvor mange der købte disse produkter til senere på dagen. Kager/desserter blev typisk serveret en gang om ugen hos kantinerne i undersøgelsen. Nogle enkelte kantiner serverede det sjældnere, mens andre havde et hyppigere eller dagligt udbud af kager (omkring 1/3). Slik blev solgt dagligt af omkring 1/3 af kantinerne.

På kantinerne var der typisk tilbud om såvel gratis vand, mælk, juice og/eller most samt sukkersødet sodavand/cacao o.lignende.

Tallerkenspild

Det gennemsnitlige tallerkenspild var relativt beskedent, hhv. 7 g og 2 g for henholdsvis de spiselige madrester og de ikke-spiselige madrester, svarende til ca. 2% og 1% af den samlede måltidsmængde.

6 Resultater – De udvalgte nøglehulsmærkede kantiner

6.1 Beskrivelse af de udvalgte nøglehulsmærkede kantiner

I alt 5 kantiner blev udvalgt ud fra, at de var nøglehulscertificerede ved gennemførelse af undersøgelsen (tabel 4). Ingen af disse kantiner deltog i 2004 undersøgelsen. I forhold til hovedundersøgelsen er flere af de deltagende nøglehulsmærkede kantiner udliciterede (fire ud af fem), mens andelen af mandlige ansatte i virksomhederne generelt var lavere.

Ud af de fem kantiner har fire buffetservering og en diskservering, heraf betaler kunderne i to af kantinerne med buffetservering per vægt af maden (25 og 211).

Tabel 4. Profil over de deltagende kantiner blandt udvalgte nøglehulsmærkede kantiner

Kantine nr.	Arbejdsområde	Serveringsform	Antal morgenmåltider	Antal frokostmåltider	Antal aftensmåltider	Andel mænd	Andel med stillesiddende arbejde	Udliciteret	Deltog i 2004
25	Redning og service	Buffet	25	100	0	50-75%	ca. 50%	Ja	Nej
112	Handel og kommunikation	Disk	100	900	0	ca. 50%	75-100%	Ja	Nej
116	Produktion og salg	Buffet	120	300-350	80	ca. 50%	ca. 50%	Nej	Nej
210	Produktion og administrativ	Buffet	100	300	0	ca. 50%	75-100%	Ja	Nej
211	Offentlig virksomhed	Buffet		120	0	25-50%	75-100%	Ja	Nej

6.2 Beskrivelse af de deltagende kunder blandt udvalgte nøglehulsmærkede kantiner

Tabel 5 viser baggrundsvariable for kunderne i undersøgelsen blandt de fem nøglehulsmærkede kantiner i forhold til køn. Der var lige mange mænd og kvinder i undersøgelsen. Gennemsnitsalderen var 43 år og gennemsnitlig BMI 25,5. Lidt flere kvinder i forhold til mænd angav, at de dagligt bestræber sig på at spise sundt ofte eller meget ofte (80 vs. 75%).

Tabel 5. Udvalgte baggrundsvariable i henhold til køn for 5 udvalgte nøglehulsmærkede kantiner. n= antal medarbejdere, hvis frokost er blevet analyseret, SD=standardafvigelsen, som er et mål for spredningen omkring middelværdien.

	Kvinder (n=40)	Mænd (n=40)	Alle (n=80)
Alder (år) [Middel ± SD]	44,6 ± 10,8	41,7 ± 10,2	43,1 ± 10,6
Hovedbeskæftigelse (% funktionærer)	82,5	70,0	76,3
BMI [Middel ± SD]	25,7 ± 4,1	25,4 ± 5,6	25,5 ± 4,9
Bestræber du dig dagligt på at spise sundt? (% meget ofte eller ofte)	80,0	75,0	77,5
Tilfredshed med kantinekosten ‡ [Middel ± SD]	4,2 ± 0,6	4,0 ± 0,7	4,1 ± 0,7

‡ Vurderet ud fra en 5-point skala (højeste score er mest tilfreds)

6.3 Den ernæringsmæssige kvalitet af kantinemaden blandt udvalgte nøglehulsmærkede kantiner

Analyseresultater for energigivende næringsstoffer, fedtsyrefordeling og salt samt portionsstørrelser er vist i bilagene 5 og 6. I bilag 5.3 og 6.2 er næringsstofferne beregnet pr. 100 g og i bilag 5.4 er de beregnet pr. portion. For energigivende næringsstoffer og salt er der i bilag 7.2 vist middelværdi \pm SD, median samt 25 %, 75 % og 95 % percentiler beregnet for hver kantine.

Tabel 6 viser en oversigt over indholdet af de enkelte næringsstoffer for frokostmåltidet udtrykt ved hhv. median og middel \pm SD for alle og opdelt for mænd og kvinder. Generelt adskiller næringsindholdet i kantinekundernes måltider fra de nøglehulsmærkede kantiner sig ikke væsentligt fra resultaterne fra hovedundersøgelsen. Dog var indholdet af mættet fedt (E%) og salt (udtrykt som både g pr. portion og g/100g) gennemsnitlig en smule lavere for disse nøglehulsmærkede kantiner i forhold til kantinerne i hovedanalysen. Således var indholdet af mættede fedtsyrer i gennemsnit 8,9 E% og indholdet af salt henholdsvis 2,3 g per portion (svarende til ca. 11,6 g salt/10 MJ) og 0,7 g per 100 g. Disse forskelle forblev dog ikke signifikante, når der statistisk blev justeret for de forskellige baggrundsvARIABLE (køn, alder, bmi og uddannelse).

Tabel 6. Indhold af næringsstoffer i kundernes måltider i henhold til køn for 5 udvalgte nøglehulsmærkede kantiner. n= antal medarbejdere, hvis frokost er blevet analyseret, SD=standardafvigelsen, som er et mål for spredningen omkring middelværdien.

	Kvinder (n=40)			Mænd (n=40)			Alle (n=80)		
	Median	Middel	SD	Median	Middel	SD	Median	Middel	SD
Energi (KJ/måltid)	1535	1722	705	2215	2263	848	1862	1993	821
Portionsstrørrelse (g/måltid)	271	297	99	341	372	126	316	334	119
Energitæthed (KJ/100g)	566	593	188	555	632	223	560	612	206
Kulhydrat (E%)	38,1	37,4	15,4	38,1	38,0	11,8	38,1	37,7	13,6
Protein (E%)	22,2	24,7	10,2	22,3	23,7	9,7	22,3	24,2	9,9
Fedt (E%)	38,6	37,9	12,2	39,0	38,3	12,2	38,8	38,1	12,1
Mættede fedtsyrer (E%)	7,7	8,6	3,7	8,2	9,2	5,4	7,8	8,9	4,6
Trans fedtsyrer (E%)	0,3	0,4	0,2	0,2	0,3	0,2	0,3	0,4	0,2
Enkeltumættede fedtsyrer (E%)	15,9	16,0	6,3	16,1	16,4	6,4	15,9	16,2	6,3
Flerumættede fedtsyrer (E%)	8,1	8,2	3,7	8,2	7,7	3,1	8,1	8,0	3,4
Salt†									
- (g/måltid)	1,8	2,0	1,0	2,3	2,7	1,7	2,2	2,3	1,5
- (g/100g)	0,7	0,7	0,3	0,7	0,7	0,5	0,7	0,7	0,4

† Salt er beregnet ud fra natrium (2,5*Na)

Det skal nævnes at de fleste kunder ikke spiser nøglehulsmærkede retter alene, men at disse ofte indgår som en del af måltidets samlede indhold, eller helt andre dele af buffeten vælges. Hvis vi kigger på de kunder, der alene spiser nøglehulsmærkede tilbud fra buffeten (n=14) ses at måltiderne indeholder mindre fedt, inklusiv mættet fedt, energi og salt (31 E% fedt, 8,2 E% mættet fedt, 1681 KJ, og 1,8 g salt per portion i gennemsnit).

7 Diskussion og konklusion

Mange danskere har adgang til en kantineordning på deres arbejdsplads. Maden skal give den fornødne energi og næringsstoffer samt danne grobund for nydelse og samvær om maden med kollegaerne. Denne rapport beskriver resultaterne fra 240 kunders frokostindtag fra 15 tilfældigt udvalgte kantiner. Maden er blevet analyseret kemisk for energigivende næringsstoffer og indhold af salt. Undersøgelsen har taget afsæt i en tilsvarende undersøgelse 10 år tidligere fra 2004 [5, 6, 10]. Dertil kommer 80 kunders frokostindtag fra 5 udvalgte såkaldte nøglehulsmærkede kantiner.

7.1 Kantinerne og kunderne i hovedundersøgelsen og blandt udvalgte nøglehulsmærkede kantiner

Kantineprofil

I forhold til 2004 er der desuden sket en ændring i kantineernes serveringsform. Mens 7 ud af 15 kantiner i 2004 havde fortrinsvis diskservering (dvs. salg af enkeltdele), havde alle deltagende kantiner i hovedundersøgelsen i 2014 buffetservering. Buffetservering dækker som regel over, at kunderne kan vælge mellem en række tilbud til en samlet fast pris. Ofte vil man dog også se, at visse dele af buffetens tilbud kan prisfastsættes separat, f.eks. en lun ret eller salat fra salatbuffeten til en mindre pris.

Én af kantinerne i hovedundersøgelsen og to af de udvalgte nøglehulsmærkede kantiner prisfastsatte kundernes mad ud fra vægten af maden. Dette kan være med til at påvirke kundernes valg af mad både positivt og negativt. På den ene side kan det tænkes at dette i højere grad vil modvirke meget store portionsstørrelser og tallerkenspild. På den anden side er det sandsynligt at kunderne i højere grad vil fravælge nogle fødevarer f.eks. visse grove grøntsager, idet disse ikke vil opfattes som et godt ”køb for pengene”, i modsætning til f.eks. proteinrige produkter. Denne undersøgelse kan dog ikke sige noget om dette, da det ikke har været målet med undersøgelsen.

Antallet af udliciterede kantiner har ændret sig siden undersøgelsen i 2004. I 2004 var 3 af de 15 kantiner udliciterede, mens dette tal i 2014 var 5. Yderligere var 4 af de 5 nøglehulscertificerede kantiner udliciterede.

Kundeprofil

Der var lidt flere mænd i undersøgelsen i forhold til kvinder. Dette svarer til kundeprofilen ved undersøgelsen i 2004. Antallet af deltagere i hovedundersøgelsen, der bestræber sig på at spise sundt, er større i 2014 i forhold til undersøgelsen i 2004 (henholdsvis 76% der gør dette ofte eller meget ofte mod ca. 61% i 2004). Kunderne er generelt meget tilfredse med kantinekosten, således angiver 95% af kunderne således, at de er enige eller meget enige i at de generelt er tilfredse med kantinekosten. Kundeprofilen for de nøglehulsmærkede kantiner adskiller sig ikke signifikant fra kundeprofilen for kantinerne i hovedundersøgelsen.

7.2 Hovedundersøgelse

Energiindhold og energitæthed

I gennemsnit var energiindholdet i mændenes portioner ca. 30 % større end energiindholdet i kvindernes portioner, hhv. ca. 2420 kJ og 1822 kJ. Til sammenligning er referenceværdier for energi indtag ifølge NNR ca 25% højere for mænd end kvinder.

Undersøgelsen viser desuden, at energiindholdet i måltiderne er faldet en smule fra gennemsnitlig 2,4 MJ i 2004 til 2,2 MJ per måltid i 2014. Dette skyldes sandsynligvis et øget indhold af frugt og grønt i måltiderne (se nedenfor). Energitætheden er således samtidig faldet fra 688 til 592 kJ/100 g.

Ifølge beregninger fra Den nationale undersøgelse af danskernes kost og fysiske aktivitet 2011-2013 er energitætheden i mad i en gennemsnitlig dansk kost 744 kJ/100 g [14]. Internationale anbefalinger foreskriver, at energitætheden i vores måltider ikke overstiger 525 kJ/100 g for at forebygge vægtøgning [15].

En fedtrig kost vil ofte medføre en relativ høj energidensitet, men hvis maden samtidig indeholder meget frugt og grønt virker dette i modsat retning til at sænke energidensiteten. Det er således væsentligt, at se kosten i en helhed. Energiindholdet i kantinemaden bør hverken være for højt eller for lavt.

Energigivende næringsstoffer

Fedt i moderat mængde er en vigtig del af måltidet, da det ud over energi bl.a. bidrager til, at kroppen får livsnødvendige fedtsyrer og fedtopløselige vitaminer. En reduktion af total fedt indtag under 25 E% for hele kosten kan derfor generelt ikke anbefales [11]. Derudover er fedt en vigtig smagsgiver i maden. Men for meget fedt især mættet fedt kan øge risikoen for livsstilssygdomme og bidrager til at højne energidensiteten i maden. Derfor bør fedtindholdet i maden balanceres i de rette mængder og kvalitet.

I den voksne befolknings kost kommer gennemsnitligt 38% af energien fra fedt [16]. Denne fedtenergiprocent ligger inden for det anbefalede indtagsinterval på 25-40 E% %, forudsat at det mættede fedt udgør maksimalt 10 E%, at det enkeltumættede fedt udgør 10-20 E%, og at det polyumættede udgør 5-10 E%. Dog er et passende planlægningsmål for fedt i kosten 32-33 E% [11]. Nøglehulsmærkets krav til fedtindhold i færdigretter og lignende er max. 33 E% fedt (dog 40 E% ved retter med fed fisk) (Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket på fødevarer mm).

Kantineundersøgelserne i både 2004 og 2014 viste et totalt fedtindhold på 23 g per måltid. I forhold til 2004 er den gennemsnitlige fedtenergiprocent nogenlunde på samme niveau, hhv. 35,2 i 2004 og 36,2 E% i 2014. Ligeledes er energi fra mættet fedt er på samme niveau nemlig 10 E% for begge undersøgelser.

I gennemsnit kom 40,3 E% (SD 12,5) fra kulhydrat og 23,0 E% (SD 8,3) fra protein. Kantine-madens indhold af protein udtrykt som E% var højt sammenlignet med danskernes kost som helhed. Således viser resultater fra DANSDA 2011-2013, at proteinindholdet i en gennemsnitlig dansk kost er 16 E% (voksne), når energibidrag fra alkohol udelades af beregningerne [16]. Kantine-madens indhold af protein er øget fra 19,8 E% ved undersøgelsen i 2004. Der er ligeledes set en øgning i indholdet af protein i danskernes kost som helhed [16].

Frugt og grønt

Mængden af frugt og grønt i kantine-maden er steget fra 120 g (SD 94) (median 104 g) i 2004 til 165 g (SD 79) (median 156 g) i 2014. Stigningen kan sandsynligvis forklares med både det øgede fokus på frugt og grønt, øget fokus på at spise sundt – ikke mindst blandt mændene - og med at flere af kantinerne er gået over til buffetservering.

Det er glædeligt at det især er mændene, der har øget deres indtag af frugt og grønt. Dette tyder på at mændene, der traditionelt ligger lavere i frugt og grønt indtag end kvinderne, også gerne spiser frugt og grønt, når det er nemt tilgængeligt.

Salt

NNR anbefaler, at saltindtaget reduceres til 6 g pr. dag [11], mens WHO anbefaler et saltindtag på højst 5 g pr. dag [17]. Baggrunden er, at der er en sammenhæng mellem saltindtagelsen i en befolkning og blodtrykket. Jo højere saltindtagelse, des højere blodtryk. Omvendt falder blodtrykket, hvis saltindtagelsen nedsættes. Saltreduktion påvirker ikke kun blodtrykket, men også andre faktorer der kan have betydning for udvikling af hjertekarsygdomme [12]. Det er også fundet, at indtag af salt, saltede- og saltkonserverede fødevarer øger risikoen for kræft i mave-sækken [12, 18].

Saltindholdet i mad fra kantiner o. lign. kan være en væsentlig kilde til det daglige saltindtag for de, som regelmæssigt spiser der. Der er tre kilder til salt i kantine-maden: Salt i indkøbte produkter, som er en af hovedkilderne til forbrugernes indtag af salt, salt ved tilberedning og salt som kunden selv tilsætter ved bordet. Indholdet af salt i kantine-måltiderne (eksklusiv eventuelt salt tilsat ved bordet) var i gennemsnit 2,8 g salt pr. måltid. Indholdet af salt udtrykt som g per portion er faldet lidt siden 2004, hvor saltindholdet i kantine-maden blev fundet at være 3,2 g salt pr. måltid.

Nøglehulsbekendtgørelsen angiver et maksimum indhold på 3,5 g per portion ved nøglehulsmærkning af færdigretter [13]. Knap en tredjedel af kunderne fik mere end 3,5 g salt per frokostmåltid. Salt udtrykt som g per 10 MJ har tilsyneladende ikke ændret sig fra 2004 til 2014. Kantinerne kan med fordel reducere indkøb af produktkategorier med et højt saltindhold, herunder forarbejdet kød med højt saltindhold og gå efter nøglehulsmærkede produkter, når muligt, eller produkter der opfylder nøglehulsmærkets krav til saltindhold.

Det er muligt, at kokke og andre madprofessionelle kan have smag for et højere saltindhold i forhold til andre. Det kan således være væsentligt at få respons fra kunderne omkring dette. Det

kan derfor være en god ide at gennemføre smagsbedømmelser blandt personale og kunder for at sikre, at maden ikke saltes for kraftigt. Fokus på den gode smag er vigtig. Samtidig, viser undersøgelser, at man godt kan vænne sig til (væsentlig) mindre salte produkter i løbet af nogle uger, uden at smagsoplevelsen forringes.

7.3 Nøglehulsmærkede kantiner

Nøglehullet på spisesteder blev lanceret i februar 2012 og er et ernæringsmærke for måltider serveret på restauranter og andre spisesteder. Nøglehullet på spisesteder sikrer, at de måltider der mærkes med nøglehullet opfylder nogle ernæringsmæssige krav, og giver derfor kunden mulighed for aktivt at vælge det sundere måltid. En kantine, der certificeres til Nøglehullet på spisesteder, skal minimum tilbyde en nøglehulsmærket madret. Der er desuden visse krav til salat- og pålægsbuffeten.

Nogle arbejdspladskantiner har taget Nøglehullet på spisesteder meget til sig, således at størstedelen af sortimentet opfylder kriterierne, og i de tilfælde ses væsentlige ernæringsmæssige ændringer af kundernes måltider [8]. I den anden ende er f.eks. visse nøglehulscertificerede fast food restauranter, hvor de nøglehulsmærkede produkter kun udgør en relativ mindre del af det samlede sortiment [20].

Resultater fra denne undersøgelse viste, at næringsindholdet i kantinekundernes frokost fra de nøglehulsmærkede kantiner generelt ikke adskilte sig væsentligt fra resultaterne fra hovedundersøgelsen. Dog var der en tendens til at indholdet af salt per portion og mættet fedt udtrykt som E% var lidt lavere, hvilket kan indikere at disse køkkener gennem certificeringsordningen har fået øget fokus og viden på disse områder. Dette er i tråd med en undersøgelse gennemført blandt 173 certificerede spisesteder, som viste, at personalet efter deres egen mening havde fået en større viden om ernæring som følge af certificeringen [21].

Det skal bemærkes, at hovedparten af kunderne valgte en blanding fra buffeten, og at kun fåtallet således spiste udelukkende nøglehulsmærkede retter. Det bør undersøges om anbefalinger for kantinemat med fordel kan inkludere det samlede buffetsortiment frem for kun enkelte buffetdele.

7.4 Styrker og begrænsninger ved undersøgelsen

Hovedundersøgelsen er baseret på 15 tilfældigt udvalgte kantiner, som skønnes at repræsentere danske kantiner generelt. Undersøgelsen er gennemført så resultatet er sammenligneligt med en tilsvarende undersøgelse i 2004. Dog er datagrundlaget yderligere styrket ved at to dobbeltportioner mere per kantine er udtaget i forhold til undersøgelsen i 2004 (i alt 16 kunder per kantine).

I forhold til de udvalgte nøglehulsmærkede kantiner gøres opmærksom på, dels at antallet er begrænset, dels at disse ikke er udtaget tilfældigt. De repræsenterer derfor ikke nødvendigvis det

generelle billede blandt nøglehulscertificerede kantiner. Resultaterne på dette område skal derfor tages som en indikation af mulige effekter af certificeringsordningen.

Resultater af frokostmåltidernes ernæringsmæssige sammensætning er baseret på dobbeltportioner, som er vejjet og analyseret. Dette antages at give et mere pålideligt billede af næringsstofindholdet i den mad der er spist end f.eks. selvrapporterede data. Ikke mindst i relation til saltindholdet giver dette meget pålidelige data. Det kan være meget svært at få pålidelige data for saltindhold ved at beregne ud fra opskrifter. Det er indtrykket at kun de færreste køkkener har procedurer for tilsætning af salt, og dette foregår derfor ofte på 'slump' i relation til den enkelte madproffesionelles smag.

Med hensyn til frugt og grønt indtaget er dette for en stor del baseret på vejninger, men det har også været nødvendigt at skønne indholdet for sammensatte produkter ud fra opskrifter og billeder. Disse tal er derfor behæftet med en vis usikkerhed.

Projektets design betød, at medarbejderne kun i meget begrænset omfang blev involveret i undersøgelsen, hvilket har været med til at sikre en høj responsrate. Det kan dog ikke udelukkes, at arbejdspladskantinerne som følge af projektet til en vis grad har modificeret deres udbud, ligesom kunderne kan have ændret deres madvalg som følge af, at de er blevet observeret.

Drikkevarer var ikke inkluderet i undersøgelsen, da sammenhængen mellem energitæthed og indhold af makronæringsstoffer for drikkevarer er mere kompleks end for individuelle fødevarer eller retter. Drikkevarer kan dog bidrage betydeligt til det totale energiindtag.

Ligeledes er mad, slik og andet der købes til senere ikke medtaget i denne undersøgelse.

Det har ikke været muligt at analysere indholdet af kostfiber. Dette betyder imidlertid, at udregning, af energi ikke har kunnet gøres helt korrekt ifølge de nyeste udgaver af de NNR og EU vejledning for næringsdeklarationer, der anbefaler at beregne 'tilgængeligt kulhydrat' altså uden kostfiber, som samtidig tildeles energien 8 kJ/g [10]. I Rapporten "Næringsstofindhold i fast-food" er kostfiber blevet analyseret i 26 udvalgte prøver (6 burgere, 5 pizzaer, 5 sandwich og 5 pitasandwich, 5 pommes frites). Her fandtes en mindre forskel (op til ca. 3 %) på energien beregnet ud fra tilgængeligt og ud fra totalt kulhydrat [22].

Der gøres desuden opmærksom på, at salt er beregnet på en ny måde i forhold til 2004-undersøgelsen. Almindeligt salt består af natriumklorid (NaCl). I salt er det særligt natriumdelen, der er dokumenteret at have sundhedsmæssige konsekvenser. Salt i denne rapport er derfor estimeret ud fra indholdet af natrium ved at gange med 2,5 i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) Nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugere etc. I rapporten, der beskriver resultaterne fra kantineundersøgelsen i 2004 er resultater for salt opgjort ved at beregne ud fra chlorid-ionen. Dette betyder at niveauet i denne undersøgelse bliver en smule ændret i forhold til, hvis udregningen var gjort på tilsvarende måde som i 2004-undersøgelsen. Resultaterne fra 2004-undersøgelsen er derfor blevet genberegnet, for at kunne sammenligne niveauerne direkte.

7.5 Konklusion og perspektivering

Der er sket meget gennem de seneste ti år i kantinebranchen. Der er kommet øget fokus på madkvalitet, økologi, mindre madspild, lokale råvarer i sæson og ikke mindst øget fokus på kantine-madens ernæringsmæssige værdi, herunder indførelse af certificeringsordningen Nøglehullet på spisesteder. Kantinerne spiller en stor rolle for mange danskeres sundhed og har derfor et særligt ansvar på dette område. Også den måde maden serveres og prisfastsættes på har stor betydning for det, som kunderne vælger og spiser.

I forhold til 2004 er der sket en markant udvikling mod øget brug af buffetservering, hvor salatbaren er inkluderet i prisen. Dette er med til at skubbe kundernes indtag over i en sundere retning, idet grøntsagsmængden er øget. Det er positivt at se, at det især er mændenes indtag af frugt og grøntsager, der er øget væsentligt. Derudover er der sket positive ændringer i retning af mindre energi, lavere energitæthed og et mindre saltindhold per portion mad.

Den positive udvikling i relation til kantine-madens ernæringsmæssige sammensætning bør fastholdes og yderligere styrkes for eksempel gennem mærkningsordninger og anbefalinger for sund kantine-mad, der samtidig giver mulighed for høj kulinarisk kvalitet og fleksibilitet i kantine-nes produktion i forhold til faktorer som kundeønsker, økonomi, sæson, produktionsspild mm.

Resultater fra denne kantineundersøgelse kan bruges blandt andet til at opdatere og målrette nye kantineanbefalinger og til en eventuel revidering af ordningen Nøglehullet på spisesteder. Relevante fokusområder er desuden grøntsager, særligt grove grøntsager, servering af fisk, brug af fuldkorn, herunder tilbud om fuldkornshvedebrød, fuldkornspasta mm, samt mindske mængden af især forarbejdede kødprodukter. Saltindtaget kan balanceres gennem indkøb af nøglehulsmærkede produkter og ved at tage 'toppen' af saltforbruget ved tilberedningen.

Referencer

- [1] Regeringen. Sundere liv for alle. Nationale mål for danskernes sundhed de næste 10 år., Ministeriet for sundhed og forebyggelse, 2014.
- [2] Sundhedsstyrelsen. Forebyggelsespakke Mad og Måltider, Sundhedsstyrelsen, 2012.
- [3] Regional Committee for Europe. 64th session, Copenhagen, 2014.
- [4] K.S.Hansen, A.D.Lassen. Kantine Måltider- Undersøgelse af udbud og sortiment i 20 danske arbejdspladskantiner, Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet, 2004.
- [5] L.B. Rasmussen, A.D. Lassen, K. Hansen, P. Knuthsen, E. Saxholt, S. Fagt. Salt content in canteen and fast food meals in Denmark, Food Nutr Res 54 (2010).
- [6] A. Lassen, K. Hansen, E. Trolle. Comparison of buffet and a la carte serving at worksite canteens on nutrient intake and fruit and vegetable consumption, Public Health Nutr 10 (2007) 292-297.
- [7] A.D.Lassen, S.Poulsen, G.L.Hansen. Tjek på buffetens sundhed, E-artikel fra DTU Fødevareinstituttet. 1-7, Søborg, 2012.
- [8] A.D. Lassen, A. Beck, E. Leedo, E.W. Andersen, T. Christensen, H. Mejbom, A.V. Thorsen, I. Tetens. Effectiveness of offering healthy labelled meals in improving the nutritional quality of lunch meals eaten in a worksite canteen, Appetite 75 (2014) 128-134.
- [9] E.Trolle, E.Saxholt, P.Knuthsen. Saltindhold i brød og morgenmadscerealier. E-artikel fra DTU Fødevareinstituttet, nr. 4, Søborg, 2016.
- [10] A.D.Lassen, K.S.Hansen, E.Trolle. KantineMåltider - Ernæringsmæssig kvalitet, Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet, Søborg, 2007.
- [11] Nordic Council of Ministers. Nordic Nutrition Recommendations 2012, 5th edition., Nordic Council of Ministers, Copenhagen, 2013.
- [12] L.B. Rasmussen, A.D. Lassen. Salt og sundhed. 2015. Mørkhøj, DTU Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet.
Ref Type: Report
- [13] Bekendtgørelse om anvendelse af Nøglehulsmærket. BEK nr 131 af 23/01/2015. Udgivet den 11. februar 2015, Fødevareministeriet, 2015.
- [14] J. Matthiessen, A. Stockmarr. Flere overvægtige danske kvinder, E-artikel, DTU Fødevareinstituttet 2015 (2015).

- [15] World Cancer Research Fund / American Institute for Cancer Research. Food, Nutrition, Physical Activity, and the Prevention of Cancer: a Global Perspective, AICR, Washington, DC, 2007.
- [16] A.N.Pedersen, T.Christensen, J.Matthiessen, V.K.Knudsen, M.R.Sørensen, A.P.Biltoft-Jensen, H.J.Hinsch, K.H.Ygil, K.Kørup, E.Saxholt, E.Trolle, A.B.Søndergaard, S.Fagt. Danskernes kostvaner 2011-2013, DTU Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet, 2015.
- [17] WHO. Guideline: Sodium intake for adults and children, World Health Organization (WHO), Geneva, 2012.
- [18] I.Tetens, L.B.Andersen, A.Astrup, U.H.Gondolf, K.Hermansen, M.Uhre Jakobsen, V.K.Knudsen, H.Mejborn, P.Schwarz, A.Tjønneland, E.Trolle. Evidensgrundlaget for danske råd om kost og fysisk aktivitet, Danmarks Tekniske Universitet, Fødevareinstituttet, Mørkhøj, 2013.
- [19] E.H. Zandstra, R. Lion, R.S. Newson. Salt reduction: Moving from consumer awareness to action, Food Quality and Preference (2015).
- [20] A.D. Lassen, C. Lehmann, E.W. Andersen, M.N. Werther, A.V. Thorsen, E. Trolle, G. Gross, I. Tetens. Gender differences in purchase intentions and reasons for meal selection among fast food customers. Opportunities for healthier and more sustainable fast food, Food Quality and Preference In press (2015).
- [21] A.D.Lassen, K.M.Vognsen, G.Gross. Nøglehullet på spisesteder: Erfaringer fra certificerede spisesteder, E-artikel fra DTU Fødevareinstituttet, nr. 5, 2014.
- [22] K.S.Hansen, E.Saxholt, P.Knuthsen. Næringsstofindhold i fastfood, DTU Fødevareinstituttet, Søborg, 2011.
- [23] Nordic Council of Ministers. Nordic Nutrition Recommendations 2004, 4th edition. Integrating nutrition and physical activity. Nord 2004:13, Nordic Council of Ministers, Copenhagen, 2004.

Bilag 1 Prøveudtagningsplan

Indledning

Der skal i alt udtages prøver i 20 kantiner, heraf 5 kantiner der er nøglehuls certificerede, fordelt over foråret og sensommer/efterår.

Der indsamles mad parallelt med 8 tilfældigt udvalgte personer i hver kantine. Portionerne fotograferes, skilles, vejes og lægges i bølter inden kantine forlades. Prøverne opbevares i kølerum indtil næste dag, hvor de homogeniseres.

Prøveidentifikation

Kantinenumrene fra undersøgelsen i 2004 bibeholdes så vidt muligt. Nye kantiner får tildelt numre ud fra beliggenhed: Aarhus (1 - 99) – Provins (201 – 299) og Landområde (101 - 199).

Hver testperson får kantine nr. + et fortløbende nummer fra 1- 8 f.eks.:

- Testperson nr. 1 i kantine nr. 209 får nummeret: 209-01
- Testperson nr. 2 i kantine nr. 209 får nummeret: 209-02

Medbringes til prøveudtagningen

Dagen før prøveudtagning samles følgende:

- 2 vægte med 2 dec.
- 8 stk. 3-delte tallerkener
- 4 stk små dejskrabere
- 20 * 870 mL plastbølter
- 10 * 365 mL plastbølter
- Kniv til findeling (evt. kan kantine bestik bruges)
- 2 stk pincet
- dl mål (til afmåling af drikkevarer)
- Køkkenrulle
- Klude
- 2 stk regnemaskine
- 1-2 stk køletaske med køleelementer
- Forlængerledning med 3 ben og 2 ben, kabelrulle
- Målebånd/tommestok
- Lille vatterpas
- Vægtlod til kontrol af vægte

- 8 spørgeskemaer med testperson nr.
- 8 Etiketark med kantine nr. og testperson nr. (f.eks. 209-01 til 209-08)
- 8 hvide konvolutter
- Samle: 8 spørgeskemaer, 8 konvolutter og tilhørende etiketter i chartecs
- 8 kuglepenne

- 1 chartec til besvarelser
- 1 ark tomme etiketter
- 8 skemaer til notat af testportionernes bestanddele og vægt (+ 2 ekstra sæt)

- Nøgle til bil
- 2 Fotografiapparater
- 1 Fotostativ
- Kniv og gaffel (til fotografering)
- 1 hvid bakke

- Adresse og kørevejledning til kantinen
- Trøjer (sorte m. logo)
- Kitler (til brug i køkkenet)

Prøveudtagning

Kantinens udbud fotograferes:

- Menuplan
- Prisliste
- Drikkevarer f.eks. i køleskab
- Kig ud over spisemiljøet, informationsskilte o.l.
- Oversigt og placering af buffeten
- Fotografering af udbuddet så alt fremgår af billederne også grøntsagssnack, frugt o.l.
- Fotografer alle retter (Ok med et par retter pr. billede).

Udtagning af testportioner

- 8 tilfældigt udvalgte personer følges (husk intro). Hver testperson får et fortløbende nummer. Så vidt muligt inddeles åbningstiden i 3 perioder:
 - 1) en periode før ”det store ryk ind” – der vælges 2 tilfældigt tidspunkt
 - 2) en periode for ”det store ryk ind” – der vælges 4 tilfældige tidspunkter
 - 3) en periode efter ”det store ryk ind” – der vælges 2 tilfældigt tidspunkt

Til hvert tidspunkt udvælges den person, der netop skal til at vælge mad. Dog skal både mænd og kvinder samt forskellige aldersgrupper indgå. Så vidt muligt så det afspejler sammensætningen på virksomheden, dette kan evt. justeres ved de sidste 2 testpersoner.

- En tredelt tallerken anvendes til indsamlingen. Til suppe anvendes en dyb tallerken eller skål, i lignende oplagte tilfælde anvendes kantinens udstyr.
- Ved anvendelse af en 3-delt tallerken fordeles maden således:
 - 1) 1. rum (lille): den varme ret, dog kun den del med væde, tilhørende ris og andet tørt lægges i det store rum.
 - 2) 2. rum (lille) dressing.
 - 3) 3. rum (stort): pålæg, tilbehør, brød, evt. ris, kartofler o.l. fra den varme del.

- Kage, frugt og grøntsagssnack indgår i portionen, hvis det spises til frokost. Medbringes det til senere fortæring registreres og vejes det blot og indgår ikke i portionen.
- Der lægges samme mængde på prøvetallerkenen som testpersonen tager. Det er nok nemmest at vurdere mængden ud fra hvor mange og hvor store skefulde, der tages. Et problem vil f.eks. være, mayonnaise fra flaske der sprøjtes ud over maden. Prøvemængden skal være mindst på 200 g, ellers skal der tages dobbelt portion ud (f.eks. 2 stk smørrebrød). Det er så vigtigt at notere, at der er udtaget dobbeltportion.
- Både testpersonens tallerken og dobbeltportionen mærkes synligt med nr. (en etiket), hvorefter de fotograferes. Testpersonens tallerken fotograferes så vidt muligt sammen med evt. drikkevarer, hel frugt og grøntsagssnack.
- Mens der fotograferes udfylder testpersonen et spørgeskema, og lægger det i en kuvert.
- Sæt en etiket på testpersonens tallerken med teksten: Tallerken med evt. madrester, afleveres til projektmedarbejderne.
- Sig også at vi gerne vil have tallerkenen retur, inklusiv evt. smørpakker, drikkevarer, simpelthen alt, hvad der ikke er spist fra den fotograferede portion. Vi skal også vide, hvis der hentes mere mad eller drikkevarer. Til gengæld vil de få en lille snack.

Fotografering

- Kameraet sættes på stativet, se billede 1.
- Tallerkenen (påsat etiket med testperson nr.) stilles på den medbragte bakke, det medbragte spisebestik placeres som normalt. Drikkevarer og evt. frugt sættes ved tallerkenen.
- Fotograferingen gentages for dobbeltportionen, dette kan dog udskydes til lige inden vejning af dobbeltportionen. Idet dobbeltportionen først fotograferes og derefter fjernes eventuelle rester og portionen fotograferes igen.
- Husk at veje testpersonens tallerken ved aflevering.

Billede 1 Opstilling til fotografering af testportioner.



Fra dobbeltportion til prøver

- Fra dobbeltportionen fjernes ikke spiste dele (se på den tilbageleverede tallerken fra testpersonen). Vej hvor meget der fjernes og inddel i spiselige og ikke spiselige dele.
- Drikkevarer indgår ikke i prøven, men skal registreres og måles. Hel frugt og grøntsags-snack, som ikke spises som en del af frokosten, indgår ikke i prøven, men skal blot registreres og vejes.

Den kolde del

Er der tvivl om, hvilken gruppe en blandet salat eller en komponent hører til, så vej. Kan den senere placeres i den rigtige gruppe/-er evt. ud fra en opskrift.

- *Salat, dressing*: Noter komponenterne i salatportionen, så det så vidt muligt fremgår, hvilke komponenter der f.eks. stammer fra en blandet salat.
Vej: grønt (grove/fine)/frugt – olieholdige frø (græskar-/solsikkekerner)– stivelsesholdige komponenter (ris, pasta, kartofler) – ost (feta, salatost) – kød/fisk (skinke/tun) – dressing. Ved blandede salater kan der blive et problem med adskillelse, vej den blandede salat og skyd på mængden af grønt – olieholdige frø – stivelsesholdige komponenter – ost – kød/fisk – dressing.
- *Smørrebrød, færdigsmurt*: Vej stykket. Beskriv komponenterne på stykket.
Vej: pynt grønt (grove/fine) o.l.) - fedtstof (remoulade (ristede løg ved remoulade må indgå her), mayonnaise, italiensk salat o.l.) – pålæg - skrab smørret af brødet, vej smør og brød hver for sig.

- *Smørrebrød, smør selv*: Beskriv hvilket tilbehør der hører til hvilket pålæg.
Vej: pålæg – fedtstof (remoulade (ristede løg ved remoulade må indgå her), mayonnaise, italiensk salat o.l.) – smør
- *Brød*: beskriv brødet (fuldkorn/ikke fuldkorn)
Vej brødet samlet.
- *Fedtstof til brød*: beskriv fedtstoffet (smør/ kærgården/ minarine)
Vej: fedtstoffet
- *Frugt*: Beskriv frugten, fjern eventuelt ikke spiselige dele og vej
- *Grøntsagssnack*: Beskriv og vej

Varm ret med tilbehør (f.eks. ris, kartofler, speciel skål med salat eller grøntsager)

- Vej så vidt muligt enkeltkomponenter, f.eks. køddel (1 stk kød eller portionen af sammenkogt ret), ris m.m. eller f. eks. en tilhørende salat/grøntsager (beskriv sammensætningen).
- Vurder indholdet af grøntsager i sammenkogte retter samt om cerealieprodukter er fuldkorn eller ikke-fuldkorn (kan erstattes af opskrifter)

Drikkevarer, samt hel frugt og grøntsagssnack som ikke spises til frokosten

- Beskrives og vejes.
- Hel frugt: Fjern ikke spiselige dele, kun den spiselige del vejes.

Homogenisering

Prøven homogeniseres i en blender (Retsch GM200) som er testet med hensyn til mineraler, og der bruges så vidt muligt plastredskaber eller en titankniv til neddeling inden blanding.

Prøvematerialet fordeles på poser og opbevares ved -18 °C indtil analyse.

Der analyseres for: Nitrogen, fedt/fedtsyrer, tørstof, aske og mineraler.

Bilag 2 Spørgsmål til kunder

Spørgsmål om dig selv og din brug af kantinen

1. Er du mand eller kvinde? Kvinde Mand

2. Hvad er din alder? _____ år

3. Hvad er din hovedbeskæftigelse på virksomheden? (sæt ét kryds for hvad der passer bedst)

- Arbejder, faglært
- Arbejder, ufaglært/specialarbejder
- Funktionær/tjenestemand
- Lærling, elev
- Andet, noter venligst: _____

4. Hvad er din højest fuldførte uddannelse? (sæt ét kryds for hvad der passer bedst)

- Grundskole
- Studenter/HF-eksamen (inkl. HHX og HTX)
- Erhvervsfaglig uddannelse (fx håndværk, handel, kontor)
- Kort videregående uddannelse (fx social- og sundhedsassistent, merkonom)
- Mellemlang/lang videregående uddannelse (fx skolelærer, bachelor, cand.mag., læge)
- Anden uddannelse, noter venligst: _____

5. Hvor tit spiser du typisk mad fra kantinen? (sæt ét kryds ved hver linje)

	5 gange om ugen eller oftere	3-4 gange om ugen	1-2 gange om ugen	2-3 gange pr. måned	Ca. 1 gang pr. måned	Ca. hver anden måned eller sjældnere	Aldrig
Morgenmad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frokost	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Hvad lagde du vægt på, da du valgte dit måltid i dag? (sæt max 3 krydser)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Den mad der så mest appetitlig og fristende ud | <input type="checkbox"/> Madens miljøbelastning |
| <input type="checkbox"/> Den mad der var mest rimelig i pris | <input type="checkbox"/> Noget nyt jeg ikke havde smagt før |
| <input type="checkbox"/> Den mad jeg opfattede som mest sund | <input type="checkbox"/> Jeg blev fristet af tilbud/reklameskilte |
| <input type="checkbox"/> Den mad jeg plejer at spise | <input type="checkbox"/> Andet: _____ |
| <input type="checkbox"/> Den mad som virkede mest mættende | _____ |

7. Hvordan vil du generelt vurdere kantinens mad? (Sæt ét kryds for hver linje)

	Nej, slet ikke	Nej, i mindre grad	Ja, til en vis grad	Ja, i høj grad	Ved ikke
Maden ser appetitlig ud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Smagen er god	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maden er sund	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Prisen er passende	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8. I hvor høj grad er du enig i følgende udsagn? (Sæt ét kryds for hver linje)

	Meget uenig	Uenig	Hverken enig eller uenig	Enig	Meget enig
Jeg er generelt tilfreds med kantine­maden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Det er nemt at finde og vælge sund mad fra kantine­nen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jeg ønsker mere fokus på smagen i kantine­maden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jeg ønsker mere miljøvenlig mad i kantine­nen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jeg ønsker mere økologisk mad i kantine­nen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Jeg ønsker et større udbud af sundere mad i kantine­nen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Har du andre ønsker/kommentarer til kantine­ens mad?					

9. Bestræber du dig dagligt på at spise sundt? (Sæt ét kryds for hvad der passer bedst)

Ja, meget ofte Ja, ofte En gang imellem Nej, aldrig Ved ikke

10. Hvor høj er du? _____ cm.

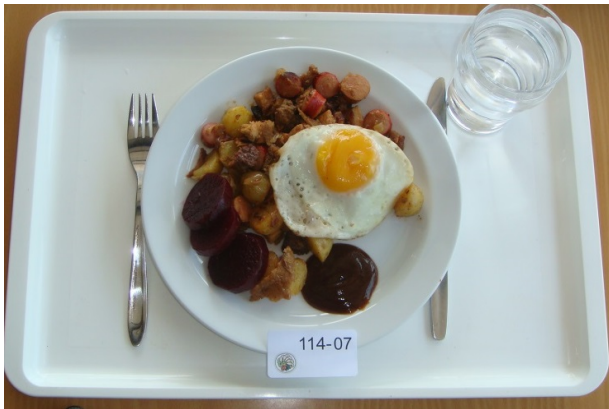
11. Hvad vejer du? _____ kg. (For gravide: vægt før graviditet)

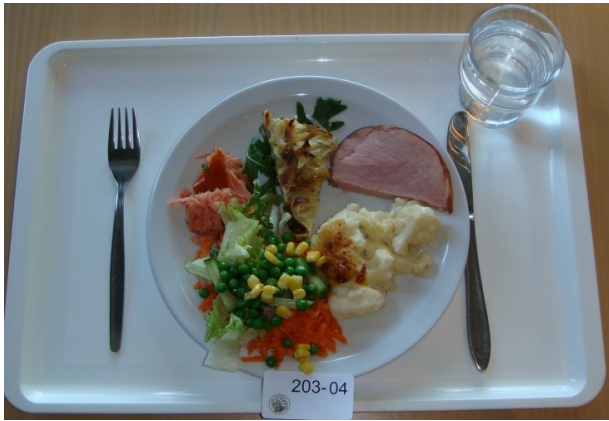
***Mange tak fordi du besvarede spørgeskemaet :-)
Besvarelsen er anonym***

Bilag 3 Billeder af kantinemåltider

Bilag 3.1 Eksempler på kantinemåltider fra 15 arbejdspladskantiner i hovedundersøgelsen







Bilag 3.2 Eksempler på kantinemåltider fra 5 udvalgte nøglehulsmærkede arbejdspladskantiner



Bilag 4 Analysemetoder

Energi: Nordic Nutrition Recommendations 2004, 4th ed. [23]

Princip: Energien beregnes ud fra indholdet af protein, fedtstof og kulhydrat total med anvendelse af omregningsfaktorerne hhv. 17, 37 og 17.

Kulhydrat, total: Nordic Nutrition Recommendations 2004, 4th ed. [23]

Princip: Beregnes som tørstof - (protein + fedt + aske).

Protein (Nitrogen): AM0242, Nitrogenbestemmelse i levnedsmidler og foderstoffer efter Kjeldahl, efterfulgt af metodennummer AV0182, Beregning af proteinindhold i levnedsmidler.

Princip: Prøven koges med koncentreret svovlsyre, tilsat kaliumsulfat og kobber-II-sulfat. Dannet ammonium afdestilleres som ammoniak ved hjælp af natriumhydroxid, opsamles i borsyre og titrerer med saltsyre. Protein beregnes ved multiplikation af N-indholdet med 6,25

Fedt: NMKL nr. 131, 1989 modificeret

Princip: Prøven behandles med saltsyre og fedtet udtrækkes efter tilsætning af alkohol med en blanding af diethylether og petroleumsether. Ekstraktet fyldes op til 100 mL, heraf inddampes 40 mL til fedtbestemmelse, mens en passende mængde af ekstraktet bruges til bestemmelse af fedtsyrer (AF271.2).

Fedtsyrer: AF271.1, Fedtsyrer ved gaskromatografi på kapillarsøjle

Princip: Lipidet isoleres ved ekstraktion med ether/petroleumsether (metode NMKL nr. 131, 1989 midificeret) og transmetyleres med bortrifluorid-methanol-komplex. Efter ekstraktion med n-heptan injiceres methylestrene i gaskromatografen udstyret med en passende polær kapillarsøjle til adskillelse af fedtsyremethylestre.

Med denne metode bestemmes fedtsyrer ned til 0,1 % af det totale fedtsyreindhold, dog transfedtsyrer ned til 0,1 % af det totale fedtsyreindhold.

Tørstof: AZ102.2, Tørstofbestemmelse i sammensatte levnedsmidler

Princip: Prøven tørres til konstant vægt ved 70 °C under vacuum.

Aske: AM0122, Bestemmelse af aske i levnedsmidler.

Princip: Efter eventuel forudgående tørring under varmelamper, foraskes prøverne i muffelovn ved 550°C til konstant vægt.

Na, K, Ca, Mg, Fe, Cu, Zn, Mn og P: FM0611, Bestemmelse af grundstoffer i levnedsmidler ved ICP-AES efter trykforaskning.

Princip: Fødevarerprøven findeles ved homogenisering og en delprøve destrueres med salpetersyre i mikrobølgeovn. Destruktionsopløsningens indhold af grundstoffer Ca, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Ni, P, Sn og Zn) bestemmes ved ICP-OES.

Bilag 5 Næringsstofindhold i kantinemåltider

Bilag 5.1 Næringsstofindhold i g/100 g i kantinemåltider fra 15 arbejdspladskantiner i hovedundersøgelsen

Prøve-nr. 140	Test-portion	pr. 100 g											Energifordeling			Fedtsyrerfordeling									
		Energi kJ	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Fedt	Fedtsyrerfordeling					Tørstof	Aske	NaCl*	Prot.	Kulh.	Fedt	Sat.	Mono.	Poly.	Trans.					
						Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre											g	g	g	%	
																					E%			%	
14017286	102-01	579	10,8	8	6,8	1,7	2,9	1,5	0,1219	0,045	27,7	1,64	0,88	31,7	24,8	43,5	27,0	47,2	23,9	2,0					
14017287	102-02	482	8,8	10	4,2	1,4	1,6	0,6	0,0897	0,066	24,9	1,46	0,612	31,0	36,8	32,2	37,5	43,9	16,2	2,5					
14032621	102-03	519	7,5	16	3,2	0,9	1,4	0,4	0,0697	0,038	28,1	1,37	0,597	24,6	52,5	22,9	32,9	49,1	15,5	2,5					
14017289	102-04	520	8,3	14	3,9	1,2	1,6	0,7	0,0857	0,039	27,6	1,60	0,70	27,1	45,1	27,8	34,1	44,6	18,9	2,4					
14017290	102-05	517	8,6	12	4,3	1,5	1,6	0,5	0,1365	0,060	27,1	1,74	0,78	28,3	41,0	30,8	40,6	42,9	12,8	3,6					
14017291	102-06	527	9,5	12	4,2	1,2	1,8	0,6	0,0864	0,044	27,6	1,52	0,656	30,6	39,9	29,5	32,3	48,2	17,1	2,4					
14017292	102-07	432	7,7	9	3,8	0,9	1,6	0,6	0,074	0,035	22,5	1,53	0,82	30,3	37,2	32,5	28,8	49,8	19,1	2,2					
14017293	102-08	585	12,4	9	5,8	1,8	2,4	0,7	0,1352	0,066	29,4	1,80	0,86	36,0	27,3	36,7	36,3	48,1	12,9	2,7					
14017489	102-09	854	10,3	14	11,8	4,1	4,5	1,6	0,045	0,062	38,5	2,16	1,40	20,5	28,4	51,1	40,5	43,8	15,3	0,4					
14017490	102-10	488	4,59	17	3,3	0,9	1,2	0,8	-	-	26,1	1,30	0,640	16,0	58,9	25,1	31,1	41,6	27,2	-					
14017491	102-11	442	2,90	16	3,5	1,0	1,6	0,5	0,0479	0,014	23,2	1,29	0,67	11,1	59,6	29,3	31,4	50,5	16,6	1,5					
14017492	102-12	1135	13,0	18	16,3	6,1	5,8	2,2	0,214	0,069	50,2	2,63	1,73	19,5	27,4	53,2	42,8	40,5	15,2	1,5					
14017493	102-13	472	4,96	13	4,7	1,7	1,9	0,7	-	-	23,8	1,56	0,95	17,9	45,3	36,8	40,5	43,8	15,7	-					
14017494	102-14	409	5,12	10	4,2	2,1	1,2	0,5	-	-	20,6	1,51	0,94	21,3	40,7	38,0	55,2	30,9	13,9	-					
14017495	102-15	598	10,1	11	6,6	2,8	2,2	0,8	0,034	0,029	29,5	2,10	1,31	28,7	30,4	40,8	47,8	37,4	14,3	0,6					
14017496	102-16	591	6,0	18	5,1	1,2	1,9	1,3	-	-	30,1	1,31	0,642	17,2	50,8	31,9	27,1	42,4	30,5	-					
14018167	103-01	597	11,1	9	6,8	1,8	2,5	1,2	0,0911	0,100	28,6	1,51	0,77	31,6	26,2	42,2	31,9	45,5	21,0	1,6					
14018168	103-02	751	12,1	8	11,1	2,3	4,2	2,4	0,1051	0,060	33,0	1,88	0,99	27,4	17,9	54,7	25,7	46,8	26,3	1,2					
14018169	103-03	599	7,3	16	5,6	1,1	2,1	1,6	0,0582	0,034	30,2	1,55	0,80	20,7	44,7	34,6	22,1	43,7	33,0	1,2					
14018170	103-04	840	12,1	7	13,8	2,5	5,4	4,4	0,0943	-	35,0	1,85	0,81	24,5	14,7	60,8	19,9	43,8	35,6	0,8					
14018171	103-05	663	8,6	16	6,8	1,3	2,5	1,9	0,0472	0,078	32,6	1,62	0,88	22,1	40,0	38,0	23,0	43,5	32,7	0,8					
14018172	103-06	446	5,6	10	4,8	1,3	2,1	0,7	0,0838	0,076	21,8	1,24	0,581	21,4	38,8	39,9	31,0	50,8	16,2	2,0					
14018173	103-07	854	13,4	6	14,2	2,5	6,2	3,9	0,1064	-	35,4	1,88	0,79	26,7	11,8	61,5	20,0	48,7	30,5	0,8					
14018174	103-08	607	8,7	15	5,7	2,3	2,0	0,4	0,132	0,078	31,0	2,00	1,22	24,4	40,9	34,7	47,7	40,5	9,1	2,7					
14018175	103-09	437	5,27	12	3,9	1,6	1,1	0,5	0,0726	0,043	22,6	1,48	0,72	20,5	46,5	33,0	48,0	34,2	15,5	2,2					
14018176	103-10	513	4,17	14	5,5	1,6	1,7	1,5	0,0421	0,0150	25,3	1,61	0,82	13,8	46,5	39,7	32,8	36,0	30,4	0,9					
14018177	103-11	509	7,7	12	4,7	2,1	1,2	0,4	0,1168	0,072	26,1	1,68	0,87	25,7	40,1	34,2	53,8	32,0	11,1	3,0					
14018178	103-12	466	7,9	10	4,2	1,7	1,1	0,7	0,0834	0,045	24,1	1,62	0,82	28,8	37,9	33,3	46,6	30,0	21,1	2,3					
14018179	103-13	435	7,3	14	2,1	1,0	0,4	0,3	0,0529	0,032	24,6	1,50	0,74	28,5	53,6	17,9	54,8	23,3	18,9	3,0					
14018180	103-14	509	7,4	15	3,6	1,5	1,1	0,5	0,0532	0,029	27,3	1,60	0,82	24,7	49,1	26,2	48,1	34,7	15,6	1,7					
14018181	103-15	422	5,7	11	3,6	1,5	1,1	0,4	0,068	0,023	22,2	1,62	1,04	23,0	45,5	31,6	49,1	34,8	13,9	2,2					
14018182	103-16	783	9,6	20	7,5	1,2	2,7	2,6	0,0184	-	38,8	1,59	0,76	20,9	43,7	35,5	18,6	41,3	39,7	0,3					
14019515	203-01	657	6,8	11	9,4	2,6	4,2	1,7	0,0821	-	29,1	1,49	0,74	17,6	29,5	52,9	30,4	48,5	20,2	1,0					
14019516	203-02	658	13,3	7	8,6	2,4	3,0	2,0	0,0578	0,063	30,8	2,24	1,31	34,4	17,2	48,4	32,2	40,4	26,7	0,8					
14019517	203-03	365	6,3	10	2,2	0,8	0,8	0,3	-	0,023	20,4	1,52	0,93	29,3	48,4	22,3	41,6	44,3	14,1	-					
14019518	203-04	410	7,6	8	4,0	1,0	1,4	0,7	0,0552	0,013	21,0	1,61	0,86	31,5	32,3	36,1	31,4	44,9	21,9	1,8					
14019519	203-05	434	7,8	11	3,1	1,2	0,9	0,4	0,0648	0,026	24,0	2,07	1,12	30,5	43,2	26,2	47,0	34,2	16,3	2,5					
14019520	203-06	614	7,5	16	5,8	1,6	2,2	1,3	0,0606	0,014	30,8	1,48	0,71	20,8	44,3	34,9	31,3	42,0	25,5	1,2					
14019521	203-07	384	8,5	7	3,3	0,8	1,4	0,7	-	0,009	20,3	1,60	0,85	37,7	30,7	31,6	28,2	49,1	22,6	-					
14019522	203-08	707	7,1	16	8,4	2,7	3,1	1,4	0,112	-	33,5	1,82	1,00	17,1	38,9	44,0	36,8	42,8	18,9	1,5					
14019523	203-09	743	11,3	13	8,7	2,3	3,3	1,5	0,118	0,31	34,9	1,44	0,449	25,9	30,8	43,3	31,7	45,9	20,7	1,6					
14019524	203-10	357	3,53	8	4,2	1,2	1,8	0,7	0,046	0,0120	17,1	1,03	0,409	16,8	39,7	43,5	32,6	47,4	18,7	1,2					
14019525	203-11	593	8,1	13	6,3	1,8	2,1	1,3	0,1016	0,284	28,8	1,34	0,399	23,2	37,5	39,3	33,8	40,1	24,2	2,0					
14019526	203-12	438	7,0	11	3,6	1,2	1,4	0,4	0,064	0,025	22,6	1,07	0,315	27,2	42,4	30,4	39,1	44,5	14,4	2,1					
14019527	203-13	963	9,2	23	11,2	3,1	3,2	2,1	0,167	0,38	45,1	1,62	0,83	16,2	40,7	43,0	36,2	37,6	24,3	1,9					
14019528	203-14	422	7,8	9	3,6	1,5	1,1	0,2	0,1015	0,081	22,0	1,44	0,448	31,5	36,9	31,6	51,7	38,1	6,8	3,4					
14019529	203-15	663	15,1	11	6,0	2,3	2,1	0,5	0,168	0,114	33,9	1,96	0,82	38,7	27,8	33,5	46,5	41,1	9,0	3,3					
14019530	203-16	655	6,5	18	6,3	1,8	2,7	1,0	0,0822	0,011	32,8	1,70	0,92	16,9	47,5	35,6	32,0	48,1	18,4	1,5					

Prove-nr. 140	Test-portion	pr. 100 g											Energifordeling			Fedtsyrerfordeling				
		Ener-gi	Pro-tei-n (f=6,25)	Kulh-y-drat	Fedt	Fedtsyrerfordeling					Tør-stof	Aske	NaCl*	Prot.	Kulh.	Fedt	Fedtsyrerfordeling			
						Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.
		kJ											E%			%				
14021619	111-01	563	8.1	16	4.2	0.9	1.8	0.7	0.0759	0.022	29.5	1.35	0.70	24.5	47.9	27.6	26.7	50.1	21.1	2.1
14021620	111-02	711	10.6	15	7.6	2.2	2.9	1.2	0.1453	0.086	35.0	2.09	1.19	25.3	35.1	39.5	34.2	45.1	18.5	2.3
14021621	111-03	410	3.22	12	3.9	0.6	1.8	1.0	0.0093	0.028	20.8	1.26	0.637	13.3	51.5	35.2	18.4	51.6	29.7	0.3
14021622	111-04	546	8.4	12	5.2	1.4	2.1	0.9	0.1102	0.012	27.6	1.61	0.77	26.2	38.6	35.2	32.1	46.5	19.0	2.5
14021623	111-05	522	8.4	12	4.6	1.4	1.7	0.7	0.0865	0.015	26.8	1.52	0.78	27.4	40.0	32.6	36.6	43.7	17.5	2.2
14021624	111-06	789	13.4	15	8.5	2.5	3.5	0.9	0.181	0.079	38.2	1.79	0.95	28.9	31.3	39.9	35.8	49.0	12.7	2.6
14021625	111-07	611	9.5	12	6.4	2.2	2.4	0.7	0.152	0.058	30.0	1.61	0.78	26.4	34.8	38.8	39.8	44.8	12.5	2.8
14021626	111-08	701	7.2	18	7.4	1.6	3.2	1.6	0.1004	0.073	34.4	1.85	1.13	17.5	43.5	39.0	25.2	49.1	24.2	1.6
14021627	111-09	466	4.96	18	2.0	0.4	0.9	0.6	0.0119	-	26.5	1.45	0.76	18.1	66.0	15.9	19.7	47.1	32.6	0.6
14021628	111-10	362	6.3	11	1.8	0.3	0.7	0.5	0.0115	0.007	20.5	1.32	0.68	29.6	52.0	18.4	20.0	43.9	35.3	0.8
14021629	111-11	350	4.87	13	1.4	0.2	0.6	0.4	0.0083	0.019	20.3	1.38	0.648	23.7	61.5	14.8	18.8	45.6	34.9	0.7
14021630	111-12	619	6.9	22	3.3	0.7	1.1	1.1	0.0224	0.011	34.4	1.82	1.09	18.9	61.6	19.5	23.1	38.2	37.9	0.8
14021631	111-13	592	8.8	9	7.9	2.1	3.1	1.6	0.0226	0.119	27.4	1.85	1.21	25.3	25.4	49.3	31.2	44.8	23.7	0.3
14021632	111-14	424	5.43	16	1.8	0.3	0.7	0.5	0.0156	-	24.3	1.50	0.78	21.8	62.5	15.7	19.3	45.3	34.5	1.0
14021633	111-15	567	4.11	23	2.8	0.8	1.0	0.8	-	0.013	31.2	1.16	0.548	12.3	69.4	18.3	30.2	39.0	30.9	-
14021634	111-16	599	8.2	19	3.5	0.6	1.3	1.2	0.0143	0.046	32.4	1.26	1.15	23.3	55.1	21.6	18.0	43.0	38.5	0.5
14023580	113-01	437.7	10.5	5	4.9	1.4	1.8	1.0	0.0561	0.029	21.7	1.72	0.98	40.8	17.8	41.4	32.2	42.3	24.2	1.3
14023581	113-02	405.5	8.6	8	3.4	0.7	1.7	0.7	0.0077	0.008	21.2	1.35	0.74	36.1	32.9	31.0	21.6	55.0	23.2	0.2
14023582	113-03	415.6	8.4	9	3.3	1.1	1.2	0.5	0.1143	0.017	21.8	1.27	0.609	34.4	36.0	29.6	37.4	42.7	15.8	4.0
14023583	113-04	549.4	4.17	14	6.6	1.9	2.5	1.5	0.0496	0.017	25.8	1.25	0.72	12.9	42.6	44.5	32.7	42.0	24.4	0.8
14023584	113-05	759	7.2	14	10.7	1.6	6.3	1.9	0.0219	-	33.8	1.74	0.95	16.1	31.7	52.2	15.9	64.3	19.6	0.2
14023585	113-06	802	5.6	27	6.5	1.1	3.6	1.4	-	-	40.8	1.27	0.617	11.9	58.1	30.0	17.3	59.8	22.9	-
14023586	113-07	531.3	12.1	8	5.3	1.6	2.1	0.9	0.0574	0.017	26.5	1.48	0.77	38.7	24.4	36.9	33.6	45.0	20.2	1.2
14023587	113-08	468.7	4.36	15	3.9	1.4	1.2	0.7	0.0603	0.021	24.3	1.32	0.76	15.8	53.4	30.8	40.8	35.6	21.8	1.8
14023588	113-09	596.2	9.1	11	6.8	1.7	2.7	1.3	0.0575	0.064	28.9	1.83	1.05	25.9	31.9	42.2	29.3	46.8	22.9	1.0
14023589	113-10	535.4	4.18	18	4.1	1.3	1.6	0.7	0.0268	0.053	27.6	0.93	0.433	13.3	58.4	28.3	36.0	44.4	18.9	0.8
14023590	113-11	392.8	5.6	8	4.4	1.3	2.1	0.6	0.0191	0.070	19.2	1.27	0.70	24.2	34.3	41.4	33.0	52.4	14.1	0.5
14023591	113-12	530.4	7.1	12	5.6	2.3	2.0	0.6	0.0925	0.068	26.0	1.39	0.77	22.8	38.2	39.1	45.6	40.5	12.1	1.8
14023592	113-13	546	6.4	15	4.8	1.7	2.0	0.7	0.0174	0.050	27.9	1.43	0.82	19.9	47.5	32.5	38.9	44.6	16.1	0.4
14023593	113-14	416.7	3.86	10	5.1	1.2	2.3	0.8	0.0774	-	20.0	1.49	0.85	15.7	39.0	45.3	27.3	52.2	18.7	1.7
14023594	113-15	647.3	8.0	15	7.0	2.3	2.8	0.9	0.1072	0.086	31.5	1.66	1.06	21.0	39.0	40.0	37.2	45.8	15.2	1.7
14023596	113-16	511	7.1	7	7.3	2.4	3.1	1.1	0.0633	0.133	23.0	1.53	0.99	23.6	23.5	52.9	36.0	46.5	16.6	1.0
14025819	14-01	593.7	5.19	14	7.2	2.7	2.6	1.1	0.114	0.019	28.0	1.55	0.78	14.9	40.3	44.9	41.9	39.6	16.7	1.8
14025820	14-02	799.4	7.3	13	12.5	5.1	4.3	1.1	0.219	0.071	34.5	2.18	1.36	15.5	26.6	57.9	47.7	39.9	10.4	2.0
14025821	14-03	297.2	5.14	5	3.2	0.9	1.2	0.7	0.0057	0.02	14.4	0.72	0.139	29.4	30.4	40.2	32.9	42.5	24.3	0.2
14025822	14-04	843.8	5.05	10	16.0	2.0	7.9	4.0	0.185	0.095	32.5	1.69	1.07	10.2	19.7	70.2	14.0	56.4	28.3	1.3
14025823	14-05	677.2	7.2	12	9.6	3.7	3.0	1.2	0.174	0.039	29.9	1.36	0.78	18.1	29.5	52.5	46.2	36.5	15.2	2.1
14025824	14-06	696.5	5.6	15	9.4	1.3	2.3	4.9	-	-	31.2	1.29	0.497	13.7	36.4	49.9	15.0	26.9	58.1	-
14025825	14-07	832.1	10.9	11	12.4	4.1	4.7	1.4	0.113	0.036	36.0	1.64	0.94	22.3	22.6	55.1	40.0	45.7	13.2	1.1
14025826	14-08	546.4	6.4	11	6.8	2.2	2.5	1.2	0.0817	0.064	25.4	1.26	0.617	19.9	34.0	46.0	36.7	41.7	20.2	1.4
14025827	14-09	461.5	7.4	6	6.2	2.3	2.2	0.7	0.0969	0.028	21.2	1.35	0.77	27.3	23.0	49.7	43.6	41.3	13.3	1.8
14025828	14-10	520.2	8.9	7	6.7	2.6	2.5	0.7	0.0944	0.042	24.2	1.48	0.80	29.1	23.3	47.7	44.2	42.3	11.9	1.6
14025829	14-11	699.1	8.5	13	9.1	2.8	2.6	2.6	0.1363	0.032	32.0	1.58	0.88	20.7	31.2	48.2	34.1	31.6	32.6	1.7
14025830	14-12	722.6	7.6	16	8.7	2.6	3.2	2.0	-	0.023	33.5	1.23	0.578	17.9	37.6	44.5	33.0	41.4	25.6	-
14025831	14-13	530.1	4.71	8	8.4	3.4	2.6	0.7	0.192	-	23.0	1.70	1.12	15.1	26.3	58.6	48.8	38.3	10.1	2.8
14025832	14-14	382.3	6.1	11	2.6	0.7	0.9	0.7	-	0.008	20.4	0.97	0.430	27.1	47.7	25.2	31.2	39.8	29.0	-
14025833	14-15	602.1	5.8	15	6.9	1.9	2.8	1.3	0.0729	0.019	29.0	1.70	1.07	16.4	41.2	42.4	31.2	45.5	22.1	1.2
14025834	14-16	707	4.57	21	7.2	2.2	2.4	1.3	0.0965	-	34.5	1.38	0.72	11.0	51.3	37.7	37.5	39.4	21.5	1.6
14027639	114-01	535	8.0	10	6.4	1.9	2.7	0.7	0.0812	-	25.5	1.56	0.80	25.4	30.3	44.3	35.4	49.5	13.6	1.5
14027640	114-02	439.4	8.6	5	5.6	1.9	2.3	0.8	0.0869	0.025	20.4	1.14	0.569	33.3	19.6	47.2	37.4	45.3	15.7	1.7
14027641	114-03	446.9	5.7	9	5.2	0.6	2.9	1.2	0.0364	-	21.5	1.33	0.85	21.7	35.3	43.1	12.7	61.2	25.3	0.8
14027642	114-04	360.7	5.15	4	5.7	0.7	3.1	1.2	0.0367	0.012	15.7	1.19	0.67	24.3	17.3	58.5	13.5	61.6	24.2	0.7
14027643	114-05	419.4	2.93	16	2.5	0.4	1.3	0.4	0.0164	0.004	22.8	1.07	0.404	11.9	66.1	22.1	18.3	60.4	20.5	0.8
14027644	114-06	381.6	4.22	12	2.8	0.8	1.2	0.3	0.0517	-	20.3	1.15	0.466	18.8	54.0	27.2	34.0	50.5	13.4	2.1
14027645	114-07	735.8	12.1	11	9.3	2.9	3.9	1.2	0.098	0.025	34.3	1.96	1.08	28.0	25.3	46.8	36.0	47.7	15.1	1.2
14027646	114-08	1113	10.4	29	11.9	4.7	3													

Prøve- nr. 140	Test- portion	pr. 100 g											Energifordeling			Fedtsyrerfordeling				
		Ener- gi	Pro- tein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	Fedtsyrerfordeling					Tør- stof	Aske	NaCl*	Prot.	Kulh.	Fedt	Fedtsyrerfordeling			
						Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.
		kJ		g											E%			%		
14035674	08-01	377.7	11.8	3	3.2	1.5	0.7	0.4	0.3024	0.052	19.4	0.96	0.267	53.1	15.4	31.4	51.0	24.8	14.0	10.1
14035675	08-02	426.8	7.1	10	3.7	0.6	1.6	1.1	-	0.008	21.8	1.05	0.357	28.3	39.6	32.1	18.5	48.9	32.7	-
14035676	08-03	628.3	5.03	14	8.2	1.2	3.6	2.6	0.0189	-	28.4	1.09	0.573	13.6	38.1	48.3	16.3	48.5	34.9	0.3
14035677	08-04	544.2	11.6	12	3.7	0.9	1.3	1.0	0.0519	0.016	28.8	1.14	0.494	36.2	38.6	25.2	27.7	40.1	30.6	1.6
14035678	08-05	396.7	6.2	13	2.0	0.2	0.9	0.7	0.0243	0.006	22.1	1.12	0.433	26.6	54.8	18.7	12.3	49.6	36.8	1.3
14035679	08-06	352.5	3.09	14	1.6	0.2	0.7	0.5	0.0146	0.008	19.8	0.95	0.476	14.9	68.3	16.8	13.7	52.3	33.0	1.0
14035680	08-07	307.7	11.4	4	1.3	0.6	0.3	0.2	0.032	0.028	17.8	1.23	0.481	63.0	21.4	15.6	54.2	25.1	17.8	2.9
14035681	08-08	617.3	8.8	14	6.2	1.3	2.2	2.2	-	-	30.3	1.28	0.538	24.2	38.6	37.2	23.0	38.7	38.3	-
14035682	08-09	451.3	2.59	22	1.0	0.2	0.3	0.3	-	0.015	26.1	0.73	0.262	9.8	82.0	8.2	22.3	38.8	38.8	-
14035683	08-10	493	4.39	16	3.8	0.5	1.5	1.3	0.0256	0.01	25.4	0.87	0.317	15.1	56.3	28.5	16.1	44.3	38.8	0.8
14035684	08-11	387.6	6.7	12	1.8	0.5	0.6	0.4	0.0088	-	21.4	0.72	0.259	29.4	53.4	17.2	34.8	40.6	24.1	0.6
14035685	08-12	463.8	4.65	15	3.7	0.5	1.3	1.6	-	-	23.9	0.97	0.326	17.0	53.4	29.5	14.0	38.2	47.8	-
14035686	08-13	334.3	4.08	12	1.5	0.3	0.7	0.4	0.0158	0.008	18.7	0.80	0.323	20.7	62.7	16.6	20.7	49.8	28.4	1.2
14035687	08-14	586	7.2	19	3.7	1.2	1.5	0.6	-	0.007	31.0	0.88	0.496	20.9	55.8	23.4	35.7	45.8	18.5	-
14035688	08-15	665.2	6.4	12	9.7	4.3	2.4	1.4	0.274	0.147	29.0	1.28	0.574	16.4	29.7	54.0	51.2	28.5	17.0	3.2
14035689	08-16	564.6	9.7	12	5.1	0.8	2.4	1.1	0.0282	-	28.2	0.99	0.380	29.2	37.4	33.4	19.1	54.9	25.3	0.6
14036093	206-01	531.3	8.8	11	5.3	1.7	2.1	0.7	0.0771	0.045	26.4	1.38	0.73	28.2	34.9	36.9	36.6	46.4	15.4	1.7
14036094	206-02	703.3	11.1	13	8.0	2.2	3.4	1.3	0.0849	0.32	33.6	1.64	0.94	26.8	31.1	42.1	31.2	48.8	18.8	1.2
14036095	206-03	490.1	8.7	9	5.2	1.5	2.3	0.6	0.0749	-	24.1	1.39	0.82	30.2	30.6	39.3	34.3	51.2	12.8	1.7
14036096	206-04	549.4	8.3	14	4.4	1.3	1.9	0.6	0.0652	0.041	28.5	1.36	0.67	25.7	44.7	29.6	25.7	44.7	14.4	1.7
14036097	206-05	352.5	4.14	9	3.6	0.5	1.6	1.0	0.0179	0.032	17.1	0.6	0.134	20.0	42.2	37.8	15.9	50.6	33.0	0.6
14036098	206-06	654.7	8.1	5	11.5	1.4	5.0	3.9	0.0301	-	26.0	1.02	0.412	21.0	14.0	65.0	13.4	48.3	37.9	0.3
14036099	206-07	380.8	4.29	11	3.4	0.8	1.6	0.9	-	0.007	19.0	0.6	0.078	19.2	47.8	33.0	23.7	49.1	27.2	-
14036100	206-08	457.4	6.8	10	4.8	1.3	2.2	0.8	0.0554	0.016	22.4	1.14	0.531	25.3	35.9	38.8	29.7	50.6	18.4	1.3
14036101	206-09	825.6	10.0	13	11.8	2.8	4.7	3.0	0.1229	0.024	36.5	1.82	1.13	20.6	26.5	52.9	26.6	44.2	28.0	1.2
14036102	206-10	1065	7.4	23	14.6	1.8	7.3	3.8	0.156	-	46.8	1.31	0.79	11.8	37.5	50.7	13.8	56.0	28.9	1.2
14036103	206-11	830.3	9.8	15	11.0	3.6	3.7	2.4	0.1227	0.039	38.4	2.50	1.74	20.1	30.9	49.0	36.5	37.6	24.7	1.3
14036104	206-12	1048	9.5	18	15.5	2.3	7.3	4.2	0.159	-	44.8	1.41	0.82	15.4	29.8	54.7	16.2	52.6	30.1	1.1
14036105	206-13	939.2	7.8	21	12.0	1.8	5.6	3.1	0.1348	-	42.5	1.37	0.661	14.1	38.6	47.3	16.7	52.9	29.1	1.3
14036106	206-14	933.3	9.0	19	12.3	2.7	5.3	2.8	0.1432	0.027	42.0	1.57	0.97	16.4	34.8	48.8	24.6	48.1	25.9	1.3
14036107	206-15	975.2	8.5	18	14.2	2.2	6.7	3.6	0.166	-	42.0	1.34	0.75	14.8	31.3	53.9	17.4	52.6	28.7	1.3
14036108	206-16	959.1	9.7	18	13.4	2.3	6.1	3.4	0.145	-	42.0	1.35	0.76	17.2	31.1	51.7	19.0	51.3	28.5	1.2
14039640	23-01	783.6	9.5	20	7.8	1.4	3.2	2.5	0.0444	0.013	38.6	1.68	0.94	20.6	42.6	36.8	18.9	45.3	35.2	0.6
14039641	23-02	645.9	9.5	10	8.3	1.3	4.1	2.1	0.08	-	29.6	1.37	0.598	25.0	27.5	47.5	17.5	54.0	27.4	1.1
14039642	23-03	760.2	14.7	15	6.8	1.9	2.6	1.6	0.0944	0.018	38.4	1.68	0.95	32.9	34.0	33.1	31.3	41.9	25.3	1.5
14039643	23-04	654.2	10.8	18	4.5	0.5	1.7	1.7	-	-	34.6	1.41	0.645	28.1	46.5	25.4	12.9	43.3	43.8	-
14039644	23-05	425.2	9.6	13	1.2	0.3	0.2	0.4	-	0.0120	24.5	0.90	0.207	38.4	51.2	10.4	31.8	26.9	41.2	-
14039645	23-06	397.5	10.4	11	1.1	0.3	0.4	0.4	0.0043	0.011	23.0	0.91	0.243	44.5	45.3	10.2	25.6	38.8	35.1	0.4
14039646	23-07	873	6.3	30	7.0	1.5	2.6	2.1	0.0177	-	45.1	1.98	1.16	12.3	58.1	29.7	24.5	41.3	33.9	0.3
14039647	23-08	631.1	8.9	12	7.4	2.0	3.4	1.2	0.061	0.017	29.8	1.38	0.589	24.0	32.6	43.4	30.3	50.6	18.2	0.9
14039648	23-09	512.5	9.1	8	6.1	1.3	2.6	1.5	0.0679	0.018	24.3	1.33	0.79	30.2	25.8	44.0	24.3	47.8	26.6	1.2
14039649	23-10	892.3	8.3	25	8.7	2.4	3.5	1.9	0.043	0.026	44.2	1.95	1.30	15.8	48.1	36.1	30.6	44.4	24.5	0.6
14039650	23-11	212.1	4.63	7	0.6	0.1	0.2	0.2	0.0013	0.0170	12.6	0.83	0.272	37.1	52.4	10.5	19.9	35.3	44.5	0.3
14039651	23-12	515.6	7.9	11	5.2	1.7	1.7	1.1	0.071	0.051	25.6	1.39	0.67	26.0	36.6	37.3	37.2	37.6	23.6	1.6
14039652	23-13	642.7	8.3	14	7.3	2.1	2.7	1.6	0.0749	0.026	30.7	1.48	0.86	22.0	36.0	42.0	32.7	41.9	24.3	1.2
14039653	23-14	326	5.8	8	2.6	0.8	1.0	0.5	0.0532	0.024	17.2	1.08	0.490	30.2	40.3	29.5	33.8	42.3	21.6	2.4
14039654	23-15	689.2	8.1	15	8.0	1.8	3.4	1.9	0.031	0.022	32.6	1.47	0.72	20.0	37.1	42.9	25.4	47.9	26.3	0.4
14039655	23-16	676.5	5.7	13	9.6	2.6	3.8	2.0	0.1656	-	30.1	1.60	0.83	14.3	33.2	52.5	30.7	44.4	22.9	1.9
14040944	209-01	668	9.0	19	5.3	1.6	1.7	1.1	0.064	0.070	34.5	1.44	0.87	22.9	47.7	29.4	35.3	38.8	24.4	1.4
14040945	209-02	488.1	4.97	14	4.6	0.7	2.0	1.2	0.0173	-	24.4	1.10	0.485	17.3	47.8	34.9	18.1	50.8	30.7	0.4
14040946	209-03	750.9	7.2	22	7.1	2.0	3.0	1.3	0.0365	0.015	37.5	1.68	1.13	16.3	48.7	35.0	31.6	47.1	20.7	0.6
14040947	209-04	615.2	6.6	27	1.4	0.4	0.3	0.3	0.0234	0.014	35.8	1.26	0.74	18.2	73.3	8.4	39.0	28.5	30.5	2.1
14040948	209-05	638.4	6.2	17	6.8	1.7	2.8	1.5	0.0418	0.069	31.0	1.45	0.86	16.5	44.1	39.4	27.7	46.8	24.9	0.7
14040949	209-06	723.4	8.8	18	7.2	1.4	3.0	1.7	0.0798	0.075	35.7	1.62	1.05	20.7	42.5	36.8	22.3	48.7	27.7	1.3
14040950	209-07	733.2	6.2	26	5.2	2.0	1.8	0.8	0.0784	0.021	38.4	1.39	0.94	14.4	59.4	26.2	43.7	38.3	16.3	1.7
14040951	209-08	581.5	6.7	16	5.2	1.9	1.6	1.0	0.0933	0.069	29.4	1.31	0.80	19.6	47.3	33.1	40.8	36.0	21.2	2.0
14040952	209-09	784.8	5.9	21	8.8	2.1	4.0	1.7	0.0821	-	37.0	1.19	0.70	12.8	45.7	41.5	26.4	50.3	22.2	1.0
14040953	209-10	614.9	5.28	17	6.4	1.5	2.9	1.2	0.0596	0.013	29.8	1.16	0.610	14.6	46.9	38.5	26.5	51.0	21.4	1.0
14040954	209-11	675.9	6.4	13	9.5	2.2	4.4	1.7	0.0666	0.0290	30.2	1.62	1.03	16.1	31.9	52.0	25.9	52.9	20.5	0.8
14040955	209-12	696.4	7.0	17	8.0	1.6	3.9	1.6	0.0478	0.024	32.9	1.35	0.74	17.1	40.4	42.5	22.1	54.5	22.7	0.7
14040956	209-13	528	4.56	17	4.4	1.6	1.8	0.7	0.0558	0.013	26.7	0.82	0.268	14.7	54.5	30.8	38.7	42.7	17.2	1.3
14040957	209-14	584.5	5.08	24	2.5	1.1	0.8	0.3	0.0233	0.01	33.1	1.66	1.00	14.8	69.4	15.8	49.1			

Prove-nr. 140	Test-portion	pr. 100 g										Energifordeling			Fettsyrefordeling					
		Ener-gi kJ	Pro-teïn (f=6,25)	Kulhy-drat	Fedt	Fettsyrefordeling					Tør-stof	Aske	NaCl*	Prot.	Kulh.	Fedt	Fettsyrefordeling			
						Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.
						g											E%			%
14042841	22-01	633.5	8.6	14	6.6	1.8	2.5	1.6	0.0699	0.023	31.2	1.70	0.94	23.1	38.4	38.5	29.9	42.6	26.3	1.2
14042842	22-02	359.1	3.08	10	3.8	0.7	1.6	0.9	-	0.013	17.5	0.85	0.257	14.6	46.3	39.2	22.9	49.8	27.3	-
14042843	22-03	721.7	6.4	25	4.9	1.0	2.0	1.2	0.0423	-	38.3	1.61	0.83	15.1	59.8	25.1	23.9	47.2	28.0	1.0
14042844	22-04	613.3	6.8	17	5.8	1.3	2.4	1.5	0.0871	0.015	30.6	1.35	0.636	18.9	46.2	35.0	24.8	45.4	28.1	1.7
14042845	22-05	340	5.30	6	4.2	0.9	1.8	0.9	0.0116	0.044	16.4	1.34	0.67	26.5	27.8	45.7	24.6	50.0	25.1	0.3
14042846	22-06	674.3	7.4	15	8.0	1.9	3.7	1.8	0.0149	0.016	31.6	1.35	0.568	18.7	37.4	43.9	25.5	49.9	24.4	0.2
14042847	22-07	607	6.9	13	7.1	1.5	3.3	1.8	-	0.017	28.5	1.15	0.402	19.3	37.4	43.3	22.5	50.2	27.3	0.0
14042848	22-08	632.4	8.9	14	6.7	1.7	2.6	1.8	0.0228	0.048	30.9	1.58	0.79	23.9	36.9	39.2	27.4	42.6	29.6	0.4
14042849	22-09	712	6.7	19	7.6	2.7	3.2	1.3	0.1201	0.0220	34.3	1.36	0.626	16.0	44.5	39.5	36.8	44.1	17.4	1.6
14042850	22-10	661.2	7.2	19	5.9	0.8	2.4	2.1	0.0218	-	33.8	1.85	1.03	18.5	48.5	33.0	15.4	44.9	39.3	0.4
14042851	22-11	476.5	6.3	14	3.4	0.8	1.4	0.6	0.0621	0.013	25.3	1.27	0.575	22.5	51.1	26.4	28.7	49.5	19.6	2.2
14042852	22-12	572.6	8.2	12	6.4	0.9	3.5	1.1	-	-	27.7	1.55	0.72	24.3	34.3	41.4	16.9	62.8	20.3	-
14042853	22-13	808.1	12.6	21	6.6	1.8	2.5	0.9	0.1017	-	41.6	1.83	0.96	26.5	43.3	30.2	34.4	46.5	17.2	1.9
14042854	22-14	423.1	8.5	12	2.2	0.7	0.7	0.3	0.0595	-	23.8	1.50	0.68	34.2	46.6	19.2	40.6	39.0	17.1	3.4
14042855	22-15	655.9	5.8	21	5.4	1.6	1.8	0.8	0.0647	-	33.6	1.37	0.79	15.0	54.5	30.5	36.9	42.5	19.1	1.5
14042856	22-16	788.3	10.5	17	8.9	1.4	4.2	1.5	0.0837	-	37.8	1.90	1.07	22.6	35.6	41.8	19.2	58.7	20.9	1.2
14046005	24-01	612.8	8.3	16	5.6	1.6	2.2	0.8	0.0774	-	30.9	1.44	0.645	23.0	43.2	33.8	34.8	46.4	17.2	1.6
14046006	24-02	500.7	5.7	16	3.4	0.6	1.4	1.0	-	-	26.8	1.35	0.620	19.4	55.5	25.1	20.4	47.0	32.6	-
14046007	24-03	589.8	4.24	25	2.5	0.7	0.9	0.5	0.0266	0.013	32.9	1.15	0.210	12.2	72.1	15.7	33.5	42.5	22.8	1.3
14046008	24-04	600.8	7.5	16	5.5	1.2	2.2	1.2	0.0385	-	29.9	1.03	0.386	21.2	44.9	33.9	25.2	47.6	26.3	0.8
14046009	24-05	641.1	9.0	15	6.3	1.8	2.4	1.0	0.0654	-	32.1	1.80	1.09	23.9	39.8	36.4	34.0	45.5	19.3	1.2
14046010	24-06	474.8	12.2	6	4.4	1.6	1.4	0.6	0.0795	0.0120	24.7	1.95	1.08	43.7	22.0	34.3	43.6	38.8	15.4	2.2
14046011	24-07	501.8	7.2	11	5.3	1.6	2.0	0.7	0.0827	-	24.9	1.62	0.78	24.4	36.5	39.1	37.0	44.8	16.3	1.9
14046012	24-08	304.5	9.1	5	1.7	0.8	0.4	0.2	0.0502	0.035	16.8	0.89	0.265	50.8	28.5	20.7	53.5	27.8	15.2	3.5
14046013	24-09	457.1	5.8	9	5.5	1.2	2.6	0.9	0.0781	0.042	22.1	1.68	0.83	21.6	33.9	44.5	26.1	54.1	18.1	1.6
14046014	24-10	389.7	6.8	9	3.1	0.7	1.3	0.5	0.0444	0.025	21.0	1.69	0.80	29.7	41.2	29.2	27.8	52.5	17.9	1.8
14046015	24-11	558.8	9.4	17	3.1	0.7	1.3	0.6	0.0372	0.016	31.0	1.80	1.04	28.6	50.7	20.7	27.0	50.6	21.0	1.4
14046016	24-12	363.6	7.7	6	3.4	0.9	1.4	0.5	0.0539	0.006	19.0	1.61	0.83	36.0	29.4	34.6	32.4	48.4	17.4	1.8
14046017	24-13	322.8	4.26	8	3.0	0.6	1.5	0.5	0.036	0.01	16.9	1.44	0.67	22.4	42.3	34.4	23.3	57.2	18.1	1.4
14046018	24-14	532.3	6.8	18	3.1	0.7	1.4	0.5	0.0338	0.028	29.6	1.91	1.06	21.7	56.9	21.4	25.5	53.8	19.4	1.3
14046019	24-15	412.7	8.2	13	1.4	0.4	0.5	0.2	0.02	0.022	24.2	1.57	0.485	33.8	53.7	12.6	34.2	44.4	19.6	1.8
14046020	24-16	328	8.2	5	2.7	0.9	0.9	0.4	0.0669	0.056	17.5	1.38	0.68	42.5	27.1	30.5	41.1	38.1	17.9	3.0
14052331	115-01	548.7	10.0	12	4.9	1.6	1.9	0.7	0.0174	0.016	28.2	1.69	0.80	31.0	36.0	33.0	37.6	44.8	17.2	0.4
14052332	115-02	492.8	8.9	12	3.8	1.4	1.4	0.5	0.0382	0.013	25.7	1.18	0.371	30.7	40.8	28.5	41.7	43.0	14.2	1.2
14052333	115-03	597.6	10.9	15	4.2	1.3	1.7	0.7	0.0129	0.0120	31.6	1.39	0.572	31.0	43.0	26.0	34.5	45.5	19.7	0.4
14052334	115-04	404.9	8.4	13	1.3	0.4	0.3	0.3	0.0217	0.007	23.5	1.21	0.424	35.3	52.9	11.9	38.7	31.1	28.1	2.0
14052335	115-05	504	9.1	13	3.6	1.0	1.5	0.5	0.0214	0.053	26.8	1.39	0.451	30.7	42.9	26.4	33.5	49.7	16.1	0.7
14052336	115-06	607.4	6.2	18	5.5	1.2	2.1	1.7	0.0612	-	30.8	1.54	0.80	17.4	49.1	33.5	23.0	42.5	33.3	1.2
14052337	115-07	697.8	12.9	14	6.6	2.3	2.9	0.7	0.0159	0.017	34.7	1.42	0.517	31.4	33.6	35.0	38.4	49.2	12.1	0.3
14052338	115-08	694.6	13.9	8	8.5	3.0	3.8	0.8	0.0243	0.024	32.4	1.54	0.647	34.0	20.7	45.3	39.8	49.5	10.3	0.3
14052339	115-09	629.2	10.1	11	7.2	1.5	3.9	1.1	0.0131	-	29.8	1.26	0.522	27.3	30.4	42.3	23.1	60.3	16.5	0.2
14052340	115-10	631.9	12.8	15	4.2	1.1	2.0	0.9	-	0.009	33.8	1.57	0.87	34.4	41.0	24.6	27.9	50.4	21.8	-
14052341	115-11	424.6	5.35	14	2.7	0.6	1.1	0.8	0.0247	0.014	23.5	1.70	0.76	21.4	55.1	23.5	24.1	43.2	31.8	1.0
14052342	115-12	692	16.5	15	4.1	1.3	2.0	0.8	0.0111	0.024	37.5	1.62	0.76	40.5	37.5	21.9	31.3	49.7	18.7	0.3
14052343	115-13	527.7	10.8	12	3.8	1.2	1.6	0.6	0.0294	0.013	28.0	1.43	0.70	34.8	38.6	26.6	36.2	46.7	16.3	0.9
14052344	115-14	633.9	13.4	15	3.9	1.0	2.0	0.7	-	0.017	34.5	1.80	0.99	35.9	41.3	22.8	26.2	53.6	20.2	-
14052345	115-15	636.5	8.2	20	4.3	0.7	1.0	2.3	0.0103	-	33.8	1.42	0.644	21.9	53.1	25.0	16.9	25.7	57.2	0.3
14052346	115-16	626.3	9.6	23	2.1	0.4	0.7	0.8	0.0054	0.013	35.6	1.23	0.455	26.1	61.5	12.4	19.2	39.9	40.7	0.3
14055523	26-01	744.1	8.5	23	5.5	0.6	2.6	1.6	0.0603	0.020	38.6	1.30	0.71	19.4	53.2	27.3	11.9	54.3	32.5	1.3
14055524	26-02	627.9	6.2	14	7.9	1.4	3.5	2.1	0.037	-	29.2	1.56	0.96	16.8	36.7	46.6	19.6	50.4	29.4	0.5
14055525	26-03	802.5	7.0	24	7.5	1.5	3.0	2.1	0.0145	-	40.1	1.72	1.13	14.8	50.6	34.6	22.6	45.2	32.0	0.2
14055526	26-04	766	8.8	18	8.5	1.5	3.3	2.6	0.0655	-	36.7	1.64	0.81	19.5	39.4	41.1	19.5	44.8	34.8	0.9
14055527	26-05	753.7	8.5	19	7.8	1.4	3.6	1.7	0.0724	0.043	36.6	1.44	0.573	19.2	42.5	38.3	20.2	53.2	25.5	1.1
14055528	26-06	630.8	6.0	17	6.6	0.8	3.3	1.9	0.0478	0.018	30.6	1.26	0.384	16.2	45.1	38.7	12.8	55.1	31.3	0.8
14055529	26-07	896.8	9.6	23	9.2	2.9	3.0	1.7	0.139	0.048	43.4	1.47	0.654	18.2	43.8	38.0	37.1	39.0	22.1	1.8
14055530	26-08	773.1	7.4	22	7.4	2.1	2.8	1.4	0.0456	0.018	38.3	1.53	0.86	16.3	48.3	35.4	32.4	44.4	22.6	0.7
14055531	26-09	826.7	9.1	16	11.0	3.1	4.3	1.7	0.169	0.096	37.8	2.11	1.32	18.7	32.1	49.2	32.9	46.6	18.7	1.8
14055532	26-10	841.1	8.1	14	12.4	2.0	5.9	2.9	0.1655	0.022	36.9	2.01	1.32	16.4	29.1	54.5	18.4	54.0	26.1	1.5
14055533	26-11	784.7	5.8	20	9.5	1.8	4.7	1.9	0.1189	-	36.8	1.82	1.18	12.6	42.6	44.8	21.0	54.9	22.8	1.4
14055534	26-12	628.6	6.2	7	10.8	3.5	4.2	1.5	0.177	0.041	26.0	1.73	1.16	16.8	19.7	63.6	37.1	44.6	16.4	1.9
14055535	26-13	1060	12.3	7	20.0	5.6	8.5	2.4	0.338	0.185	41.2	2.38	1.63	19.7	10.5	69.8	33.3	50.5	14.2	2.0
14055536	26-14	637.9	11.9	2	11.0	1.7	5.6	1.8	0.227	0.072	26.3	1.72	1.11	31.7	4.5	63.8	18.3	60.0	19.3	2.4
1405																				

Bilag 5.2 Næringsstofindhold i per portion i kantinemåltider fra 15 arbejdspladskantiner i hovedundersøgelsen

Prøve-nr. 140	Test-portion	Portions-vægt g/portion	pr. portion											Energifordeling			Fedtsyrerfordeling				
			Energi kJ	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Fedt	Fedtsyrerfordeling					Tørstof	Aske	NaCl	Prot.	Kulh.	Fedt	Sat.	Mono.	Poly.	Trans.
							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre										
14017286	102-01	360	2084	38.9	30	24	6.0	10.5	5.3	0.44	0.16	99.7	5.9	3.17	31.7	24.8	43.5	27.0	47.2	23.9	2.0
14017287	102-02	272	1312	23.9	28	11.4	3.7	4.3	1.6	0.24	0.18	67.7	4.0	1.66	31.0	36.8	32.2	37.5	43.9	16.2	2.5
14032621	102-03	397	2059	29.8	64	12.7	3.7	5.5	1.7	0.28	0.15	111.6	5.4	2.37	24.6	52.5	22.9	32.9	49.1	15.5	2.5
14017289	102-04	342	1778	28.4	47	13.3	4.1	5.3	2.3	0.29	0.13	94.4	5.5	2.39	27.1	45.1	27.8	34.1	44.6	18.9	2.4
14017290	102-05	457	2363	39.3	57	20	7.1	7.5	2.2	0.62	0.27	123.8	8.0	3.56	28.3	41.0	30.8	40.6	42.9	12.8	3.6
14017291	102-06	277	1461	26.3	34	12	3.3	4.9	1.7	0.24	0.12	76.5	4.2	1.82	30.6	39.9	29.5	32.3	48.2	17.1	2.4
14017292	102-07	416	1799	32.0	39	16	3.9	6.8	2.6	0.31	0.15	93.6	6.4	3.41	30.3	37.2	32.5	28.8	49.8	19.1	2.2
14017293	102-08	673	3938	83.5	63	39.0	12.4	16.5	4.4	0.91	0.44	197.9	12.1	5.79	36.0	27.3	36.7	36.3	48.1	12.9	2.7
14017489	102-09	274	2339	28.2	39	32.3	11.4	12.3	4.3	0.12	0.17	105.5	5.9	3.84	20.5	28.4	51.1	40.5	43.8	15.3	0.4
14017490	102-10	266	1298	12.2	45	9	2.4	3.2	2.1	-	-	69.4	3.5	1.70	16.0	58.9	25.1	31.1	41.6	27.2	-
14017491	102-11	325	1438	9.4	50	11	3.2	5.1	1.7	0.16	0.05	75.4	4.2	2.18	11.1	59.6	29.3	31.4	50.5	16.6	1.5
14017492	102-12	268	3041	34.8	49	43.7	16.4	15.5	5.8	0.57	0.18	134.5	7.0	4.64	19.5	27.4	53.2	42.8	40.5	15.2	1.5
14017493	102-13	544	2568	27.0	68	25.6	9.4	10.1	3.6	-	-	129.5	8.5	5.17	17.9	45.3	36.8	40.5	43.8	15.7	-
14017494	102-14	460	1879	23.6	45	19	9.7	5.4	2.5	-	-	94.8	6.9	4.32	21.3	40.7	38.0	55.2	30.9	13.9	-
14017495	102-15	464	2774	46.9	50	31	13.1	10.3	3.9	0.16	0.14	136.9	9.7	6.08	28.7	30.4	40.8	47.8	37.4	14.3	0.6
14017496	102-16	229	1354	13.7	41	12	2.7	4.3	3.1	-	-	68.9	3.0	1.47	17.2	50.8	31.9	27.1	42.4	30.5	-
14018167	103-01	393	2344	43.6	36	27	7.0	10.0	4.6	0.36	0.39	112.4	5.9	3.03	31.6	26.2	42.2	31.9	45.5	21.0	1.6
14018168	103-02	403	3027	48.8	32	44.7	9.3	16.8	9.5	0.42	0.24	133.0	7.6	3.99	27.4	17.9	54.7	25.7	46.8	26.3	1.2
14018169	103-03	332	1989	24.2	52	18.6	3.5	7.0	5.3	0.19	0.11	100.3	5.1	2.66	20.7	44.7	34.6	22.1	43.7	33.0	1.2
14018170	103-04	380	3190	46.0	28	52.4	9.4	20.7	16.8	0.36	-	133.0	7.0	3.08	24.5	14.7	60.8	19.9	43.8	35.6	0.8
14018171	103-05	554	3671	47.6	86	38	7.4	14.0	10.5	0.26	0.43	180.6	9.0	4.88	22.1	40.0	38.0	23.0	43.5	32.7	0.8
14018172	103-06	310	1381	17.4	31	14.9	4.0	6.5	2.1	0.26	0.24	67.6	3.8	1.80	21.4	38.8	39.9	31.0	50.8	16.2	2.0
14018173	103-07	300	2562	40.2	18	42.6	7.6	18.5	11.6	0.32	-	106.2	5.6	2.37	26.7	11.8	61.5	20.0	48.7	30.5	0.8
14018174	103-08	311	1888	27.1	45	17.7	7.2	6.1	1.4	0.41	0.24	96.4	6.2	3.79	24.4	40.9	34.7	47.7	40.5	9.1	2.7
14018175	103-09	599	2618	31.6	72	23	9.3	6.6	3.0	0.43	0.26	135.4	8.9	4.31	20.5	46.5	33.0	48.0	34.2	15.5	2.2
14018176	103-10	360	1846	15.0	50	20	5.7	6.3	5.3	0.15	0.05	91.1	5.8	2.95	13.8	46.5	39.7	32.8	36.0	30.4	0.9
14018177	103-11	325	1655	25.0	39	15	6.7	4.0	1.4	0.38	0.23	84.8	5.5	2.83	25.7	40.1	34.2	53.8	32.0	11.1	3.0
14018178	103-12	375	1748	29.6	39	15.8	6.2	4.0	2.8	0.31	0.17	90.4	6.1	3.08	28.8	37.9	33.3	46.6	30.0	21.1	2.3
14018179	103-13	236	1026	17.2	32	5	2.3	1.0	0.8	0.12	0.08	58.1	3.5	1.75	28.5	53.6	17.9	54.8	23.3	18.9	3.0
14018180	103-14	373	1898	27.6	55	13.4	5.7	4.1	1.9	0.20	0.11	101.8	6.0	3.06	24.7	49.1	26.2	48.1	34.7	15.6	1.7
14018181	103-15	311	1312	17.7	35	11.2	4.8	3.4	1.4	0.21	0.07	69.0	5.0	3.23	23.0	45.5	31.6	49.1	34.8	13.9	2.2
14018182	103-16	230	1800	22.1	46	17	2.8	6.3	6.1	0.04	-	89.2	3.7	1.75	20.9	43.7	35.5	18.6	41.3	39.7	0.3
14019515	203-01	170	1118	11.6	19	16.0	4.4	7.1	2.9	0.14	-	49.5	2.5	1.26	17.6	29.5	52.9	30.4	48.5	20.2	1.0
14019516	203-02	298	1959	39.6	20	26	7.2	9.1	6.0	0.17	0.19	91.8	6.7	3.90	34.4	17.2	48.4	32.2	40.4	26.7	0.8
14019517	203-03	202	737	12.7	21	4	1.6	1.7	0.5	-	0.05	41.2	3.1	1.88	29.3	48.4	22.3	41.6	44.3	14.1	-
14019518	203-04	349	1430	26.5	27	14.0	3.3	4.8	2.3	0.19	0.05	73.3	5.6	3.00	31.5	32.3	36.1	31.4	44.9	21.9	1.8
14019519	203-05	490	2129	38.2	54	15.1	6.1	4.4	2.1	0.32	0.13	117.6	10.1	5.49	30.5	43.2	26.2	47.0	34.2	16.3	2.5
14019520	203-06	292	1794	21.9	47	17	4.7	6.3	3.8	0.18	0.04	89.9	4.3	2.07	20.8	44.3	34.9	31.3	42.0	25.5	1.2
14019521	203-07	212	813	18.0	15	7	1.8	3.1	1.4	-	0.02	43.0	3.4	1.80	37.7	30.7	31.6	28.2	49.1	22.6	-
14019522	203-08	299	2113	21.2	48	25	8.1	9.4	4.1	0.33	-	100.2	5.4	2.99	17.1	38.9	44.0	36.8	42.8	18.9	1.5
14019523	203-09	290	2154	32.8	39	25	6.7	9.7	4.4	0.34	0.90	101.2	4.2	1.30	25.9	30.8	43.3	31.7	45.9	20.7	1.6
14019524	203-10	240	857	8.5	20	10.1	2.9	4.2	1.7	0.11	0.03	41.0	2.5	0.98	16.8	39.7	43.5	32.6	47.4	18.7	1.2
14019525	203-11	384	2276	31.1	50	24.2	6.7	8.0	4.8	0.39	1.09	110.6	5.1	1.53	23.2	37.5	39.3	33.8	40.1	24.2	2.0
14019526	203-12	413	1809	28.9	45	14.9	4.9	5.6	1.8	0.26	0.10	93.3	4.4	1.30	27.2	42.4	30.4	39.1	44.5	14.4	2.1
14019527	203-13	250	2408	23.0	58	28.0	7.8	8.1	5.2	0.42	0.95	112.8	4.1	2.08	16.2	40.7	43.0	36.2	37.6	24.3	1.9
14019528	203-14	303	1277	23.6	28	10.9	4.7	3.4	0.6	0.31	0.25	66.7	4.4	1.36	31.5	36.9	31.6	51.7	38.1	6.8	3.4
14019529	203-15	334	2214	50.4	36	20.0	7.8	6.9	1.5	0.56	0.38	113.2	6.5	2.74	38.7	27.8	33.5	46.5	41.1	9.0	3.3
14019530	203-16	220	1440	14.3	40	13.9	4.0	6.0	2.3	0.18	0.03	72.2	3.7	2.02	16.9	47.5	35.6	32.0	48.1	18.4	1.5

Prøve- nr. 140	Test- portion	Portions- vægt g/portion	pr. portion											Energifordeling			Fettsyrerfordeling				
			Energi kJ	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Fedt	Fettsyrerfordeling					Tørstof	Aske	NaCl	Prot.	Kulh.	Fedt	Sat.	Mono.	Poly.	Trans.
							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre										
			g											E%			%				
14021619	111-01	377	2121	30.5	60	15.8	3.6	6.7	2.8	0.29	0.08	111.2	5.1	2.64	24.5	47.9	27.6	26.7	50.1	21.1	2.1
14021620	111-02	164	1167	17.4	24	12	3.6	4.8	2.0	0.24	0.14	57.4	3.4	1.95	25.3	35.1	39.5	34.2	45.1	18.5	2.3
14021621	111-03	364	1493	11.7	45	14	2.3	6.5	3.7	0.03	0.10	75.7	4.6	2.32	13.3	51.5	35.2	18.4	51.6	29.7	0.3
14021622	111-04	272	1485	22.8	34	14.1	3.9	5.7	2.3	0.30	0.03	75.1	4.4	2.09	26.2	38.6	35.2	32.1	46.5	19.0	2.5
14021623	111-05	270	1409	23	33	12	3.9	4.6	1.9	0.23	0.04	72.4	4.1	2.11	27.4	40.0	32.6	36.6	43.7	17.5	2.2
14021624	111-06	228	1799	30.6	33	19	5.8	7.9	2.0	0.41	0.18	87.1	4.1	2.17	28.9	31.3	39.9	35.8	49.0	12.7	2.6
14021625	111-07	925	5648	87.9	116	59	19.9	22.4	6.3	1.41	0.54	277.5	14.9	7.22	26.4	34.8	38.8	39.8	44.8	12.5	2.8
14021626	111-08	544	3815	39.2	98	40	8.8	17.2	8.4	0.55	0.40	187.1	10.1	6.15	17.5	43.5	39.0	25.2	49.1	24.2	1.6
14021627	111-09	408	1901	20.2	74	8	1.5	3.7	2.5	0.05	-	108.1	5.9	3.10	18.1	66.0	15.9	19.7	47.1	32.6	0.6
14021628	111-10	274	992	17.3	30	4.9	0.8	1.8	1.5	0.03	0.02	56.2	3.6	1.86	29.6	52.0	18.4	20.0	43.9	35.3	0.8
14021629	111-11	255	892	12.4	32	3.6	0.6	1.5	1.1	0.02	0.05	51.8	3.5	1.65	23.7	61.5	14.8	18.8	45.6	34.9	0.7
14021630	111-12	279	1727	19.3	63	9.1	1.8	3.0	3.0	0.06	0.03	96.0	5.1	3.04	18.9	61.6	19.5	23.1	38.2	37.9	0.8
14021631	111-13	224	1327	19.7	20	17.7	4.8	6.9	3.6	0.05	0.27	61.4	4.1	2.71	25.3	25.4	49.3	31.2	44.8	23.7	0.3
14021632	111-14	408	1728	22.2	64	7.3	1.2	2.9	2.2	0.06	-	99.1	6.1	3.18	21.8	62.5	15.7	19.3	45.3	34.5	1.0
14021633	111-15	222	1258	9.1	51	6.2	1.7	2.2	1.7	-	0.03	69.3	2.6	1.22	12.3	69.4	18.3	30.2	39.0	30.9	-
14021634	111-16	400	2398	32.8	78	14.0	2.2	5.4	4.8	0.06	0.18	129.6	5.0	4.60	23.3	55.1	21.6	18.0	43.0	38.5	0.5
14023580	113-01	694	3037	73	32	34	9.6	12.6	7.2	0.39	0.20	151	11.9	6.80	40.8	17.8	41.4	32.2	42.3	24.2	1.3
14023581	113-02	378	1533	32.5	30	12.9	2.5	6.4	2.7	0.03	0.03	80	5.1	2.80	36.1	32.9	31.0	21.6	55.0	23.2	0.2
14023582	113-03	387	1608	32.5	34	12.9	4.1	4.7	1.7	0.44	0.07	84	4.9	2.36	34.4	36.0	29.6	37.4	42.7	15.8	4.0
14023583	113-04	213	1170	8.9	29	14	4.1	5.3	3.1	0.11	0.04	55	2.7	1.53	12.9	42.6	44.5	32.7	42.0	24.4	0.8
14023584	113-05	426	3233	30.7	60	45.6	6.6	26.9	8.2	0.09	-	144	7.4	4.05	16.1	31.7	52.2	15.9	64.3	19.6	0.2
14023585	113-06	344	2759	19.3	94	22.4	3.6	12.5	4.8	-	-	140	4.4	2.12	11.9	58.1	30.0	17.3	59.8	22.9	-
14023586	113-07	363	1929	43.9	28	19.2	5.7	7.7	3.4	0.21	0.06	96.2	5.4	2.80	38.7	24.4	36.9	33.6	45.0	20.2	1.2
14023587	113-08	342	1603	14.9	50	13.3	4.8	4.2	2.5	0.21	0.07	83.1	4.5	2.60	15.8	53.4	30.8	40.8	35.6	21.8	1.8
14023588	113-09	576	3434	52.4	64	39.2	9.8	15.6	7.7	0.33	0.37	166	10.5	6.05	25.9	31.9	42.2	29.3	46.8	22.9	1.0
14023589	113-10	713	3817	29.8	131	29.2	9.1	11.2	4.8	0.19	0.38	196.8	6.6	3.09	13.3	58.4	28.3	36.0	44.4	18.9	0.8
14023590	113-11	409	1607	22.9	32	18.0	5.3	8.5	2.3	0.08	0.29	79	5.2	2.86	24.2	34.3	41.4	33.0	52.4	14.1	0.5
14023591	113-12	538	2853	38.2	64	30.1	12.3	10.9	3.3	0.50	0.37	140	7.5	4.14	22.8	38.2	39.1	45.6	40.5	12.1	1.8
14023592	113-13	719	3926	46.0	110	35	12.3	14.1	5.1	0.13	0.36	201	10.3	5.90	19.9	47.5	32.5	38.9	44.6	16.1	0.4
14023593	113-14	443	1846	17.1	42	23	5.4	10.4	3.7	0.34	-	89	6.6	3.77	15.7	39.0	45.3	27.3	52.2	18.7	1.7
14023594	113-15	396	2563	31.7	59	28	9.2	11.3	3.7	0.42	0.34	125	6.6	4.20	21.0	39.0	40.0	37.2	45.8	15.2	1.7
14023596	113-16	515	2632	36.6	36	37.6	12.2	15.8	5.6	0.33	0.68	118.5	7.9	5.10	23.6	23.5	52.9	36.0	46.5	16.6	1.0
14025819	14-01	475	2820	24.7	67	34	12.8	12.2	5.1	0.54	0.09	133.0	7.4	3.71	14.9	40.3	44.9	41.9	39.6	16.7	1.8
14025820	14-02	269	2150	19.6	34	33.6	13.8	11.5	3.0	0.59	0.19	92.8	5.9	3.66	15.5	26.6	57.9	47.7	39.9	10.4	2.0
14025821	14-03	367	1091	18.9	19	11.9	3.4	4.4	2.5	0.02	0.07	53	2.6	0.51	29.4	30.4	40.2	32.9	42.5	24.3	0.2
14025822	14-04	299	2523	15.1	29	48	5.9	23.7	11.9	0.55	0.28	97	5.1	3.20	10.2	19.7	70.2	14.0	56.4	28.3	1.3
14025823	14-05	315	2133	22.7	37	30.2	11.8	9.3	3.9	0.55	0.12	94	4.3	2.46	18.1	29.5	52.5	46.2	36.5	15.2	2.1
14025824	14-06	218	1518	12.2	33	20.5	2.8	5.0	10.7	-	-	68.0	2.8	1.08	13.7	36.4	49.9	15.0	26.9	58.1	-
14025825	14-07	274	2280	29.9	30	34.0	11.3	12.9	3.7	0.31	0.10	99	4.5	2.58	22.3	22.6	55.1	40.0	45.7	13.2	1.1
14025826	14-08	239	1306	15.3	26	16.3	5.2	5.9	2.8	0.20	0.15	61	3.0	1.47	19.9	34.0	46.0	36.7	41.7	20.2	1.4
14025827	14-09	552	2547	40.8	35	34	12.7	12.1	3.9	0.53	0.15	117	7.5	4.25	27.3	23.0	49.7	43.6	41.3	13.3	1.8
14025828	14-10	364	1894	32.4	26	24	9.5	9.1	2.6	0.34	0.15	88	5.4	2.91	29.1	23.3	47.7	44.2	42.3	11.9	1.6
14025829	14-11	527	3684	44.8	68	48	14.6	13.5	14.0	0.72	0.17	169	8.3	4.64	20.7	31.2	48.2	34.1	31.6	32.6	1.7
14025830	14-12	305	2204	23.2	49	27	7.8	9.8	6.1	-	0.07	102	3.8	1.76	17.9	37.6	44.5	33.0	41.4	25.6	-
14025831	14-13	339	1797	16.0	28	28.5	11.4	9.0	2.4	0.65	-	78	5.8	3.80	15.1	26.3	58.6	48.8	38.3	10.1	2.8
14025832	14-14	418	1598	25.5	45	11	3.1	3.9	2.9	-	0.03	85	4.1	1.80	27.1	47.7	25.2	31.2	39.8	29.0	-
14025833	14-15	399	2402	23.1	58	27.5	7.6	11.1	5.4	0.29	0.07	116	6.8	4.27	16.4	41.2	42.4	31.2	45.5	22.1	1.2
14025834	14-16	315	2227	14	67	23	7.1	7.4	4.1	0.30	-	109	4.3	2.27	11.0	51.3	37.7	37.5	39.4	21.5	1.6
14027639	114-01	267	1428	21.4	25	17.1	5.1	7.1	1.9	0.22	-	68	4.2	2.14	25.4	30.3	44.3	35.4	49.5	13.6	1.5
14027640	114-02	680	2988	58.5	34	38	12.8	15.5	5.4	0.59	0.17	139	7.8	3.87	33.3	19.6	47.2	37.4	45.3	15.7	1.7
14027641	114-03	454	2029	25.9	42	23.6	2.8	13.4	5.5	0.17	-	97.6	6.0	3.86	21.7	35.3	43.1	12.7	61.2	25.3	0.8
14027642	114-04	387	1396	19.9	14	22	2.7	12.1	4.8	0.14	0.05	61	4.6	2.59	24.3	17.3	58.5	13.5	61.6	24.2	0.7
14027643	114-05	328	1376	9.6	53	8.2	1.3	4.3	1.5	0.05	0.01	75	3.5	1.33	11.9	66.1	22.1	18.3	60.4	20.5	0.8
14027644	114-06	294	1122	12.4	36	8.2	2.5	3.7	1.0	0.15	-	60	3.4	1.37	18.8	54.0	27.2	34.0	50.5	13.4	2.1
14027645	114-07	296	2178	35.8	32	27.5	8.7	11.5	3.7	0.29	0.07	101.5	5.8	3.20	28.0	25.3	46.8	36.0	47.7	15.1	1.2
14027646	114-08	201	2237	20.9	59	23.9	9.5	7.1	4.3	0.44	0.05	108	4.7	3.10	15.9	44.6	39.6	44.4	33.4	20.2	2.0
14027647	114-09	696	4154	28.7	85	59.9	27.2	20.7	5.7	0.92	0.21	185.1	11.2	6.47	11.8	34.9	53.3	49.9	38.0	10.4	1.7
14027648	114-10	229	2360	22.0	40	35.5	6.7	14.5	10.9	0.07	0.07	102.4	5.3	3.92	15.8	28.5	55.7	20.9	45.0	33.9	0.2
14027649	114-11	723	3018	23.3	76	36.2	17.4	11.0	2.9	0.78	0.15	142	7.4	3.49	13.1	42.6	44.3	54.4	34.2	9.0	2.4
14027650	114-12	439	1983	11.3	63	19	9.0	6.1	2.0	0.25	0.05	101	6.6	3.64	9.7	54.3	36.0	51.8	35.0	11.8	1.5
14027651	114-13																				

Prove-nr. 140	Test-portion	Portions-vægt	pr. portion											Energifordeling			Fedtsyrerfordeling				
			Energi kJ	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Fedt	Fedtsyrerfordeling					Tørstof	Aske	NaCl	Prot.	Kulh.	Fedt	Sat.	Mono.	Poly.	Trans.
							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre										
g/portion			g											E%			%				
14035674	08-01	289	1091	34.1	10	9.3	4.4	2.1	1.2	0.87	0.15	56.1	2.8	0.77	53.1	15.4	31.4	51.0	24.8	14.0	10.1
14035675	08-02	450	1920	32.0	45	16.7	2.7	7.3	4.9	-	0.03	98	4.7	1.61	28.3	39.6	32.1	18.5	48.9	32.7	-
14035676	08-03	291	1828	14.6	41	24	3.6	10.6	7.6	0.05	-	83	3.2	1.67	13.6	38.1	48.3	16.3	48.5	34.9	0.3
14035677	08-04	430	2340	49.9	53	16	3.9	5.7	4.3	0.22	0.07	124	4.9	2.12	36.2	38.6	25.2	27.7	40.1	30.6	1.6
14035678	08-05	386	1531	23.9	49	8	0.9	3.5	2.6	0.09	0.02	85	4.3	1.67	26.6	54.8	18.7	12.3	49.6	36.8	1.3
14035679	08-06	356	1255	11.0	50	6	0.7	2.7	1.7	0.05	0.03	70	3.4	1.69	14.9	68.3	16.8	13.7	52.3	33.0	1.0
14035680	08-07	372	1145	42.4	14	5	2.2	1.0	0.7	0.12	0.10	66.2	4.6	1.79	63.0	21.4	15.6	54.2	25.1	17.8	2.9
14035681	08-08	444	2741	39.1	62	27.5	5.8	9.7	9.6	-	-	135	5.7	2.39	24.2	38.6	37.2	23.0	38.7	38.3	-
14035682	08-09	280	1264	7.3	61	3	0.5	0.9	0.9	-	0.04	73	2.0	0.73	9.8	82.0	8.2	22.3	38.8	38.8	-
14035683	08-10	475	2342	20.9	78	18.1	2.6	7.1	6.3	0.12	0.05	120.7	4.1	1.51	15.1	56.3	28.5	16.1	44.3	38.8	0.8
14035684	08-11	393	1523	26.3	48	7	2.1	2.5	1.5	0.03	-	84	2.8	1.02	29.4	53.4	17.2	34.8	40.6	24.1	0.6
14035685	08-12	465	2157	21.6	68	17	2.1	5.8	7.3	-	-	111	4.5	1.52	17.0	53.4	29.5	14.0	38.2	47.8	-
14035686	08-13	334	1117	13.6	41	5.0	0.9	2.2	1.2	0.05	0.03	62.5	2.7	1.08	20.7	62.7	16.6	20.7	49.8	28.4	1.2
14035687	08-14	222	1301	16.0	43	8.2	2.6	3.4	1.4	-	0.02	69	2.0	1.10	20.9	55.8	23.4	35.7	45.8	18.5	-
14035688	08-15	338	2249	21.6	39	32.8	14.7	8.2	4.9	0.93	0.50	98.0	4.3	1.94	16.4	29.7	54.0	51.2	52.6	17.0	3.2
14035689	08-16	221	1248	21.4	27	11.3	1.9	5.4	2.5	0.06	-	62.3	2.2	0.84	29.2	37.4	33.4	19.1	54.9	25.3	0.6
14036093	206-01	313	1663	27.5	34	16.6	5.3	6.7	2.2	0.24	0.14	83	4.3	2.28	28.2	34.9	36.9	36.6	46.4	15.4	1.7
14036094	206-02	397	2792	44.1	51	31.8	8.6	13.5	5.2	0.34	1.27	133	6.5	3.73	26.8	31.1	42.1	31.2	48.8	18.8	1.2
14036095	206-03	430	2107	37.4	38	22	6.6	9.8	2.5	0.32	-	104	6.0	3.53	30.2	30.6	39.3	34.3	51.2	12.8	1.7
14036096	206-04	164	901	13.6	24	7.2	2.2	3.1	0.9	0.11	0.07	47	2.2	1.10	25.7	44.7	29.6	35.1	48.8	14.4	1.7
14036097	206-05	352	1241	14.6	31	12.7	1.8	5.7	3.7	0.06	0.11	60.2	2.1	0.47	20.0	42.2	37.8	15.9	50.6	33.0	0.6
14036098	206-06	263	1722	21.3	14	30.2	3.6	13.1	10.3	0.08	-	68.4	2.7	1.08	21.0	14.0	65.0	13.4	48.3	37.9	0.3
14036099	206-07	193	734.9	8.3	21	6.6	1.5	3.0	1.7	-	0.01	36.7	1.2	0.15	19.2	47.8	33.0	23.7	49.1	27.2	-
14036100	206-08	407	1862	27.7	39	20	5.2	8.8	3.2	0.23	0.07	91	4.6	2.16	25.3	35.9	38.8	29.7	50.6	18.4	1.3
14036101	206-09	265	2188	26.5	34	31	7.5	12.5	7.9	0.33	0.06	97	4.8	2.99	20.6	26.5	52.9	26.6	44.2	28.0	1.2
14036102	206-10	136	1449	10.1	32	20	2.5	10.0	5.1	0.21	-	64	1.8	1.07	11.8	37.5	50.7	13.8	56.0	28.9	1.2
14036103	206-11	205	1702	20.1	31	22.6	7.3	7.6	5.0	0.25	0.08	78.7	5.1	3.57	20.1	30.9	49.0	36.5	37.6	24.7	1.3
14036104	206-12	209	2190	19.9	38	32	4.7	15.3	8.8	0.33	-	93.6	2.9	1.71	15.4	29.8	54.7	16.2	52.6	30.1	1.1
14036105	206-13	319	2996	24.9	68	38.3	5.6	17.8	9.8	0.43	-	135.6	4.4	2.11	14.1	38.6	47.3	16.7	52.9	29.1	1.3
14036106	206-14	264	2464	23.8	51	32.5	7.1	13.9	7.5	0.38	0.07	110.9	4.1	2.56	16.4	34.8	48.8	24.6	48.1	25.9	1.3
14036107	206-15	302	2945	25.7	54	43	6.7	20.1	11.0	0.50	-	127	4.0	2.27	14.8	31.3	53.9	17.4	52.6	28.7	1.3
14036108	206-16	310	2973	30.1	54	41.5	7.0	18.9	10.5	0.45	-	130.2	4.2	2.36	17.2	31.1	51.7	19.0	51.3	28.5	1.2
14039640	23-01	617	4835	58.6	121	48.1	8.4	20.0	15.6	0.27	0.08	238	10.4	5.80	20.6	42.6	36.8	18.9	45.3	35.2	0.6
14039641	23-02	429	2771	40.8	45	35.6	5.7	17.6	8.9	0.34	-	127	5.9	2.57	25.0	27.5	47.5	17.5	54.0	27.4	1.1
14039642	23-03	521	3961	76.6	79	35.4	10.1	13.5	8.2	0.49	0.09	200	8.8	4.95	32.9	34.0	33.1	31.3	41.9	25.3	1.5
14039643	23-04	658	4305	71.1	118	29.6	3.4	11.4	11.5	-	-	228	9.3	4.24	28.1	46.5	25.4	12.9	43.3	43.8	-
14039644	23-05	256	1089	24.6	33	3.1	0.7	0.6	0.9	-	0.03	63	2.3	0.53	38.4	51.2	10.4	31.8	26.9	41.2	-
14039645	23-06	350	1391	36.4	37	3.9	0.9	1.4	1.3	0.02	0.04	81	3.2	0.85	44.5	45.3	10.2	25.6	38.8	35.1	0.4
14039646	23-07	290	2532	18.3	86	20.3	4.4	7.4	6.1	0.05	-	131	5.7	3.36	12.3	58.1	29.7	24.5	41.3	33.9	0.3
14039647	23-08	440	2777	39.2	53	32.6	8.9	14.9	5.4	0.27	0.07	131	6.1	2.59	24.0	32.6	43.4	30.3	50.6	18.2	0.9
14039648	23-09	298	1527	27.1	23	18.2	4.0	7.8	4.4	0.20	0.05	72	4.0	2.35	30.2	25.8	44.0	24.3	47.8	26.6	1.2
14039649	23-10	458	4087	38.0	116	39.8	10.9	15.9	8.8	0.20	0.12	202	8.9	5.95	15.8	48.1	36.1	30.6	44.4	24.5	0.6
14039650	23-11	245	519.6	11.3	16	1.5	0.2	0.4	0.5	0.00	0.04	31	2.0	0.67	37.1	52.4	10.5	19.9	35.3	44.5	0.3
14039651	23-12	355	1830	28.0	39	18.5	5.9	5.9	3.7	0.25	0.18	91	4.9	2.38	26.0	36.6	37.3	37.2	37.6	23.6	1.6
14039652	23-13	498	3201	41.3	68	36.4	10.4	13.4	7.8	0.37	0.13	153	7.4	4.28	22.0	36.0	42.0	32.7	41.9	24.3	1.2
14039653	23-14	346	1128	20.1	27	9.0	2.6	3.3	1.7	0.18	0.08	60	3.7	1.70	30.2	40.3	29.5	33.8	42.3	21.6	2.4
14039654	23-15	493	3398	39.9	74	39.4	8.8	16.6	9.1	0.15	0.11	161	7.2	3.55	20.0	37.1	42.9	25.4	47.9	26.3	0.4
14039655	23-16	370	2503	21.1	49	35.5	9.8	14.1	7.3	0.61	-	111	5.9	3.07	14.3	33.2	52.5	30.7	44.4	22.9	1.9
14040944	209-01	463	3093	41.7	87	24.5	7.3	8.0	5.1	0.30	0.32	160	6.7	4.03	22.9	47.7	29.4	35.3	38.8	24.4	1.4
14040945	209-02	317	1547	15.8	44	14.6	2.3	6.4	3.9	0.05	-	77	3.5	1.54	17.3	47.8	34.9	18.1	50.8	30.7	0.4
14040946	209-03	286	2148	20.6	62	20.3	5.7	8.4	3.7	0.10	0.04	107	4.8	3.23	16.3	48.7	35.0	31.6	47.1	20.7	0.6
14040947	209-04	162	996.6	10.7	43	2.3	0.7	0.5	0.6	0.04	0.02	58	2.0	1.20	18.2	73.3	8.4	39.0	28.5	30.5	2.1
14040948	209-05	327	2087	20.3	54	22.2	5.5	9.3	4.9	0.14	0.23	101	4.7	2.81	16.5	44.1	39.4	27.7	46.8	24.9	0.7
14040949	209-06	246	1779	21.6	44	17.7	3.4	7.4	4.2	0.20	0.18	88	4.0	2.58	20.7	42.5	36.8	22.3	48.7	27.7	1.3
14040950	209-07	365	2676	22.6	93	19.0	7.4	6.5	2.8	0.29	0.08	140	5.1	3.43	14.4	59.4	26.2	43.7	38.3	16.3	1.7
14040951	209-08	289	1681	19.4	47	15.0	5.4	4.7	2.8	0.27	0.20	85	3.8	2.31	19.6	47.3	33.1	40.8	36.0	21.2	2.0
14040952	209-09	810	6357	47.8	171	71.3	16.8	32.0	14.1	0.67	-	300	9.6	5.67	12.8	45.7	41.5	26.4	50.3	22.2	1.0
14040953	209-10	609	3745	32.2	103	39.0	9.3	17.9	7.5	0.36	0.08	181	7.1	3.71	14.6	46.9	38.5	26.5	51.0	21.4	1.0
14040954	209-11	226	1527	14.5	29	21.5	4.9	10.0	3.9	0.15	0.07	68	3.7	2.33	16.1	31.9	52.0	25.9	52.9	20.5	0.8
14040955	209-12	279	1943	19.5	46	22.3	4.4	10.8	4.5	0.13	0.07	92	3.8	2.06	17.1	40.4	42.5	22.1	54.5	22.7	0.7
14040956	209-13	493	2603	22.5	83	21.7	8.1	8.9	3.6	0.28	0.06	132									

Prøve-nr. 140	Test-portion	Portions-vægt g/portion	pr. portion											Energifordeling			Fettsyrefordeling				
			Energi kJ	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Fedt	Fettsyrefordeling					Tørstof	Aske	NaCl	Prot.	Kulh.	Fedt	Sat.	Mono.	Poly.	Trans.
							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre										
														E%			%				
14042841	22-01	494	3129	42.5	71	32.6	8.8	12.5	7.7	0.35	0.11	154	8.4	4.64	23.1	38.4	38.5	29.9	42.6	26.3	1.2
14042842	22-02	208	746.8	6.4	20	7.9	1.5	3.3	1.8	-	0.03	36	1.8	0.53	14.6	46.3	39.2	22.9	49.8	27.3	-
14042843	22-03	322	2324	20.6	82	15.8	3.3	6.6	3.9	0.14	-	123	5.2	2.67	15.1	59.8	25.1	23.9	47.2	28.0	1.0
14042844	22-04	190	1165	12.9	32	11.0	2.5	4.6	2.8	0.17	0.03	58	2.6	1.21	18.9	46.2	35.0	24.8	45.4	28.1	1.7
14042845	22-05	299	1017	15.8	17	12.6	2.7	5.5	2.8	0.03	0.13	49	4.0	2.00	26.5	27.8	45.7	24.6	50.0	25.1	0.3
14042846	22-06	370	2495	27.4	55	29.6	7.0	13.8	6.7	0.06	0.06	117	5.0	2.10	18.7	37.4	43.9	25.5	49.9	24.4	0.2
14042847	22-07	437	2652	30.2	58	31.0	6.4	14.3	7.8	-	0.08	125	5.0	1.76	19.3	37.4	43.3	22.5	50.2	27.3	0.0
14042848	22-08	266	1682	23.7	36	17.8	4.4	6.9	4.8	0.06	0.13	82	4.2	2.10	23.9	36.9	39.2	27.4	42.6	29.6	0.4
14042849	22-09	574	4087	38.5	107	43.6	15.4	18.5	7.3	0.69	0.13	197	7.8	3.59	16.0	44.5	39.5	36.8	44.1	17.4	1.6
14042850	22-10	298	1970	21.5	56	17.6	2.5	7.2	6.3	0.06	-	101	5.5	3.07	18.5	48.5	33.0	15.4	44.9	39.3	0.4
14042851	22-11	506	2411	31.9	73	17.2	4.2	7.2	2.9	0.31	0.07	128	6.4	2.91	22.5	51.1	26.4	28.7	49.5	19.6	2.2
14042852	22-12	283	1620	23.2	33	18.1	2.7	9.9	3.2	-	-	78	4.4	2.04	24.3	34.3	41.4	16.9	62.8	20.3	-
14042853	22-13	436	3523	54.9	90	28.8	8.0	10.9	4.0	0.44	-	181	8.0	4.19	26.5	43.3	30.2	34.4	46.5	17.2	1.9
14042854	22-14	286	1210	24.3	33	6.3	2.0	2.0	0.9	0.17	-	68	4.3	1.94	34.2	46.6	19.2	40.6	39.0	17.1	3.4
14042855	22-15	417	2735	24.2	88	22.5	6.5	7.5	3.4	0.27	-	140	5.7	3.29	15.0	54.5	30.5	36.9	42.5	19.1	1.5
14042856	22-16	505	3981	53.0	83	44.9	7.0	21.4	7.6	0.42	-	191	9.6	5.40	22.6	35.6	41.8	19.2	58.7	20.9	1.2
14046005	24-01	336	2059	27.9	52	18.8	5.5	7.3	2.7	0.26	-	104	4.8	2.17	23.0	43.2	33.8	34.8	46.4	17.2	1.6
14046006	24-02	456	2283	26.0	75	15.5	2.8	6.5	4.5	-	-	122	6.2	2.83	19.4	55.5	25.1	20.4	47.0	32.6	-
14046007	24-03	348	2052	14.8	87	8.7	2.5	3.1	1.7	0.09	0.05	114	4.0	0.73	12.2	72.1	15.7	33.5	42.5	22.8	1.3
14046008	24-04	206	1238	15.5	33	11.3	2.4	4.6	2.5	0.08	-	62	2.1	0.80	21.2	44.9	33.9	25.2	47.6	26.3	0.8
14046009	24-05	415	2661	37.4	62	26.1	7.6	10.2	4.3	0.27	-	133	7.5	4.52	23.9	39.8	36.4	34.0	45.5	19.3	1.2
14046010	24-06	570	2706	69.5	35	25.1	9.1	8.1	3.2	0.45	0.07	141	11.1	6.16	43.7	22.0	34.3	43.6	38.8	15.4	2.2
14046011	24-07	402	2017	28.9	43	21.3	6.6	8.0	2.9	0.33	-	100	6.5	3.14	24.4	36.5	39.1	37.0	44.8	16.3	1.9
14046012	24-08	262	797.7	23.8	13	4.5	2.0	1.0	0.6	0.13	0.09	44	2.3	0.69	50.8	28.5	20.7	53.5	27.8	15.2	3.5
14046013	24-09	627	2866	36.4	57	34.5	7.8	16.1	5.4	0.49	0.26	139	10.5	5.20	21.6	33.9	44.5	26.1	54.1	18.1	1.6
14046014	24-10	429	1672	29.2	40	13.2	3.0	5.7	1.9	0.19	0.11	90	7.3	3.43	29.7	41.2	29.2	27.8	52.5	17.9	1.8
14046015	24-11	271	1514	25.5	45	8.5	1.9	3.6	1.5	0.10	0.04	84	4.9	2.82	28.6	50.7	20.7	27.0	50.6	21.0	1.4
14046016	24-12	472	1716	36.3	30	16.0	4.5	6.7	2.4	0.25	0.03	90	7.6	3.92	36.0	29.4	34.6	32.4	48.4	17.4	1.8
14046017	24-13	518	1672	22.1	42	15.5	3.1	7.5	2.4	0.19	0.05	88	7.5	3.47	22.4	43.2	34.4	23.3	57.2	18.1	1.4
14046018	24-14	500	2662	34.0	89	15.4	3.3	6.9	2.5	0.17	0.14	148	9.6	5.30	21.7	56.9	21.4	25.5	53.8	19.4	1.3
14046019	24-15	216	891.5	17.7	28	3.0	0.8	1.0	0.5	0.04	0.05	52	3.4	1.05	33.8	53.7	12.6	34.2	44.4	19.6	1.8
14046020	24-16	396	1299	32.5	21	10.7	3.7	3.4	1.6	0.26	0.22	69	5.5	2.69	42.5	27.1	30.5	41.1	38.1	17.9	3.0
14052331	115-01	281	1542	28.1	33	13.8	4.5	5.3	2.0	0.05	0.05	79	4.7	2.25	31.0	36.0	33.0	37.6	44.8	17.2	0.4
14052332	115-02	436	2149	38.8	52	16.6	6.0	6.1	2.0	0.17	0.06	112	5.1	1.62	30.7	40.8	28.5	41.7	43.0	14.2	1.2
14052333	115-03	430	2570	46.9	65	18.1	5.4	7.1	3.1	0.06	0.05	136	6.0	2.46	31.0	43.0	26.0	34.5	45.5	19.7	0.4
14052334	115-04	216	874.6	18.1	27	2.8	0.9	0.7	0.7	0.05	0.01	51	2.6	0.92	35.3	52.1	11.9	38.7	31.1	28.1	2.0
14052335	115-05	405	2041	36.9	51	14.6	4.1	6.1	2.0	0.09	0.21	109	5.6	1.83	30.7	42.9	26.4	33.5	49.7	16.1	0.7
14052336	115-06	364	2211	22.6	64	20.0	4.2	7.7	6.1	0.22	-	112	5.6	2.91	17.4	49.1	33.5	23.0	42.5	33.3	1.2
14052337	115-07	345	2407	44.5	48	22.8	7.8	10.0	2.4	0.05	0.06	120	4.9	1.78	31.4	33.6	35.0	38.4	49.2	12.1	0.3
14052338	115-08	475	3299	66.0	40	40.4	14.4	17.9	3.7	0.12	0.11	154	7.3	3.07	34.0	20.7	45.3	39.8	49.5	10.3	0.3
14052339	115-09	384	2416	38.8	43	27.6	5.7	15.0	4.1	0.05	-	114	4.8	2.00	27.3	30.4	42.3	23.1	60.3	16.5	0.2
14052340	115-10	282	1782	36.1	43	11.8	3.1	5.6	2.4	-	0.02	95	4.4	2.45	34.4	41.0	24.6	27.9	50.4	21.8	-
14052341	115-11	283	1202	15.1	39	7.6	1.8	3.2	2.3	0.07	0.04	67	4.8	2.15	21.4	55.1	23.5	24.1	43.2	31.8	1.0
14052342	115-12	326	2256	53.8	50	13.4	4.1	6.5	2.4	0.04	0.08	122	5.3	2.48	40.5	37.5	21.9	31.3	49.7	18.7	0.3
14052343	115-13	333	1757	36.0	40	12.7	4.1	5.3	1.8	0.10	0.04	93	4.8	2.33	34.8	38.6	26.6	36.2	46.7	16.3	0.9
14052344	115-14	237	1502	31.8	36	9.2	2.3	4.7	1.8	-	0.04	82	4.3	2.35	35.9	41.3	22.8	26.2	53.6	20.2	-
14052345	115-15	267	1699	21.9	53	11.5	1.8	2.8	6.1	0.03	-	90	3.8	1.72	21.9	53.1	25.0	16.9	25.7	57.2	0.3
14052346	115-16	231	1447	22.2	52	4.9	0.8	1.7	1.8	0.01	0.03	82	2.8	1.05	26.1	61.5	12.4	19.2	39.9	40.7	0.3
14055523	26-01	590	4390	50.2	137	32.5	3.4	15.4	9.2	0.36	0.12	228	7.7	4.19	19.4	53.2	27.3	11.9	54.3	32.5	1.3
14055524	26-02	397	2493	24.6	54	31.4	5.4	14.0	8.1	0.15	-	116	6.2	3.81	16.8	36.7	46.6	19.6	50.4	29.4	0.5
14055525	26-03	457	3667	32.0	109	34.3	6.8	13.6	9.6	0.07	-	183	7.9	5.16	14.8	50.6	34.6	22.6	45.2	32.0	0.2
14055526	26-04	351	2689	30.9	62	29.8	5.1	11.7	9.1	0.23	-	129	5.8	2.84	19.5	39.4	41.1	19.5	44.8	34.8	0.9
14055527	26-05	430	3241	36.6	81	33.5	5.9	15.5	7.4	0.31	0.18	157	6.2	2.46	19.2	42.5	38.3	20.2	53.2	25.5	1.1
14055528	26-06	418	2637	25.1	70	27.6	3.2	13.7	7.8	0.20	0.07	128	5.3	1.61	16.2	45.1	38.7	12.8	55.1	31.3	0.8
14055529	26-07	478	4287	45.9	111	44.0	13.7	14.4	8.2	0.66	0.23	207	7.0	3.13	18.2	43.8	38.0	37.1	39.0	22.1	1.8
14055530	26-08	423	3270	31.3	93	31.3	8.7	11.9	6.1	0.19	0.08	162	6.5	3.64	16.3	48.3	35.4	32.4	44.4	22.6	0.7
14055531	26-09	435	3596	39.6	68	47.9	13.3	18.9	7.6	0.74	0.42	164	9.2	5.74	18.7	32.1	49.2	32.9	46.6	18.7	1.8
14055532	26-10	489	4113	39.6	70	60.6	9.9	29.0	14.0	0.81	0.11	180	9.8	6.45	16.4	29.1	54.5	18.4	54.0	26.1	1.5
14055533	26-11	384	3013	22.3	76	36.5	6.9	17.9	7.4	0.46	-	141	7.0	4.53	12.6	42.6	44.8	21.0	54.9	22.8	1.4
14055534	26-12	518	3256	32.1	38	55.9	18.1	21.7	8.0	0.92	0.21	135	9.0	6.01	16.8	19.7	63.6	37.1	44.6	16.4	1.9
14055535	26-13	336	3561	41.3	22	67.2	18.9	28.7	8.1	1.14	0.										

Bilag 5.3 Næringsstofindhold i g/100 g i kantinemåltider fra 5 nøglehulsmærkede arbejdspladskantiner

Prøve- nr. 140	Test- portion	Energi kJ	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Fedt	Fettsyrerfordeling					Tørstof	Aske	NaCl ³	Energifordeling			Fettsyrerfordeling				
						Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre				Prot.	Kulh.	Fedt	Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre
						g								E%			%				
14020156	112-01	346	3.23	14	1.4	0.3	0.5	0.4	0.0132	0.008	19.5	0.79	0.155	15.9	69.2	15.0	23.0	42.4	33.4	1.2	0.7
14020157	112-02	1054	8.8	26	12.5	2.4	5.0	3.2	0.0271	0.021	49.2	1.92	1.27	14.2	41.9	43.9	22.7	47.2	29.9	0.3	0.2
14020158	112-03	916	6.5	18	13.3	3.2	5.8	2.4	0.1418	0.040	39.6	1.36	0.81	12.1	34.2	53.7	27.6	50.4	20.7	1.2	0.3
14020159	112-04	356	3.04	14	1.6	0.4	0.6	0.4	0.0258	0.011	19.9	0.82	0.146	14.5	68.9	16.6	25.8	41.5	30.8	1.9	0.8
14020160	112-05	845	8.6	24	7.7	1.6	2.8	2.5	0.0158	0.02	42.4	1.76	1.05	17.3	49.0	33.7	22.9	40.4	36.5	0.2	0.3
14020161	112-06	924	8.1	23	10.8	2.0	4.6	3.0	0.0812	0.0250	43.2	1.53	0.85	14.9	41.9	43.2	20.4	47.3	31.4	0.8	0.3
14020162	112-07	698	7.7	11	10.1	5.6	2.7	0.8	0.0218	-	30.6	1.44	0.632	18.8	27.7	53.6	61.9	29.3	8.5	0.2	-
14020163	112-08	799	10.0	10	12.2	4.4	4.6	1.6	0.0732	0.056	34.3	1.65	0.84	21.3	22.2	56.5	41.3	43.3	14.7	0.7	0.5
14020164	112-09	1029	13.7	23	11.0	2.5	4.2	2.8	0.135	0.050	49.5	1.93	1.05	22.6	37.8	39.6	26.0	43.7	28.9	1.4	0.5
14020165	112-10	373	4.56	8	4.4	1.2	1.9	0.8	0.0591	0.014	18.1	1.31	0.650	20.8	35.6	43.6	30.1	48.3	20.1	1.5	0.3
14020166	112-11	891	9.9	18	11.2	1.4	5.5	2.8	-	0.023	40.7	1.44	0.83	18.9	34.6	46.5	14.6	56.4	29.0	-	0.2
14020167	112-12	1163	8.9	21	17.7	6.0	7.6	2.3	0.109	0.060	50.2	2.62	1.97	13.0	30.7	56.3	37.4	47.3	14.6	0.7	0.4
14020168	112-13	1190	9.2	14	21.5	6.4	10.3	3.1	0.054	0.056	47.2	2.52	1.99	13.1	20.0	66.9	32.2	52.0	15.6	0.3	0.3
14020169	112-14	598	2.22	18	6.8	0.5	3.7	1.8	0.047	-	27.8	0.64	0.148	6.3	51.6	42.1	8.1	62.0	29.1	0.8	-
14020170	112-15	676	5.29	24	4.7	1.4	2.0	0.7	0.0251	0.009	35.3	1.08	0.502	13.3	61.0	25.7	33.1	49.4	16.9	0.6	0.2
14020171	112-16	586	4.22	22	3.6	0.8	1.8	0.6	0.0247	-	31.3	1.04	0.516	12.2	65.1	22.7	24.6	56.3	18.4	0.8	-
14022731	210-01	385	4.84	5	5.8	1.2	2.9	1.2	0.0699	0.023	17.2	1.39	0.77	21.4	22.8	55.8	22.5	53.7	22.4	1.3	0.4
14022732	210-02	687	6.0	5	13.3	1.7	6.1	3.0	0.1146	0.025	26.6	1.82	1.04	14.8	13.6	71.6	15.8	55.7	27.5	1.0	0.2
14022733	210-03	628	4.78	17	7.0	1.1	3.4	1.8	0.0354	0.018	29.8	1.12	0.70	12.9	45.8	41.3	17.0	54.3	28.1	0.6	0.3
14022734	210-04	491	4.52	18	2.8	0.4	1.3	0.9	0.0064	0.007	26.8	1.22	0.564	15.7	63.2	21.1	14.3	50.2	35.2	0.2	0.3
14022735	210-05	326.7	2.25	8	4.0	0.7	2.0	0.9	0.0385	-	15.8	1.29	0.70	11.7	43.0	45.3	19.3	55.4	24.2	1.1	-
14022736	210-06	365.2	3.00	15	1.6	0.5	0.6	0.3	0.0213	0.014	20.9	1.30	0.83	14.0	69.8	16.2	33.6	40.8	24.1	1.5	1.0
14022737	210-07	985.1	11.0	22	11.6	2.9	5.0	2.2	0.05	0.065	46.0	1.70	1.21	19.0	37.4	43.6	28.2	49.1	22.2	0.5	0.6
14022738	210-08	514.9	4.41	18	3.4	0.9	1.1	1.0	0.0177	0.006	27.6	1.31	0.69	14.6	61.0	24.4	29.0	38.2	32.2	0.6	0.2
14022739	210-09	540.9	11.6	12	3.9	1.3	1.9	0.3	0.076	0.044	28.2	0.97	0.320	36.5	36.9	26.7	35.9	54.6	7.3	2.2	1.3
14022740	210-10	696	10.4	17	6.3	2.7	2.0	0.6	0.116	0.062	34.8	1.27	0.471	25.4	41.1	33.5	49.7	37.2	10.9	2.2	1.2
14022741	210-11	414.9	8.2	9	3.2	1.3	1.1	0.2	0.0761	0.050	21.9	1.20	0.241	33.6	38.3	28.1	48.0	42.7	6.4	2.9	1.9
14022742	210-12	348.7	7.1	8	2.6	0.8	1.1	0.3	0.0559	0.042	18.3	0.85	0.083	34.6	37.8	27.6	36.4	47.5	13.6	2.5	1.8
14022743	210-13	456	8.0	11	3.7	1.2	1.5	0.4	0.0529	0.025	23.5	1.03	0.77	29.8	40.2	30.0	38.2	49.0	11.1	1.7	0.8
14022744	210-14	634.3	5.6	18	6.2	1.1	2.6	1.7	0.0707	0.014	31.5	1.48	0.195	15.0	48.8	36.2	19.4	47.8	31.5	1.3	0.3
14022745	210-15	535.4	7.3	9	7.1	1.8	3.3	0.9	0.1024	0.014	24.3	1.16	0.476	23.2	27.8	49.1	29.6	53.8	14.9	1.6	0.2
14022746	210-16	393.7	9.5	7	3.3	1.1	1.4	0.3	0.0592	0.025	20.3	0.99	0.116	41.0	28.2	30.7	38.8	49.9	9.2	2.1	0.9
14046961	211-01	517.2	3.06	12	7.2	0.8	3.9	1.7	0.0202	-	22.7	0.75	0.196	10.1	38.4	51.5	11.7	61.1	26.9	0.3	-
14046962	211-02	458.5	11.4	4	5.2	1.6	2.1	0.8	0.0871	0.009	22.8	1.95	1.14	42.3	15.8	42.0	34.9	46.1	17.1	1.9	0.2
14046963	211-03	570.3	11.1	9	6.4	1.0	3.0	1.8	0.0181	0.0140	27.7	1.68	0.93	33.1	25.4	41.5	16.8	52.4	30.5	0.3	0.2
14046964	211-04	719.4	11.6	17	6.1	1.0	3.0	1.6	-	-	36.2	1.06	0.437	27.4	41.2	31.4	17.8	53.1	29.0	-	-
14046965	211-05	555.6	10.4	17	2.5	0.5	1.0	0.6	-	-	31.2	1.46	0.78	31.8	51.5	16.6	24.1	47.0	28.9	-	-
14046966	211-06	560.9	10.9	10	5.4	1.2	2.5	1.1	0.0117	-	28.3	1.66	0.81	33.0	31.3	35.6	25.7	51.0	23.1	0.2	-
14046967	211-07	958	9.5	16	14.3	3.2	5.6	3.5	0.2	0.093	41.1	1.57	0.86	16.9	27.9	55.2	25.4	45.1	27.9	1.6	0.7
14046968	211-08	554.3	10.1	15	3.6	0.7	1.4	1.1	-	-	29.9	1.53	0.72	31.0	45.0	24.0	21.6	45.0	33.4	-	-
14046969	211-09	508.1	7.9	7	6.8	2.4	2.4	0.8	0.1176	0.025	24.2	2.31	1.46	26.4	24.1	49.5	41.7	42.2	14.1	2.1	0.4
14046970	211-10	402.8	3.73	10	4.5	2.0	1.3	0.5	0.1125	0.067	19.9	1.50	0.91	15.7	42.9	41.3	50.3	32.7	14.1	2.9	1.7
14046971	211-11	740.3	6.6	19	8.2	0.9	3.8	2.1	0.034	0.067	35.0	1.10	0.592	15.2	43.9	41.0	13.2	55.2	31.1	0.5	1.0
14046972	211-12	738.6	6.2	19	8.3	2.0	3.5	1.5	0.0703	0.014	35.2	1.52	0.534	14.3	44.1	41.6	28.2	49.7	21.1	1.0	0.2
14046973	211-13	434.7	10.0	7	3.8	1.3	1.2	0.6	0.0614	0.007	22.8	1.70	0.90	39.1	28.5	32.3	40.4	38.8	18.9	1.9	0.2
14046974	211-14	682.9	6.3	17	7.6	2.4	2.6	1.5	0.1013	-	32.7	1.47	0.72	15.7	43.1	41.2	36.8	39.3	22.4	1.5	-
14046975	211-15	623.9	6.9	15	6.9	2.3	2.2	1.3	0.1149	-	29.8	1.22	0.518	18.8	40.3	40.9	39.0	36.8	22.3	1.9	-
14046976	211-16	725.1	8.4	15	8.8	2.6	3.4	1.6	0.0797	0.019	33.7	1.40	0.67	19.7	35.4	44.9	33.9	43.9	21.2	1.0	0.2

Prøve-nr. 140	Test-portion	pr. 100 g											Energifordeling			Fedsyrerfordeling					
		Ener-gi	Pro-tein (f=6,25)	Kulhy-drat	Fedt	Fedsyrerfordeling					Tør-stof	Aske	NaCl*	Prot.	Kulh.	Fedt	Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre
						Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre											
		kJ		g											E%			%			
14050438	25-01	520.8	8.7	15	3.3	0.7	1.4	0.8	0.0276	-	28.0	1.20	0.543	28.4	48.4	23.2	23.9	48.8	26.4	1.0	-
14050439	25-02	1012	15.6	25	8.9	1.3	4.0	2.6	0.033	-	50.7	1.63	0.96	26.2	41.3	32.5	16.6	50.6	32.3	0.4	-
14050440	25-03	777	12.3	12	10.0	2.4	4.7	2.1	0.0885	-	35.5	1.56	0.554	26.9	25.5	47.6	26.2	50.2	22.6	1.0	-
14050441	25-04	773.3	8.7	21	7.2	1.9	3.2	1.4	0.015	0.025	38.7	1.68	1.08	19.1	46.4	34.4	29.0	49.5	21.2	0.2	0.4
14050442	25-05	800	10.8	12	11.1	2.2	4.8	2.2	0.075	0.03	35.4	1.40	0.515	23.0	25.7	51.3	23.7	52.1	23.4	0.8	0.3
14050443	25-06	593.8	7.8	19	3.8	1.3	1.5	0.5	0.0181	0.011	31.8	1.34	0.76	22.3	54.0	23.7	38.9	44.7	15.8	0.5	0.3
14050444	25-07	734.5	8.6	17	8.2	1.5	3.9	1.8	0.0876	-	34.9	1.34	0.408	19.9	38.8	41.3	20.1	53.9	24.8	1.2	-
14050445	25-08	638.3	15.3	10	5.7	1.3	2.1	1.5	0.0674	0.023	32.3	1.46	0.472	40.8	26.2	33.0	26.8	42.4	29.4	1.3	0.5
14050446	25-09	525	9.8	10	5.1	0.8	2.4	1.3	0.0278	-	26.1	1.22	0.393	31.7	32.3	35.9	17.8	52.6	29.0	0.6	-
14050447	25-10	727.6	12.1	12	8.4	2.2	3.5	1.8	0.0325	-	34.3	1.38	0.74	28.3	29.0	42.7	29.4	46.8	23.4	0.4	-
14050448	25-11	657.4	6.8	17	6.7	1.2	3.0	1.8	0.0411	-	32.3	1.51	0.82	17.6	44.7	37.7	17.6	49.8	30.1	0.7	-
14050449	25-12	487.5	7.8	6	6.9	0.8	3.3	1.9	0.053	0.044	21.6	1.04	0.245	27.2	20.4	52.4	14.0	54.2	31.0	0.9	0.7
14050450	25-13	536.6	12.1	3	7.5	0.8	3.5	2.2	0.0423	0.0300	24.1	1.36	0.516	38.3	9.9	51.7	12.5	53.7	33.2	0.6	0.5
14050451	25-14	526.5	16.4	3	5.4	0.8	2.5	1.4	0.0147	0.047	25.9	1.28	0.408	52.9	9.1	37.9	17.9	52.3	29.4	0.3	1.0
14050452	25-15	765.5	9.9	12	10.6	1.8	4.9	2.8	0.036	0.03	34.4	1.84	1.00	22.0	26.8	51.2	19.2	51.0	29.4	0.4	0.3
14050453	25-16	777.3	10.2	17	8.4	2.3	3.3	1.9	0.0932	-	38.0	2.16	1.58	22.3	37.7	40.0	30.2	43.6	25.0	1.2	-
14055350	116-01	756.3	7.9	12	11.1	1.6	5.3	2.6	0.145	-	33.3	1.87	0.97	17.8	27.9	54.3	16.2	55.5	26.8	1.5	-
14055351	116-02	537	5.09	15	5.5	1.0	2.4	1.4	0.0275	0.013	26.5	1.38	0.74	16.1	46.0	37.9	19.8	49.7	29.9	0.6	0.3
14055352	116-03	376	6.5	8	3.3	1.1	1.3	0.7	0.0776	0.028	19.7	1.50	0.73	29.4	37.8	32.8	35.5	41.0	21.0	2.5	0.9
14055353	116-04	559.1	14.1	5	6.5	0.7	3.0	1.7	0.0427	0.012	26.4	1.16	0.453	42.9	14.1	43.0	13.7	55.2	30.3	0.8	0.2
14055354	116-05	488.9	6.4	14	3.8	1.0	1.3	1.0	0.0264	0.018	25.3	1.01	0.445	22.3	49.0	28.8	31.2	39.1	29.0	0.8	0.6
14055355	116-06	381.7	7.1	7	3.8	1.0	1.4	0.9	0.0512	0.016	18.9	0.92	0.352	31.6	31.5	36.8	30.0	41.0	27.4	1.5	0.5
14055356	116-07	648.9	7.4	11	9.0	1.3	4.3	2.2	0.1085	0.02	29.1	1.52	0.80	19.4	29.3	51.3	16.7	54.5	27.5	1.4	0.3
14055357	116-08	449.4	7.1	12	3.6	1.5	1.2	0.3	0.1052	0.045	23.8	1.60	0.85	26.9	43.5	29.6	48.2	38.6	9.8	3.5	1.5
14055358	116-09	392.9	7.2	12	1.6	0.3	0.7	0.4	0.014	0.008	22.6	1.37	0.72	31.2	53.8	15.1	22.1	47.1	29.8	1.0	0.6
14055359	116-10	340.4	8.0	8	2.0	0.6	0.8	0.3	0.0315	0.011	18.8	1.13	0.591	40.0	38.3	21.7	35.0	46.6	16.6	1.9	0.7
14055360	116-11	471.3	13.3	5	4.2	0.4	2.1	1.2	0.0141	-	24.3	1.52	0.70	48.0	19.0	33.0	11.9	56.4	31.3	0.4	-
14055361	116-12	414.8	9.3	4	5.2	0.6	2.7	1.3	0.0187	-	19.3	1.02	0.406	38.1	15.5	46.4	13.4	57.9	28.3	0.4	-
14055362	116-13	521.1	10.1	10	5.0	1.2	2.1	1.1	0.0762	-	25.9	1.13	0.422	33.0	31.5	35.5	26.1	47.2	25.0	1.7	-
14055363	116-14	414.7	8.0	9	3.2	0.8	1.2	0.7	0.0454	-	21.9	1.28	0.517	32.8	38.6	28.6	29.5	43.7	25.2	1.6	-
14055364	116-15	475.8	6.9	15	3.0	1.0	0.9	0.7	0.0342	0.0110	25.5	1.04	0.461	24.7	52.0	23.3	38.9	34.1	25.6	1.3	0.4
14055365	116-16	307.7	6.0	8	1.7	0.5	0.5	0.4	0.0312	0.003	17.4	1.30	0.543	33.1	46.4	20.4	34.0	37.9	25.9	2.2	0.2

Bilag 5.4 Næringsstofindhold per portion i kantinemåltider fra 5 nøglehulsmærkede arbejdspladskantiner

Prøve-nr. 140	Test-portion	Portions-vægt g/portion	pr. portion											Udtaget 2014											
			Energi kJ	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Fedt	Fedsyrerfordeling					Tørstof	Aske	NaCl	Energifordeling			Fedsyrerfordeling							
							Prot.	Kulh.	Fedt	Sat.	Mono.				Poly.	Trans.	Andre	%							
																		%					Sat.	Mono.	Poly.
14020156	112-01	378	1308	12.2	53	5.3	1.0	1.8	1.4	0.05	0.03	73.7	3.0	0.59	15.9	69.2	15.0	23.0	42.4	33.4	1.2	0.7			
14020157	112-02	389	4099	34.2	101	48.6	9.3	19.4	12.3	0.11	0.08	191.4	7.5	4.94	14.2	41.9	43.9	22.7	47.2	29.9	0.3	0.2			
14020158	112-03	224	2052	14.6	41	30	7.1	13.0	5.3	0.32	0.09	88.7	3.0	1.81	12.1	34.2	53.7	27.6	50.4	20.7	1.2	0.3			
14020159	112-04	365	1301	11.1	53	6	1.3	2.1	1.6	0.09	0.04	72.6	3.0	0.53	14.5	68.9	16.6	25.8	41.5	30.8	1.9	0.8			
14020160	112-05	378	3194	32.5	92	29	5.9	10.5	9.5	0.06	0.08	160.3	6.7	3.97	17.3	49.0	33.7	22.9	40.4	36.5	0.2	0.3			
14020161	112-06	272	2514	22.0	62	29	5.4	12.4	8.3	0.22	0.07	117.5	4.2	2.31	14.9	41.9	43.2	20.4	47.3	31.4	0.8	0.3			
14020162	112-07	332	2316	25.6	38	33.5	18.6	8.8	2.6	0.07	-	101.6	4.8	2.10	18.8	27.7	53.6	61.9	29.3	8.5	0.2	-			
14020163	112-08	210	1678	21.0	22	26	9.3	9.7	3.3	0.15	0.12	72.0	3.5	1.76	21.3	22.2	56.5	21.3	22.2	14.7	0.7	0.5			
14020164	112-09	290	2983	39.7	66	32	7.3	12.3	8.1	0.39	0.15	143.6	5.6	3.05	22.6	37.8	39.6	26.0	43.7	28.9	1.4	0.5			
14020165	112-10	670	2502	30.6	52	29.5	7.9	12.6	5.3	0.40	0.09	121.3	8.8	4.36	20.8	35.6	43.6	30.1	48.3	20.1	1.5	0.3			
14020166	112-11	172	1533	17.0	31	19.3	2.4	9.4	4.9	-	0.04	70.0	2.5	1.43	18.9	34.6	46.5	14.6	56.4	29.0	-	0.2			
14020167	112-12	345	4012	30.7	72	61	20.8	26.2	8.1	0.38	0.21	173.2	9.0	6.80	13.0	30.7	56.3	37.4	47.3	14.6	0.7	0.4			
14020168	112-13	303	3604	27.9	42	65	19.3	31.1	9.3	0.16	0.17	143.0	7.6	6.03	13.1	20.0	66.9	32.2	52.0	15.6	0.3	0.3			
14020169	112-14	205	1225	4.6	37	14	1.0	7.7	3.6	0.10	-	57.0	1.3	0.30	6.3	51.6	42.1	8.1	62.0	29.1	0.8	-			
14020170	112-15	458	3095	24.2	111	22	6.2	9.3	3.2	0.11	0.04	161.7	4.9	2.30	13.3	61.0	25.7	33.1	49.4	16.9	0.6	0.2			
14020171	112-16	439	2574	18.5	99	16	3.4	7.8	2.6	0.11	-	137.4	4.6	2.27	12.2	65.1	22.7	12.2	65.1	22.7	24.6	56.3	18.4	0.8	-
14022731	210-01	606	2332	29.3	31	35.1	7.2	17.3	7.2	0.42	0.14	104.2	8.4	4.67	21.4	22.8	55.8	22.5	53.7	22.4	1.3	0.4			
14022732	210-02	445	3058	26.7	24	59.2	7.7	27.1	13.4	0.51	0.11	118.4	8.1	4.63	14.8	13.6	71.6	15.8	55.7	27.5	1.0	0.2			
14022733	210-03	281	1763	13.4	47	19.7	3.0	9.5	4.9	0.10	0.05	83.7	3.1	1.97	12.9	45.8	41.3	17.0	54.3	28.1	0.6	0.3			
14022734	210-04	399	1959	18.0	73	11.2	1.5	5.2	3.6	0.03	0.03	106.9	4.9	2.25	15.7	63.2	21.1	14.3	50.2	35.2	0.2	0.3			
14022735	210-05	542	1771	12.2	45	22	3.7	10.6	4.7	0.21	-	86	7.0	3.79	11.7	43.0	45.3	19.3	55.4	24.2	1.1	-			
14022736	210-06	272	993.3	8.2	41	4.4	1.3	1.5	0.9	0.06	0.04	56.8	3.5	2.26	14.0	69.8	16.2	33.6	40.8	24.1	1.5	1.0			
14022737	210-07	253	2492	27.8	55	29.3	7.2	12.6	5.7	0.13	0.16	116.4	4.3	3.06	19.0	37.4	43.6	28.2	49.1	22.2	0.5	0.6			
14022738	210-08	261	1344	11.5	48	8.9	2.3	3.0	2.5	0.05	0.02	72.0	3.4	1.80	14.6	61.0	24.4	29.0	38.2	32.2	0.6	0.2			
14022739	210-09	371	2007	43.0	44	14.5	4.7	7.1	1.0	0.28	0.16	104.6	3.6	1.19	36.5	36.9	26.7	35.9	54.6	7.3	2.2	1.3			
14022740	210-10	567	3946	59.0	95	35.7	15.0	11.2	3.3	0.66	0.35	197	7.2	2.67	25.4	41.1	33.5	49.7	37.2	10.9	2.2	1.2			
14022741	210-11	191	792.5	15.7	18	6.0	2.4	2.2	0.3	0.15	0.10	42	2.3	0.46	33.6	38.3	28.1	48.0	42.7	6.4	2.9	1.9			
14022742	210-12	286	997.1	20.3	22	7.4	2.4	3.1	0.9	0.16	0.12	52.3	2.4	0.24	34.6	37.8	27.6	36.4	47.5	13.6	2.5	1.8			
14022743	210-13	476	2171	38.1	51	17.6	5.7	7.4	1.7	0.25	0.12	111.9	4.9	3.67	29.8	40.2	30.0	38.2	49.0	11.1	1.7	0.8			
14022744	210-14	327	2074	18.3	60	20.3	3.5	8.6	5.7	0.23	0.05	103	4.8	0.64	15.0	48.8	36.2	19.4	47.8	31.5	1.3	0.3			
14022745	210-15	457	2447	33.4	40	32.4	8.4	15.3	4.2	0.47	0.07	111.1	5.3	2.18	23.2	27.8	49.1	29.6	53.8	14.9	1.6	0.2			
14022746	210-16	305	1201	29.0	20	10.0	3.3	4.3	0.8	0.18	0.08	61.9	3.0	0.35	41.0	28.2	30.7	38.8	49.9	9.2	2.1	0.9			
14046961	211-01	241	1246	7.4	28	17.4	1.8	9.5	4.2	0.05	-	55	1.8	0.47	10.1	38.4	51.5	11.7	61.1	26.9	0.3	-			
14046962	211-02	269	1233	30.7	11	14.0	4.2	5.6	2.1	0.23	0.02	61	5.2	3.07	42.3	15.8	42.0	34.9	46.1	17.1	1.9	0.2			
14046963	211-03	251	1432	27.9	21	16.1	2.4	7.5	4.4	0.05	0.04	70	4.2	2.33	33.1	25.4	41.5	16.8	52.4	30.5	0.3	0.2			
14046964	211-04	164	1180	19.0	29	10.0	1.7	4.9	2.7	-	-	59	1.7	0.72	27.4	41.2	31.4	17.8	53.1	29.0	-	-			
14046965	211-05	251	1395	26.1	42	6.3	1.3	2.6	1.6	-	-	78	3.7	1.96	31.8	51.5	16.6	24.1	47.0	28.9	-	-			
14046966	211-06	309	1733	33.7	32	16.7	3.8	7.6	3.4	0.04	-	87	5.1	2.50	33.0	31.3	35.6	25.7	51.0	23.1	0.2	-			
14046967	211-07	193	1849	18.3	30	27.6	6.1	10.8	6.7	0.39	0.18	79	3.0	1.66	16.9	27.9	55.2	25.4	45.1	27.9	1.6	0.7			
14046968	211-08	316	1752	31.9	46	11.4	2.1	4.5	3.3	-	-	94	4.8	2.28	31.0	45.0	24.0	21.6	45.0	33.4	-	-			
14046969	211-09	251	1275	19.8	18	17.1	6.0	6.0	2.0	0.30	0.06	61	5.8	3.66	26.4	24.1	49.5	41.7	42.2	14.1	2.1	0.4			
14046970	211-10	105	422.9	3.9	11	4.7	2.0	1.3	0.6	0.12	0.07	21	1.6	0.96	15.7	42.9	41.3	50.3	32.7	14.1	2.9	1.7			
14046971	211-11	270	1999	17.8	52	22.1	2.4	10.2	5.7	0.09	0.18	95	3.0	1.60	15.2	43.9	41.0	13.2	55.2	31.1	0.5	1.0			
14046972	211-12	358	2644	22.2	69	29.7	7.1	12.6	5.3	0.25	0.05	126	5.4	1.91	14.3	44.1	41.6	28.2	49.7	21.1	1.0	0.2			
14046973	211-13	239	1039	23.9	17	9.1	3.1	3.0	1.4	0.15	0.02	54	4.1	2.15	39.1	28.5	32.3	40.4	38.8	18.9	1.9	0.2			
14046974	211-14	380	2595	23.9	66	28.9	9.2	9.9	5.6	0.38	-	124	5.6	2.74	15.7	43.1	41.2	36.8	39.3	22.4	1.5	-			
14046975	211-15	156	973.2	10.8	23	10.8	3.6	3.4	2.1	0.18	-	46	1.9	0.81	18.8	40.3	40.9	39.0	36.8	22.3	1.9	-			
14046976	211-16	230	1668	19.3	35	20.2	6.0	7.7	3.7	0.18	0.04	78	3.2	1.54	19.7	35.4	44.9	33.9	43.9	21.2	1.0	0.2			

Prøve-nr. 140	Test-portion	Portions-vægt g/portion	pr. portion											Energifordeling			Udtaget 2014 Fedsyrerfordeling											
			Energi kJ	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Fedt	Fedsyrerfordeling					Tørstof	Aske	NaCl	Prot.	Kulh.	Fedt	Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre						
							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre												E%	Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre
							g																%					%
14050438	25-01	292	1521	25.4	43	9.5	2.0	4.1	2.2	0.08	-	82	3.5	1.59	28.4	48.4	23.2	23.9	48.8	26.4	1.0	-						
14050439	25-02	228	2308	35.6	56	20.3	3.0	9.1	5.8	0.08	-	116	3.7	2.19	26.2	41.3	32.5	16.6	50.6	32.3	0.4	-						
14050440	25-03	265	2059	32.6	31	26.5	6.4	12.3	5.6	0.23	-	94	4.1	1.47	26.9	25.5	47.6	26.2	50.2	22.6	1.0	-						
14050441	25-04	234	1810	20.4	49	16.8	4.4	7.5	3.2	0.04	0.06	91	3.9	2.53	19.1	46.4	34.4	29.0	49.5	21.2	0.2	0.4						
14050442	25-05	331	2648	35.7	40	36.7	7.3	15.9	7.1	0.25	0.10	117	4.6	1.70	23.0	25.7	51.3	23.7	52.1	23.4	0.8	0.3						
14050443	25-06	234	1390	18.3	44	8.9	3.2	3.6	1.3	0.04	0.03	74	3.1	1.78	22.3	54.0	23.7	38.9	44.7	15.8	0.5	0.3						
14050444	25-07	185	1359	15.9	31	15.2	2.7	7.2	3.3	0.16	-	65	2.5	0.75	19.9	38.8	41.3	20.1	53.9	24.8	1.2	-						
14050445	25-08	514	3281	78.6	51	29.3	6.9	11.0	7.6	0.35	0.12	166	7.5	2.43	40.8	26.2	33.0	26.8	42.4	29.4	1.3	0.5						
14050446	25-09	401	2105	39.3	40	20.5	3.3	9.7	5.3	0.11	-	105	4.9	1.58	31.7	32.3	35.9	17.8	52.6	29.0	0.6	-						
14050447	25-10	356	2590	43.1	44	29.9	7.8	12.5	6.2	0.12	-	122	4.9	2.63	28.3	29.0	42.7	29.4	46.8	23.4	0.4	-						
14050448	25-11	459	3018	31.2	79	30.8	5.5	14.0	8.4	0.19	-	148	6.9	3.76	17.6	44.7	37.7	19.5	49.8	30.1	0.7	-						
14050449	25-12	255	1243	19.9	15	17.6	2.2	8.4	4.8	0.14	0.11	55	2.7	0.62	27.2	20.4	52.4	14.0	54.2	31.0	0.9	0.7						
14050450	25-13	249	1336	30.1	8	18.7	2.0	8.8	5.4	0.11	0.07	60	3.4	1.28	38.3	9.9	51.7	12.5	53.7	33.2	0.6	0.5						
14050451	25-14	244	1285	40.0	7	13.2	2.1	6.0	3.4	0.04	0.11	63	3.1	1.00	52.9	9.1	37.9	17.9	52.3	29.4	0.3	1.0						
14050452	25-15	315	2411	31.2	38	33.4	5.8	15.3	8.9	0.11	0.09	108	5.8	3.15	22.0	26.8	51.2	19.2	51.0	29.4	0.4	0.3						
14050453	25-16	438	3404	44.7	76	36.8	9.9	14.3	8.2	0.41	-	166	9.5	6.92	22.3	37.7	40.0	30.2	43.6	25.0	1.2	-						
14055350	116-01	372	2813	29.4	46	41.3	5.8	19.9	9.6	0.54	-	124	7.0	3.61	17.8	27.9	54.3	16.2	55.5	26.8	1.5	-						
14055351	116-02	410	2202	20.9	60	22.6	3.9	9.8	5.9	0.11	0.05	109	5.7	3.03	16.1	46.0	37.9	19.8	49.7	29.9	0.6	0.3						
14055352	116-03	323	1214	21.0	27	10.8	3.6	4.1	2.1	0.25	0.09	64	4.8	2.36	29.4	37.8	32.8	35.5	41.0	21.0	2.5	0.9						
14055353	116-04	366	2046	51.6	17	23.8	2.7	11.0	6.0	0.16	0.04	97	4.2	1.66	42.9	14.1	43.0	13.7	55.2	30.3	0.8	0.2						
14055354	116-05	322	1574	20.6	45	12.2	3.3	4.2	3.1	0.09	0.06	81	3.3	1.43	22.3	49.0	28.8	31.2	39.1	29.0	0.8	0.6						
14055355	116-06	337	1286	23.9	24	12.8	3.3	4.6	3.1	0.17	0.06	64	3.1	1.19	31.6	31.5	36.8	30.0	41.0	27.4	1.5	0.5						
14055356	116-07	517	3355	38.3	58	46.5	6.8	22.3	11.2	0.56	0.10	150	7.9	4.14	19.4	29.3	51.3	16.7	54.5	27.5	1.4	0.3						
14055357	116-08	725	3258	51.5	83	26.1	10.6	8.5	2.2	0.76	0.33	173	11.6	6.16	26.9	43.5	29.6	48.2	38.6	9.8	3.5	1.5						
14055358	116-09	567	2228	40.8	70	9.1	1.7	3.7	2.3	0.08	0.05	128	7.8	4.08	31.2	53.8	15.1	22.1	47.1	29.8	1.0	0.6						
14055359	116-10	385	1311	30.8	30	7.7	2.3	3.0	1.1	0.12	0.04	72	4.4	2.28	40.0	38.3	21.7	35.0	46.6	16.6	1.9	0.7						
14055360	116-11	326	1536	43.4	17	13.7	1.4	6.9	3.8	0.05	-	79	5.0	2.28	48.0	19.0	33.0	11.9	56.4	31.3	0.4	-						
14055361	116-12	265	1099	24.6	10	13.8	1.6	7.1	3.5	0.05	-	51	2.7	1.08	38.1	15.5	46.4	13.4	57.9	28.3	0.4	-						
14055362	116-13	362	1886	36.6	35	18.1	4.2	7.7	4.1	0.28	-	94	4.1	1.53	33.0	31.5	35.5	26.1	47.2	25.0	1.7	-						
14055363	116-14	452	1875	36.2	43	14.5	3.7	5.5	3.2	0.21	-	99	5.8	2.34	32.8	38.6	28.6	29.5	43.7	25.2	1.6	-						
14055364	116-15	294	1399	20.3	43	8.8	2.9	2.6	1.9	0.10	0.03	75	3.1	1.36	24.7	52.0	23.3	38.9	34.1	25.6	1.3	0.4						
14055365	116-16	253	778.5	15.2	21	4.3	1.2	1.4	0.9	0.08	0.01	44	3.3	1.37	33.1	46.4	20.4	34.0	37.9	25.9	2.2	0.2						

Prove nr.	Test nr.	C18:2, w6	C18:2, w6ij	C18:3, w3	C18:4, w3	C20:2, w6	C20:3, w3	C20:3, w6	C20:4, w3	C20:4, w6	C20:5, w3	C22:2, w6	C22:4, w6	C22:5, w3	C22:5, w6	C22:6, w3	C18:1, tr	C18:2, tr	C18:3, tr	Ambre
g/100g																	g/100g			
14035674	08-01	0.36	0.007	0.031						0.018							0.077	0.017		0.05
14035675	08-02	0.93		0.120						0.020					0.009					0.01
14035676	08-03	2.32		0.30															0.019	
14035677	08-04	0.88		0.110						0.016							0.039	0.013		0.02
14035678	08-05	0.50		0.157						0.008							0.013	0.005	0.007	0.01
14035679	08-06	0.38		0.092													0.011		0.003	0.01
14035680	08-07	0.14	0.003	0.019		0.002		0.003		0.020			0.004	0.004			0.025	0.007		0.03
14035681	08-08	2.11		0.043						0.015										
14035682	08-09	0.28		0.044																0.02
14035683	08-10	1.14		0.140						0.008	0.016					0.018	0.017		0.009	0.01
14035684	08-11	0.32		0.039		0.005				0.009							0.009			
14035685	08-12	1.48		0.089																
14035686	08-13	0.28		0.088						0.005							0.008	0.003	0.005	0.01
14035687	08-14	0.49		0.098		0.011				0.015										0.01
14035688	08-15	1.32	0.023	0.099													0.226	0.048		0.15
14035689	08-16	0.82		0.271		0.010				0.018							0.013		0.015	
14025819	14-01	0.95		0.094						0.021						0.016	0.057	0.057		0.02
14025820	14-02	0.97	0.023	0.125													0.170	0.049		0.07
14025821	14-03	0.54		0.040				0.006		0.047						0.045	0.006			0.02
14025822	14-04	2.06		0.60	0.177					0.033	0.35	0.050		0.072		0.63	0.040	0.043	0.102	0.10
14025823	14-05	1.10	0.022	0.066		0.019				0.025							0.134	0.040		0.04
14025824	14-06	3.9		1.010																
14025825	14-07	1.23		0.075		0.026				0.031							0.085	0.028		0.04
14025826	14-08	0.93		0.161						0.054						0.045	0.061	0.021		0.06
14025827	14-09	0.55		0.079						0.031						0.041	0.075	0.022		0.03
14025828	14-10	0.52		0.075		0.015				0.034	0.013					0.050	0.074	0.020		0.04
14025829	14-11	2.08		0.51						0.026						0.032	0.107	0.029		0.03
14025830	14-12	1.58		0.36		0.032				0.020										0.02
14025831	14-13	0.68	0.021														0.151	0.041		
14025832	14-14	0.55		0.089						0.013						0.030				0.01
14025833	14-15	1.18		0.167													0.055	0.018		0.02
14025834	14-16	1.29															0.075	0.022		
14042841	22-01	1.19		0.190		0.020				0.035	0.032				0.019	0.074	0.050	0.020		0.02
14042842	22-02	0.76		0.079						0.024						0.020				0.01
14042843	22-03	0.96		0.253													0.030	0.012		
14042844	22-04	1.11		0.31						0.020						0.041	0.025	0.015		0.01
14042845	22-05	0.53		0.163	0.012	0.023	0.009			0.016	0.064				0.033	0.073	0.012			0.04
14042846	22-06	1.69		0.081						0.031						0.016	0.015			0.02
14042847	22-07	1.50		0.217						0.035						0.035				0.02
14042848	22-08	1.33		0.233		0.027				0.041	0.052				0.022	0.091	0.023			0.05
14042849	22-09	1.14	0.014	0.119													0.091	0.029		0.02
14042850	22-10	1.60		0.50												0.016	0.022			
14042851	22-11	0.48		0.076						0.010							0.052	0.010		0.01
14042852	22-12	1.13																		
14042853	22-13	0.91	0.012														0.079	0.023		
14042854	22-14	0.30	0.005														0.048	0.012		
14042855	22-15	0.78			0.028												0.041	0.014	0.010	
14042856	22-16	1.51															0.045	0.021	0.018	
14039640	23-01	1.90		0.59						0.014						0.019	0.029		0.015	0.01
14039641	23-02	1.58		0.45							0.020					0.031	0.038	0.019	0.023	
14039642	23-03	1.21		0.33						0.025							0.062	0.020	0.013	0.02
14039643	23-04	1.35		0.35						0.017	0.030									
14039644	23-05	0.28		0.047		0.003		0.003		0.013			0.003		0.003	0.002				0.01
14039645	23-06	0.25		0.039		0.003		0.004		0.016	0.002		0.005		0.004	0.038	0.004			0.01
14039646	23-07	1.62		0.47		0.014											0.018			
14039647	23-08	0.97		0.248													0.061			0.02
14039648	23-09	0.95		0.38						0.027	0.038					0.013	0.036	0.016	0.016	0.02
14039649	23-10	1.48		0.37		0.022				0.040							0.043			0.03
14039650	23-11	0.073		0.027	0.003					0.010	0.034		0.002		0.008	0.033	0.001			0.02
14039651	23-12	0.67		0.199		0.010				0.011	0.041					0.025	0.053	0.018		0.05
14039652	23-13	1.14		0.34		0.013				0.034						0.033	0.055	0.020		0.03
14039653	23-14	0.27		0.127	0.005					0.007	0.027					0.011	0.037	0.010	0.006	0.02
14039654	23-15	1.42		0.34						0.031	0.032						0.031			0.02
14039655	23-16	1.38		0.38						0.076						0.031	0.118	0.029	0.018	

Prove nr.	Test nr.	g/100g													g/100g				
		C18:2, w6	C18:2, w6 conj	C18:3, w3	C18:4, w3	C20:2, w11	C20:3, w3	C20:3, w6	C20:4, w3	C20:4, w6	C20:5, w3	C22:2, w6	C22:4, w6	C22:5, w6	C22:5, w6	C22:6, w3	C18:1, tr	C18:2, tr	C18:3, tr
14046005	24-01	0.81														0.059	0.018		
14046006	24-02	0.98																	
14046007	24-03	0.40		0.083												0.021	0.006		0.01
14046008	24-04	1.23														0.030	0.009		
14046009	24-05	1.04														0.040	0.014	0.012	
14046010	24-06	0.37		0.098	0.006			0.020	0.018						0.053	0.062	0.018		0.01
14046011	24-07	0.57		0.147				0.011								0.063	0.020		
14046012	24-08	0.16	0.005	0.032				0.014			0.003		0.003			0.040	0.010		0.04
14046013	24-09	0.63		0.189					0.016						0.028	0.047	0.019	0.013	0.04
14046014	24-10	0.26		0.057	0.005				0.035				0.006	0.088	0.034	0.010			0.02
14046015	24-11	0.30		0.041	0.014			0.006	0.038				0.012	0.143	0.031	0.006			0.02
14046016	24-12	0.38		0.076					0.019					0.034	0.042	0.012			0.01
14046017	24-13	0.29		0.066	0.006				0.021					0.008	0.070	0.027	0.009		0.01
14046018	24-14	0.26		0.061	0.011			0.005	0.042					0.010	0.106	0.028	0.006		0.03
14046019	24-15	0.10		0.025	0.005			0.004	0.018				0.004	0.058	0.017	0.003			0.02
14046020	24-16	0.14		0.038	0.016			0.007	0.052					0.012	0.138	0.055	0.012		0.06
14055523	26-01	1.11		0.281		0.026			0.053					0.023	0.070	0.012	0.013	0.035	0.02
14055524	26-02	1.60		0.36		0.017		0.037	0.021						0.018			0.037	
14055525	26-03	1.70		0.35		0.017		0.038										0.015	
14055526	26-04	2.04		0.31		0.040		0.032	0.050				0.031	0.084	0.025	0.022	0.019		
14055527	26-05	1.09		0.286	0.016	0.051	0.021		0.078				0.049	0.141	0.041	0.015	0.017	0.04	
14055528	26-06	1.39		0.245		0.036	0.014		0.053					0.032	0.089	0.018	0.012	0.018	0.02
14055529	26-07	1.26		0.158		0.046	0.019		0.064					0.041	0.122	0.107	0.032		0.05
14055530	26-08	1.31		0.080		0.014			0.032						0.032	0.014			0.02
14055531	26-09	1.13		0.37	0.026			0.022	0.077					0.117	0.104	0.034	0.031	0.10	
14055532	26-10	2.08		0.72				0.023							0.043	0.048	0.028	0.090	0.02
14055533	26-11	1.46		0.48											0.043	0.022	0.054		
14055534	26-12	1.15		0.37				0.024							0.097	0.039	0.041	0.04	
14055535	26-13	1.58		0.56				0.033	0.088					0.147	0.198	0.068	0.072	0.19	
14055536	26-14	1.14		0.47					0.068					0.112	0.106	0.032	0.089	0.07	
14055537	26-15	2.05		0.79										0.048	0.066	0.044	0.109	0.03	
14055538	26-16	0.37		0.150					0.043				0.010	0.052	0.072	0.017	0.015	0.11	
14017286	102-01	0.93		0.36				0.018	0.041					0.086	0.071	0.029	0.022	0.05	
14017287	102-02	0.44		0.133				0.015							0.065	0.025		0.07	
14017289	102-04	0.51	0.007	0.134				0.011							0.055	0.023	0.008	0.04	
14017290	102-05	0.34	0.010	0.128				0.010							0.078	0.026	0.010	0.06	
14017291	102-06	0.35		0.179				0.018	0.024				0.009	0.046	0.055	0.021	0.011	0.04	
14017292	102-07	0.37		0.175				0.013	0.021					0.007	0.042	0.044	0.019	0.011	0.04
14017293	102-08	0.40	0.011	0.184				0.020	0.015						0.025	0.088	0.036	0.011	0.07
14017489	102-09	1.29		0.144		0.039		0.092							0.045			0.06	
14017490	102-10	0.67		0.079					0.007						0.023				
14017491	102-11	0.42		0.095											0.036	0.012		0.01	
14017492	102-12	1.73		0.32		0.036		0.076							0.168	0.046		0.07	
14017493	102-13	0.52		0.082		0.009		0.019	0.012		0.026								
14017494	102-14	0.41		0.075				0.016	0.009						0.025				
14017495	102-15	0.61		0.118		0.017		0.039	0.017					0.045	0.034			0.03	
14017496	102-16	1.19		0.122		0.010		0.022											
14032621	102-03	0.32		0.105				0.011							0.044	0.018	0.008	0.04	
14018167	103-01	0.78		0.145		0.026			0.062	0.016				0.028	0.116	0.067	0.024	0.10	
14018168	103-02	1.78		0.40				0.016	0.050					0.023	0.085	0.082	0.023	0.06	
14018169	103-03	1.42		0.080		0.011			0.027					0.014	0.047	0.032	0.026	0.03	
14018170	103-04	3.7		0.51		0.028			0.058					0.027	0.102	0.064	0.030		
14018171	103-05	1.46		0.279		0.024			0.036	0.013				0.018	0.061	0.028	0.019		0.08
14018172	103-06	0.43		0.092		0.014	0.009	0.010	0.032	0.011				0.019	0.050	0.061	0.023	0.08	
14018173	103-07	3.02		0.65		0.035			0.049						0.096	0.078	0.028		
14018174	103-08	0.37	0.014	0.047				0.010							0.092	0.040		0.08	
14018175	103-09	0.42	0.007	0.032		0.007		0.007	0.012	0.007				0.011	0.056	0.017	0.04		
14018176	103-10	1.30		0.150		0.013		0.012							0.029	0.013		0.02	
14018177	103-11	0.35	0.009	0.034				0.011	0.014					0.011	0.090	0.027		0.07	
14018178	103-12	0.66		0.034				0.011	0.018				0.010	0.016	0.062	0.021		0.05	
14018179	103-13	0.23	0.005	0.020				0.009	0.037		0.004			0.016	0.012	0.040	0.013	0.03	
14018180	103-14	0.36		0.030		0.008	0.025	0.025	0.019					0.011	0.023	0.041	0.012	0.03	
14018181	103-15	0.36	0.007	0.032		0.007		0.008	0.013						0.008	0.052	0.016	0.02	
14018182	103-16	2.15		0.43				0.013	0.016					0.022	0.018				
14021619	111-01	0.55		0.183				0.012							0.052	0.015	0.009	0.02	
14021620	111-02	0.83	0.014	0.33				0.020							0.095	0.034	0.016	0.09	
14021621	111-03	0.52		0.240	0.039				0.088	0.007				0.008	0.122	0.009		0.03	
14021622	111-04	0.61		0.229				0.011							0.077	0.020	0.013	0.01	
14021623	111-05	0.51		0.169				0.011							0.070	0.017		0.02	
14021624	111-06	0.65	0.015	0.205				0.026							0.138	0.043		0.08	
14021625	111-07	0.48	0.013	0.170				0.015							0.119	0.033		0.06	
14021626	111-08	0.87		0.41	0.040									0.130	0.061	0.026	0.014	0.07	
14021627	111-09	0.52		0.096				0.008							0.012				
14021628	111-10	0.45		0.064			0.003	0.012		0.004					0.008	0.003		0.01	
14021629	111-11	0.37		0.057		0.003		0.008							0.008			0.02	
14021630	111-12	0.76		0.299				0.009							0.022			0.01	
14021631	111-13	0.97		0.289		0.044	0.015	0.050	0.076	0.023				0.045	0.107	0.023		0.12	
14021632	111-14	0.47		0.066				0.007							0.016				
14021633	111-15	0.58		0.187		0.008		0.012										0.01	
14021634	111-16	0.80		0.228		0.016	0.007	0.007	0.011	0.042	0.012			0.021	0.057	0.014		0.05	

Prove nr.	Tew nr.	C4	C6	C8	C10	C12	C14	C15	C16	C18	C19	C20	C22	C24	C14-I	C16-I, w7	C17-I, w6	C18-I, w7	C18-I, w9	C20-I, w9	C22-I, w9	C22-I, w11	C24-I, w9	g/100g				
																								g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g
14023580	113-01	0.040	0.024	0.014	0.033	0.038	0.122	0.013	0.81	0.28					0.011	0.100	0.088	1.58	0.026	0.014								
14023581	113-02						0.010		0.50	0.15						0.063	0.067	1.56	0.012									
14023582	113-03					0.008	0.051	0.009	0.67	0.32					0.007	0.046	0.013	0.051	1.09	0.010								
14023583	113-04	0.017			0.017	0.019	0.092		1.23	0.55						0.079	0.012	0.118	2.25	0.034								
14023584	113-05								1.08	0.27						0.120	0.208	5.8	1.39	0.044								
14023585	113-06						0.013		0.74	0.19						0.055	0.100	3.4	0.066	0.015								
14023586	113-07	0.054	0.029	0.017	0.036	0.037	0.124	0.014	0.90	0.29					0.011	0.085	0.061	1.91	0.044									
14023587	113-08	0.047	0.028	0.016	0.036	0.049	0.133	0.013	0.74	0.32					0.011	0.046	0.054	1.09	0.014									
14023588	113-09				0.012	0.035	0.077		1.08	0.47						0.089	0.127	2.44	0.046				0.013					
14023589	113-10	0.015	0.009		0.010	0.010	0.049		0.90	0.28						0.049	0.070	1.44	0.018									
14023590	113-11	0.014			0.010	0.019	0.050		0.86	0.35						0.074	0.088	1.89	0.016									
14023591	113-12	0.062	0.035	0.022	0.047	0.066	0.179	0.019	1.33	0.51					0.016	0.086	0.086	1.82	0.018									
14023592	113-13	0.010				0.073	0.060		1.16	0.40						0.070	0.094	1.78	0.024									
14023593	113-14	0.051	0.030	0.020	0.042	0.057	0.150	0.016	0.62	0.21					0.012	0.037	0.106	2.12	0.048				0.015					
14023594	113-15	0.042	0.023	0.015	0.032	0.039	0.142	0.015	1.37	0.62					0.014	0.112	0.013	0.129	2.55	0.030								
14023596	113-16	0.039	0.022	0.014	0.031	0.036	0.131		1.47	0.63						0.121	0.153	2.75	0.038									
14027639	114-01	0.023	0.016	0.011	0.026	0.032	0.117	0.015	1.14	0.51					0.013	0.097	0.138	2.37	0.040									
14027640	114-02	0.047	0.027	0.017	0.038	0.045	0.150	0.016	1.06	0.47					0.015	0.089	0.011	0.115	2.02	0.030								
14027641	114-03					0.014	0.013		0.43	0.12						0.041	0.157	2.70	0.049									
14027642	114-04						0.027		0.48	0.14						0.025	0.015	1.50	2.90	0.047								
14027643	114-05	0.006				0.004	0.013		0.29	0.067						0.010	0.007	0.004	0.013									
14027644	114-06	0.035	0.022	0.013	0.028	0.030	0.087		0.46	0.15					0.007	0.024	0.040	1.17	0.007									
14027645	114-07	0.030			0.026	0.032	0.162	0.018	1.79	0.87					0.021	0.189	0.024	0.210	3.4	0.053								
14027646	114-08	0.160	0.096	0.075	0.201	0.160	0.47	0.043	2.36	1.13					0.022	0.159	0.030	0.181	3.11	0.044								
14027647	114-09	0.086	0.051	0.085	0.106	0.52	0.41	0.023	1.72	0.89					0.017	0.139	0.019	0.181	2.57	0.047								
14027648	114-10						0.090		1.83	0.94					0.045	0.038		0.36	5.7	0.114								
14027649	114-11	0.079	0.046	0.051	0.079	0.274	0.294	0.021	1.07	0.49					0.009	0.074	0.011	0.086	1.31	0.022								
14027650	114-12	0.030	0.021	0.061	0.064	0.45	0.246	0.009	0.74	0.41					0.010	0.054	0.082	1.22	0.024									
14027651	114-13	0.046	0.031	0.072	0.090	0.49	0.298	0.012	1.02	0.54					0.015	0.074	0.113	1.88	0.030									
14027652	114-14	0.050	0.031	0.045	0.061	0.273	0.227	0.014	0.89	0.43					0.009	0.067	0.010	0.086	1.25	0.023								
14027653	114-15						0.023		0.75	0.34					0.028	0.032		0.185	3.30	0.059								
14027654	114-16	0.065	0.046	0.072	0.129	0.35	0.277	0.018	1.04	0.53					0.013	0.079	0.012	0.108	1.54	0.029								
14052331	115-01				0.009	0.012	0.059		1.02	0.48					0.008	0.091	0.013	0.109	1.65	0.028								
14052332	115-02	0.025	0.016	0.010	0.022	0.025	0.103	0.009	0.80	0.35					0.007	0.085	0.011	0.098	1.18	0.024			0.011					
14052333	115-03						0.039		0.82	0.40						0.104	0.010	0.102	1.42	0.025								
14052334	115-04	0.013	0.008	0.005	0.010	0.012	0.037	0.005	0.25	0.076					0.003	0.023	0.019	0.29	0.004									
14052335	115-05						0.049	0.006	0.67	0.27					0.007	0.184	0.010	0.105	1.17	0.026								
14052336	115-06	0.029	0.017	0.011	0.023	0.030	0.088	0.011	0.67	0.22					0.023	0.034	0.025	0.099	1.95	0.037	0.015							
14052337	115-07						0.074		1.43	0.74					0.013	0.177	0.021	0.220	2.42	0.050								
14052338	115-08						0.103		1.90	1.01					0.017	0.214	0.029	0.275	3.18	0.067								
14052339	115-09						0.030		1.01	0.43					0.024	0.085	0.015	0.167	3.6	0.038								
14052340	115-10						0.031		0.73	0.33					0.011	0.069	0.008	0.128	1.75	0.036								
14052341	115-11	0.014	0.008		0.010	0.012	0.039	0.005	0.39	0.13					0.009	0.020	0.040	1.03	0.018	0.009								
14052342	115-12						0.046		0.80	0.40					0.010	0.086	0.014	0.140	1.72	0.036								
14052343	115-13	0.029	0.018	0.011	0.023	0.028	0.094	0.011	0.70	0.31					0.010	0.066	0.012	0.101	1.38	0.025								
14052344	115-14						0.026		0.64	0.29					0.011	0.072	0.009	0.140	1.72	0.038								
14052345	115-15						0.024		0.38	0.23					0.012	0.025	0.009	0.038	0.96	0.017								
14052346	115-16						0.005		0.25	0.081					0.008	0.035	0.034	0.66	0.016	0.004								
14019515	203-01	0.068	0.039	0.024	0.052	0.063	0.188	0.018	1.38	0.41					0.095	0.181	0.086	0.031	0.054	4.0	0.070							
14019516	203-02	0.034	0.020		0.029	0.037	0.195	0.016	1.64	0.44					0.020	0.172	0.171	2.62	0.080									
14019517	203-03						0.027		0.48	0.28					0.004	0.040	0.057	0.73	0.017									
14019518	203-04	0.024	0.014	0.009	0.019	0.024	0.087	0.009	0.92	0.24					0.009	0.049	0.065	1.25	0.020									
14019519	203-05	0.054	0.031	0.018	0.042	0.054	0.148	0.015	0.64	0.23					0.006	0.012	0.037	0.044	0.80	0.008								
14019520	203-06	0.043	0.026	0.016	0.036	0.041	0.145	0.015	0.87	0.26					0.040	0.073	0.038	0.057	1.99	0.045								
14019521	203-07						0.018		0.50	0.20					0.029	0.052	0.026	0.042	1.35	0.026								
14019522	203-08	0.065	0.038	0.023	0.052	0.070	0.203	0.022	1.67	0.46					0.034	0.040	0.022	0.017	0.063	0.105	2.91	0.038						
14019523	203-09	0.029	0.017		0.023	0.029	0.220	0.023	1.32	0.54					0.027	0.186	0.106	2.86	0.149									
14019524	203-10	0.035	0.021	0.013	0.028	0.034	0.103	0.010	0.64	0.18					0.037	0.072	0.037	0.023	1.69	0.030								
14019525	203-11	0.028	0.017	0.011	0.023	0.030	0.196	0.022	1.00	0.43					0.025	0.149		0.078	1.72	0.116								
14019526	203-12	0.022	0.013	0.008	0.018	0.022	0.095	0.011	0.66	0.27					0.015	0.057	0.033	1.24	0.016									
14019527	203-13	0.110	0.064	0.038	0.087	0.101	0.42	0.040	1.59	0.58					0.035	0.042	0.021	0.029	0.161	0.104	2.76	0.194						
14019528	203-14	0.048	0.029	0.017	0.039	0.046	0.172	0.019	0.80	0.36					0.010	0.023	0.081	0.040	0.99									
14019529	203-15	0.054	0.032	0.019	0.045	0.051	0.228	0.026	1.25	0.62					0.010	0.036	0.143	0.079	1.79	0.015								
14019530	203-16	0.042	0.025	0.015	0.033	0.042	0.138	0.015	0.98	0.36					0.044	0.075	0.038											

Prove nr.	Test nr.	g/100g													g/100g				
		C18:2, w6	C18:2, w6 conj	C18:3, w3	C18:4, w3	C20:2, w11	C20:3, w3	C20:3, w6	C20:4, w3	C20:4, w6	C20:5, w3	C22:2, w6	C22:4, w6	C22:5, w6	C22:6, w3	C18:1, tr	C18:2, tr	C18:3, tr	Andre
14023580	113-01	0.86		0.145		0.009				0.023						0.042	0.014		0.03
14023581	113-02	0.64		0.056				0.006		0.018						0.008			0.01
14023582	113-03	0.39		0.048						0.014						0.098	0.016		0.02
14023583	113-04	1.16		0.254		0.016				0.021						0.036	0.014		0.02
14023584	113-05	1.60		0.32														0.022	
14023585	113-06	1.26		0.133															
14023586	113-07	0.86		0.065					0.023							0.042	0.015		0.02
14023587	113-08	0.61		0.135												0.047	0.013		0.02
14023588	113-09	0.98		0.287						0.031				0.034		0.045	0.013		0.06
14023589	113-10	0.55		0.087						0.021				0.012		0.020	0.007		0.05
14023590	113-11	0.47		0.043						0.026				0.017		0.019			0.07
14023591	113-12	0.49		0.075						0.027				0.014		0.073	0.020		0.07
14023592	113-13	0.58		0.086		0.010				0.023				0.010		0.017			0.05
14023593	113-14	0.58		0.222					0.011					0.024		0.049	0.015	0.013	
14023594	113-15	0.76		0.131						0.036				0.019		0.079	0.028		0.09
14023596	113-16	0.84		0.161						0.056				0.036		0.049	0.014		0.13
14027639	114-01	0.73														0.062	0.019		
14027640	114-02	0.59		0.143		0.010				0.032				0.014		0.068	0.019		0.02
14027641	114-03	0.84		0.32						0.032				0.026		0.015		0.022	
14027642	114-04	0.88		0.294						0.031				0.025		0.017		0.020	0.01
14027643	114-05	0.38		0.066												0.011	0.006		0.004
14027644	114-06	0.30		0.030												0.040	0.012		
14027645	114-07	0.95		0.203		0.018				0.047				0.017		0.098			0.03
14027646	114-08	1.60	0.021	0.44		0.027				0.060						0.173	0.044		0.03
14027647	114-09	0.66		0.112		0.023				0.017						0.108	0.025		0.03
14027648	114-10	3.4		1.12		0.044				0.066	0.054			0.084				0.031	0.03
14027649	114-11	0.32		0.069		0.010										0.088	0.020		0.02
14027650	114-12	0.37		0.086		0.010										0.047	0.010		0.01
14027651	114-13	0.49		0.100		0.013										0.065	0.015		0.02
14027652	114-14	0.38		0.072		0.010										0.061	0.015		0.02
14027653	114-15	2.56		1.24					0.018	0.046				0.069				0.023	
14027654	114-16	0.41	0.011	0.082		0.018			0.013							0.081	0.024		0.02
14052331	115-01	0.61		0.055		0.018			0.033				0.009			0.017			0.02
14052332	115-02	0.38		0.039		0.010			0.018	0.007				0.010		0.029	0.009		0.01
14052333	115-03	0.62		0.047		0.017			0.028							0.013			0.01
14052334	115-04	0.25		0.035		0.003		0.003	0.010				0.008			0.016	0.006		0.01
14052335	115-05	0.34		0.036		0.010			0.023	0.035			0.010		0.030	0.014	0.008		0.05
14052336	115-06	1.34		0.31										0.014		0.034	0.014	0.013	
14052337	115-07	0.60		0.050		0.021			0.038							0.016			0.02
14052338	115-08	0.67		0.048		0.029			0.039							0.024			0.02
14052339	115-09	0.93		0.099		0.013			0.026							0.013			
14052340	115-10	0.69		0.131		0.014			0.025										0.01
14052341	115-11	0.72		0.062					0.012	0.007				0.021		0.017	0.008		0.01
14052342	115-12	0.59		0.099		0.012			0.041				0.009			0.011			0.02
14052343	115-13	0.42		0.085		0.008			0.024					0.015		0.021	0.008		0.01
14052344	115-14	0.59		0.115		0.009			0.031							0.031			0.02
14052345	115-15	1.97		0.31					0.008					0.013		0.010			
14052346	115-16	0.65		0.089		0.004		0.004	0.013				0.004			0.005			0.01
14019515	203-01	1.69		0.039												0.061	0.021		
14019516	203-02	1.26		0.214		0.056		0.024	0.037	0.149	0.024			0.083	0.162	0.038	0.020		0.06
14019517	203-03	0.23		0.022		0.009			0.012										0.02
14019518	203-04	0.46		0.097		0.011			0.020	0.018				0.015		0.044	0.010		0.01
14019519	203-05	0.32		0.091					0.013							0.007	0.050	0.015	0.03
14019520	203-06	1.13		0.061		0.017			0.033					0.021	0.047	0.045	0.016		0.01
14019521	203-07	0.61		0.042					0.011										0.01
14019522	203-08	1.17		0.195					0.019							0.081	0.031		
14019523	203-09	1.21		0.095					0.018	0.073				0.107		0.086	0.032		0.31
14019524	203-10	0.67		0.028												0.034	0.012		0.01
14019525	203-11	0.92		0.183					0.013	0.055				0.086		0.076	0.026		0.28
14019526	203-12	0.40		0.032					0.008							0.048	0.016		0.03
14019527	203-13	1.64		0.231												0.127	0.040		0.38
14019528	203-14	0.13	0.007	0.052					0.010							0.078	0.024		0.08
14019529	203-15	0.33	0.011	0.078				0.010	0.023							0.127	0.041		0.11
14019530	203-16	0.93		0.109												0.060	0.022		0.01
14036093	206-01	0.65		0.034		0.010			0.016							0.055	0.022		0.05
14036094	206-02	0.92		0.107	0.030				0.030	0.091				0.015	0.117	0.061	0.024		0.32
14036095	206-03	0.57														0.052	0.023		
14036096	206-04	0.44		0.086		0.008			0.016							0.045	0.020		0.04
14036097	206-05	0.81		0.171					0.017	0.012				0.039			0.008	0.010	0.03
14036098	206-06	3.2		0.51					0.030	0.043				0.118			0.030		
14036099	206-07	0.80		0.032					0.017					0.015					0.01
14036100	206-08	0.68		0.099					0.011							0.038	0.017		0.02
14036101	206-09	2.21		0.70					0.046					0.028		0.071	0.024	0.028	0.02
14036102	206-10	2.74		1.02						0.027						0.059	0.031	0.066	
14036103	206-11	1.96		0.39		0.026			0.043							0.094	0.029		0.04
14036104	206-12	3.02		1.05					0.032	0.034				0.055		0.063	0.036	0.060	
14036105	206-13	2.26		0.82												0.057	0.027	0.051	
14036106	206-14	2.10		0.67					0.023	0.027				0.023		0.080	0.029	0.034	0.03
14036107	206-15	2.67		0.93										0.029		0.074	0.035	0.057	
14036108	206-16	2.44		0.85					0.029	0.027				0.042		0.067	0.032	0.046	

Prove nr.	Test nr.	C4	C6	C8	C10	C12	C14	C15	C16	C18	C19	C20	C22	C24	C14:1	C16:1, w7	C17:1, w6	C18:1, w7	C18:1, w9	C20:1, w9	C22:1, w9	C22:1, w11	C24:1, w9	
		g/100g													g/100g									
14040944	209-01	0.048	0.029	0.016	0.035	0.057	0.226	0.024	0.86	0.27		0.010			0.012	0.095	0.226	0.093	1.02	0.202	0.027	0.259	0.024	
14040945	209-02			0.015	0.012	0.088	0.042		0.42	0.12		0.018	0.011		0.014	0.014	0.108	1.86	0.037	0.012				
14040946	209-03	0.014		0.031	0.033	0.161	0.129		1.07	0.52		0.021			0.091	0.016	0.181	2.59	0.053	0.019				
14040947	209-04	0.014	0.008	0.005	0.010	0.014	0.038	0.004	0.27	0.075	0.002	0.003	0.003	0.002	0.004	0.015	0.017	0.28	0.006					
14040948	209-05						0.159	0.013	1.07	0.42		0.022			0.131	0.017	0.162	2.07	0.182	0.026	0.231	0.023		
14040949	209-06	0.021			0.014	0.019	0.197	0.017	0.84	0.26		0.021			0.112	0.017	0.156	2.18	0.216	0.026	0.302	0.027		
14040950	209-07	0.057	0.032	0.020	0.042	0.052	0.176	0.017	1.12	0.49		0.013			0.014	0.085	0.012	0.100	1.53	0.029				
14040951	209-08	0.075	0.042	0.025	0.053	0.065	0.34	0.028	0.96	0.26		0.010			0.017	0.146	0.081	0.72	0.248	0.0289	0.38	0.021		
14040952	209-09	0.033	0.019	0.023	0.035	0.104	0.134		1.25	0.43		0.029	0.017		0.072	0.213	3.6	0.067						
14040953	209-10	0.030	0.018	0.020	0.030	0.082	0.114		0.88	0.32		0.023	0.013		0.047	0.156	2.69	0.050						
14040954	209-11	0.017				0.019	0.089		1.36	0.66		0.028			0.106	0.254	4.0	0.078						
14040955	209-12	0.018			0.015	0.024	0.069		0.99	0.41		0.027	0.016		0.082	0.217	3.5	0.067						
14040956	209-13	0.035	0.021	0.023	0.033	0.093	0.118	0.011	0.76	0.22		0.013			0.008	0.036	0.085	1.65	0.027					
14040957	209-14	0.028	0.016	0.010	0.022	0.030	0.092	0.008	0.59	0.29		0.005			0.007	0.041	0.006	0.047	0.69	0.014				
14040958	209-15	0.030	0.018	0.019	0.031	0.078	0.120	0.009	0.98	0.40		0.014			0.059	0.104	1.77	0.034						
14040959	209-16	0.045	0.024	0.016	0.034	0.040	0.139		1.15	0.54		0.029	0.018		0.085	0.230	3.7	0.070						

Prove nr.	Test nr.	C18:2, w6	C18:2, w6 congj	C18:3, w3	C18:4, w3	C20:2, w11	C20:3, w3	C20:3, w6	C20:4, w3	C20:4, w6	C20:5, w3	C22:2, w6	C22:4, w6	C22:5, w6	C22:5, w6	C22:5, w6	C22:6, w3	C18:1, tr	C18:2, tr	C18:3, tr	Amatre		
		g/100g																g/100g					
14040944	209-01	0.38		0.096	0.084					0.021	0.167	0.021						0.029	0.293	0.064		0.07	
14040945	209-02	0.93		0.30																0.017			
14040946	209-03	0.98		0.260		0.017				0.038										0.020	0.017	0.02	
14040947	209-04	0.30		0.033						0.011				0.003						0.018	0.006	0.01	
14040948	209-05	0.78		0.213	0.098	0.019				0.038	0.125			0.029		0.209				0.029		0.012	0.07
14040949	209-06	0.86		0.31	0.104					0.027	0.136				0.028	0.249				0.042	0.017	0.021	0.08
14040950	209-07	0.62		0.093		0.014				0.028										0.060	0.018		0.02
14040951	209-08	0.30		0.053	0.096					0.016	0.196			0.011	0.034	0.268				0.073	0.020		0.07
14040952	209-09	1.27		0.43						0.022						0.020				0.038	0.017	0.028	
14040953	209-10	0.87		0.34						0.012						0.014				0.027	0.013	0.019	0.01
14040954	209-11	1.25		0.41		0.021				0.036										0.028	0.015	0.025	0.03
14040955	209-12	1.12		0.42		0.012				0.036							0.018			0.020		0.028	0.02
14040956	209-13	0.52		0.181						0.014					0.015					0.034	0.013	0.009	0.01
14040957	209-14	0.25		0.033		0.006				0.009										0.023			0.01
14040958	209-15	0.55		0.142		0.010				0.014										0.036	0.015		0.02
14040959	209-16	1.23		0.44						0.026						0.019				0.045	0.022	0.025	0.03

Bilag 6.2 Fedtsyreindhold i g/100 g i kantinemåltider fra 5 nøglehulsmærkede arbejdspladskantiner

Prove nr.	Teg nr.	C4	C6	C8	C10	C12	C14	C15	C16	C18	C19	C20	C22	C24	C14:1	C16:1, w7	C17:1, w6	C18:1, w7	C18:1, w9	C20:1, w9	C22:1, w9	C22:1, w11	C24:1, w9
14050438	25-01			0.027	0.021	0.158	0.066		0.29	0.10		0.012	0.007			0.023		0.079	1.26	0.030			
14050439	25-02					0.021	0.037		0.85	0.35		0.032	0.024			0.074	0.008	0.240	3.6	0.078			
14050440	25-03	0.040	0.023		0.030	0.041	0.129		1.34	0.47		0.095	0.173	0.087	0.019	0.060		0.094	4.4	0.082			
14050441	25-04						0.050		1.24	0.58		0.016				0.113	0.016	0.191	2.84	0.053			
14050442	25-05						0.074		1.34	0.57		0.060	0.098	0.049		0.102		0.140	4.5	0.066			
14050443	25-06			0.017	0.015	0.088	0.069		0.77	0.38		0.008				0.074	0.010	0.098	1.34	0.025			
14050444	25-07						0.061		0.87	0.47		0.028	0.028		0.016	0.087	0.018	0.140	3.6	0.044			
14050445	25-08	0.014			0.011	0.038	0.085	0.012	0.79	0.37		0.016	0.011		0.016	0.091	0.012	0.097	1.89	0.026			
14050446	25-09						0.023		0.50	0.16		0.038	0.059	0.030		0.019		0.089	2.26	0.045			
14050447	25-10					0.022	0.113		1.75	0.29		0.027				0.112		0.172	2.98	0.164	0.024	0.051	
14050448	25-11				0.013	0.031	0.031		0.90	0.20		0.029	0.018			0.025		0.158	2.81	0.053			
14050449	25-12					0.105	0.54	0.17			0.023	0.014			0.110		0.192	2.70	0.186	0.028	0.058	0.021	
14050450	25-13						0.068		0.53	0.18		0.027	0.017			0.089		0.210	2.97	0.166	0.027	0.049	0.021
14050451	25-14						0.083		0.57	0.18		0.015				0.130		0.152	1.95	0.144	0.022	0.056	0.018
14050452	25-15	0.024				0.029	0.097		1.13	0.34		0.068	0.098	0.048		0.106		0.193	4.3	0.187	0.030	0.056	
14050453	25-16					0.025	0.078		1.70	0.41		0.030	0.019			0.062		0.143	3.02	0.044			
14020156	112-01	0.009	0.005	0.003	0.006	0.008	0.022	0.003	0.16	0.039		0.005	0.003	0.003		0.005		0.026	0.44	0.011	0.003		
14020157	112-02						0.070		1.53	0.73		0.037	0.030			0.124		0.281	4.5	0.091			
14020158	112-03	0.091	0.054	0.031	0.070	0.092	0.278	0.027	1.80	0.67		0.033	0.029		0.025	0.126		0.259	5.3	0.079			
14020159	112-04	0.014	0.007	0.005	0.010	0.012	0.035	0.005	2.03	0.055		0.005	0.004	0.003	0.003	0.007		0.030	0.52	0.013	0.004		
14020160	112-05					0.016	0.051		1.01	0.45		0.019	0.023			0.082		0.154	2.49	0.047			
14020161	112-06						0.036		1.46	0.41		0.036	0.030			0.071		0.220	4.2	0.075			
14020162	112-07		0.026	0.230	0.192	1.96	0.74		1.63	0.80		0.022				0.083		0.132	2.40	0.040			
14020163	112-08	0.025			0.023	0.031	0.153		3.14	1.02		0.024				0.166		0.216	4.2	0.054			
14020164	112-09	0.032	0.021		0.030	0.042	0.148	0.020	1.61	0.56		0.029	0.028		0.037	0.183	0.033	0.181	3.8				
14020165	112-10	0.013		0.013	0.017	0.091	0.076		0.71	0.24		0.013				0.047		0.092	1.71	0.029	0.010		
14020166	112-11						1.00	0.36			0.032	0.031				0.068		0.243	5.1	0.077			
14020167	112-12	0.046			0.048	0.086	0.296		3.70	1.81		0.034				0.36	0.056	0.48	6.5	0.157	0.060		
14020168	112-13					0.086	0.214		4.00	2.01		0.054				0.40	0.062	0.64	8.8	0.235	0.138		
14020169	112-14						0.32	0.11			0.035	0.022				0.014		0.198	3.4	0.088	0.033		
14020170	112-15	0.014	0.010	0.028	0.026	0.149	0.097		0.77	0.25		0.017				0.020		0.081	1.86	0.036	0.035		
14020171	112-16	0.009				0.010	0.029		0.55	0.16		0.014	0.007			0.017		0.072	1.64	0.028	0.025		
14055350	116-01					0.022	0.108		0.95	0.41		0.044	0.025			0.099		0.288	4.8	0.130			0.025
14055351	116-02						0.170		0.70	0.17		0.030	0.038	0.017		0.030		0.110	2.22	0.042			
14055352	116-03	0.014	0.008		0.011	0.013	0.079	0.012	0.60	0.34		0.008	0.011	0.007	0.015	0.065	0.012	0.043	1.13	0.011			
14055353	116-04						0.037		0.50	0.17		0.024	0.013			0.060		0.169	2.65	0.087	0.012	0.024	0.012
14055354	116-05	0.014	0.008	0.012	0.015	0.052	0.054		0.63	0.22		0.011	0.011	0.008		0.039		0.051	1.19	0.012			
14055355	116-06	0.030	0.018	0.011	0.025	0.027	0.081	0.010	0.57	0.20		0.009	0.008		0.007	0.034		0.061	1.24	0.013			
14055356	116-07						0.094		0.82	0.35		0.035	0.021			0.103		0.226	3.8	0.128		0.041	
14055357	116-08	0.032	0.018	0.018	0.030	0.064	0.137	0.016	0.76	0.38		0.007	0.007		0.019	0.073	0.012	0.044	1.02	0.008			
14055358	116-09						0.015		0.21	0.07		0.005	0.004		0.007	0.037	0.004	0.029	0.57	0.006			
14055359	116-10	0.014	0.008	0.005	0.012	0.014	0.048	0.006	0.32	0.12		0.011	0.021	0.011	0.009	0.038	0.006	0.023	0.70	0.010			
14055360	116-11						0.32	0.10			0.018	0.011				0.025		0.112	1.93	0.040			
14055361	116-12						0.45	0.14			0.020	0.015				0.052		0.134	2.45	0.045			
14055362	116-13	0.039	0.022	0.018	0.035	0.129	0.138	0.012	0.54	0.21		0.018	0.011		0.010	0.032		0.102	1.94	0.033			
14055363	116-14	0.031	0.018	0.011	0.024	0.027	0.080	0.009	0.46	0.12		0.016	0.020	0.009	0.007	0.017		0.058	1.11	0.026	0.010		
14055364	116-15	0.021	0.012	0.008	0.018	0.020	0.068	0.008	0.56	0.28		0.007				0.035	0.008	0.047	0.77	0.014			
14055365	116-16	0.019	0.011	0.007	0.016	0.020	0.052	0.006	0.26	0.09		0.006	0.003		0.005	0.017		0.029	0.49	0.008			
14022731	210-01					0.025	0.025	0.091	0.69	0.29		0.023	0.014			0.052		0.151	2.58	0.055	0.015		
14022732	210-02	0.041	0.024		0.032	0.041	0.128		1.04	0.35		0.047	0.027			0.063		0.320	5.6	0.114			
14022733	210-03						0.075		0.72	0.23		0.022	0.014			0.072		0.162	2.80	0.154	0.016	0.192	
14022734	210-04						0.007		0.27	0.08		0.011	0.006			0.007		0.048	1.25				
14022735	210-05	0.022	0.012	0.009	0.022	0.022	0.064	0.008	0.39	0.11		0.017	0.012			0.017		0.091	1.82	0.033			
14022736	210-06	0.018	0.010	0.006	0.013	0.016	0.050	0.006	0.28	0.06		0.005	0.003		0.005	0.009		0.025	0.52	0.009			
14022737	210-07	0.028			0.025	0.029	0.230		1.80	0.72		0.026				0.210		0.257	3.8	0.284	0.039	0.36	0.022
14022738	210-08	0.012	0.007		0.010	0.012	0.047		0.54	0.22		0.011	0.013			0.034		0.058	1.04	0.017			
14022739	210-09	0.008				0.012	0.074	0.010	0.77	0.34		0.010	0.019	0.017	0.017	0.112	0.020	0.063	1.67	0.032			
14022740	210-10	0.069	0.048	0.041	0.123	0.084	0.298	0.028	1.39	0.56		0.011			0.033	0.108	0.019	0.060	1.75	0.013			
14022741	210-11	0.040	0.023	0.014	0.031	0.036	0.144	0.015	0.72	0.25		0.020	0.074	0.015	0.043	0.098		0.145	3.7	0.057	0.013		
14022742	210-12	0.011	0.007		0.009	0.011	0.064	0.009	0.50	0.21		0.006			0.013	0.064	0.014	0.047	0.93	0.011			
14022743	210-13						0.080	0.010	0.78	0.33		0.006			0.014	0.106	0.017	0.049	1.35	0.011			
14022744	210-14	0.029	0.018	0.017	0.049	0.032	0.135	0.012	0.58	0.17		0.022	0.015			0.061		0.127	2.08	0.162	0.018	0.184	0.012
14022745	210-15	0.029	0.016	0.012	0.029	0.026	0.132	0.014	1.08	0.48		0.019			0.017	0.126	0.022	0.136	3.00	0.041			

Prove nr.	Test nr.	C18:2, w6	C18:2, w6 conj	C18:3, w3	C18:4, w3	C20:2, w11	C20:3, w3	C20:3, w6	C20:4, w3	C20:4, w6	C20:5, w3	C22:2, w6	C22:4, w6	C22:5, w6	C22:5, w6	C22:6, w3	C18:1, tr	C18:2, tr	C18:3, tr	Andre
14050438	25-01	0.54	0.201							0.012							0.016		0.012	
14050439	25-02	2.02	0.49		0.016					0.026									0.033	
14050440	25-03	1.99	0.106														0.067	0.022		
14050441	25-04	1.08	0.220			0.023				0.040					0.017		0.015			0.03
14050442	25-05	1.93	0.196														0.053	0.022		0.03
14050443	25-06	0.46	0.057		0.013					0.017							0.018			0.01
14050444	25-07	1.57	0.225														0.062	0.026		
14050445	25-08	1.18	0.278							0.021							0.050	0.017		0.02
14050446	25-09	1.12	0.199							0.013							0.017		0.011	
14050447	25-10	1.05	0.280	0.018	0.060	0.024			0.021	0.088	0.025			0.054	0.130		0.016		0.016	
14050448	25-11	1.45	0.39														0.013		0.028	
14050449	25-12	1.08	0.38	0.021	0.065	0.028				0.102				0.060	0.147		0.021	0.012	0.020	0.04
14050450	25-13	1.34	0.43	0.018	0.056	0.021	0.014		0.018	0.084				0.056	0.143		0.019		0.024	0.03
14050451	25-14	0.76	0.226	0.021	0.050	0.020	0.018		0.027	0.088				0.054	0.128		0.015			0.05
14050452	25-15	2.13	0.34	0.020	0.050					0.087				0.050	0.135		0.036			0.03
14050453	25-16	1.57	0.290						0.015								0.049	0.023	0.021	
14020156	112-01	0.29	0.089														0.009		0.004	0.01
14020157	112-02	2.67	0.43		0.021					0.037									0.027	0.02
14020158	112-03	1.55	0.79							0.042							0.079	0.034	0.029	0.04
14020159	112-04	0.32	0.108														0.014	0.006	0.006	0.01
14020160	112-05	2.20	0.205							0.032	0.021					0.044	0.016			0.02
14020161	112-06	2.55	0.45							0.036							0.027	0.019	0.035	0.03
14020162	112-07	0.65	0.104		0.019												0.022			
14020163	112-08	1.31	0.121		0.026					0.076						0.039	0.051	0.022		0.06
14020164	112-09	2.38	0.40							0.020							0.089	0.046		0.05
14020165	112-10	0.56	0.196							0.020						0.009	0.030	0.015	0.015	0.01
14020166	112-11	1.83	0.87							0.056						0.071				0.02
14020167	112-12	2.01	0.212		0.071					0.046							0.075	0.034		0.06
14020168	112-13	2.42	0.52		0.089					0.052							0.054			0.06
14020169	112-14	1.22	0.53																0.047	
14020170	112-15	0.52	0.155												0.022		0.016	0.009		0.01
14020171	112-16	0.43	0.135														0.017	0.011	0.006	0.008
14055350	116-01	1.79	0.68		0.025					0.037						0.048	0.065	0.034	0.046	
14055351	116-02	1.15	0.262							0.020							0.014	0.012	0.015	0.01
14055352	116-03	0.34	0.299	0.007						0.007							0.059	0.019		0.03
14055353	116-04	1.10	0.38		0.020					0.029	0.038			0.020	0.066		0.012	0.011	0.020	0.01
14055354	116-05	0.87	0.037							0.030							0.021	0.018	0.008	0.02
14055355	116-06	0.78	0.088							0.022							0.017	0.036	0.015	0.02
14055356	116-07	1.49	0.48	0.017	0.030					0.059				0.026	0.073		0.055	0.027	0.026	0.02
14055357	116-08	0.24	0.032	0.007						0.015							0.006	0.074	0.024	0.05
14055358	116-09	0.34	0.033							0.008	0.009						0.023	0.009	0.005	0.01
14055359	116-10	0.24	0.019				0.005			0.011				0.003			0.023	0.009		0.01
14055360	116-11	0.78	0.258							0.017	0.031					0.085			0.014	
14055361	116-12	0.98	0.31							0.021									0.019	
14055362	116-13	0.84	0.234							0.012	0.010					0.023	0.044	0.019	0.014	
14055363	116-14	0.51	0.133							0.008	0.019					0.038	0.026	0.012	0.007	
14055364	116-15	0.53	0.110		0.008					0.006							0.026	0.008		0.01
14055365	116-16	0.27	0.100							0.006							0.024	0.007		0.00
14022731	210-01	0.85	0.34														0.032	0.018	0.020	0.02
14022732	210-02	2.09	0.79							0.029	0.029					0.071	0.040	0.024	0.051	0.02
14022733	210-03	1.16	0.36		0.026					0.036	0.061					0.119	0.013		0.022	0.02
14022734	210-04	0.81	0.104																0.006	0.01
14022735	210-05	0.63	0.228														0.016	0.009	0.014	
14022736	210-06	0.27	0.068														0.010	0.007	0.004	0.01
14022737	210-07	1.42	0.33	0.057	0.023					0.067	0.142			0.022	0.184		0.050			0.07
14022738	210-08	0.77	0.196														0.012	0.006		0.01
14022739	210-09	0.19	0.047	0.009						0.008							0.053	0.023		0.04
14022740	210-10	0.46	0.099	0.012	0.099					0.012							0.082	0.034		0.06
14022741	210-11	0.11	0.053	0.006	0.053					0.006							0.049	0.019	0.008	0.05
14022742	210-12	0.20	0.104	0.005	0.104					0.005							0.036	0.020		0.04
14022743	210-13	0.24	0.102							0.010							0.035	0.018		0.03
14022744	210-14	1.16	0.41	0.024							0.074					0.073	0.038	0.016	0.016	0.01
14022745	210-15	0.67	0.256														0.058	0.029	0.016	0.01
14022746	210-16	0.17	0.071							0.015				0.006			0.035	0.016	0.008	0.02
14046961	211-01	1.41	0.32																0.020	
14046962	211-02	0.56	0.178	0.009						0.025							0.057	0.020	0.010	0.01
14046963	211-03	1.40	0.291							0.040									0.018	0.01
14046964	211-04	1.42	0.171													0.058				
14046965	211-05	0.53	0.067		0.005		0.005			0.020		0.007								
14046966	211-06	0.96	0.125		0.010					0.020							0.012			
14046967	211-07	2.17	0.53	0.027	0.109					0.036	0.198			0.036	0.36		0.120	0.046	0.034	0.09
14046968	211-08	1.01	0.0255							0.015										
14046969	211-09	0.60	0.174							0.015						0.014	0.091	0.027		0.03
14046970	211-10	0.43	0.106	0.009													0.087	0.026		0.07
14046971	211-11	1.46	0.47	0.019	0.020					0.020	0.074					0.059		0.034		0.07
14046972	211-12	1.29	0.196														0.052	0.018		0.01
14046973	211-13	0.43	0.076		0.007					0.014	0.025					0.051	0.047	0.014		0.01
14046974	211-14	1.44	0.038														0.077	0.024		
14046975	211-15	1.26	0.079														0.059	0.019		
14046976	211-16	1.52	0.103														0.060	0.020		0.02

Bilag 7 Gennemsnit og percentiler for næringsstofindhold i kantinemåltider for hver af kantinerne

Bilag 7.1 Gennemsnit og percentiler for Næringsstofindhold per portion for hver af arbejdspladskantinerne i hovedundersøgelsen

	Portionsvægt	Energi	Energi	Protein	Kulhydrat	Fedt	pr. portion					Tørstof	Aske	NaCl *	Energifordeling		
							Fedsyrerfordeling								Prot.	Kulh.	Fedt
							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre						
g/portion	kJ/100 g	kJ	(f=6,25)				g					E%					
Kantine 08 8 mænd og 8 kvinder																	
Genm.	359	475	1691	25	46	13	3.2	4.9	3.7	0.24	0.09	87.4	3.6	1.47	26.2	46.6	27.2
Std afv.	82	114	536	12	18	9	3.4	3.1	2.8	0.33	0.14	24.5	1.2	0.49	14.4	17.4	12.3
Median	364	458	1527	22	46	10	2.4	4.4	2.5	0.09	0.04	83.4	3.8	1.56	22.6	46.5	26.8
25 % percentil	291	385	1253	16	41	7	1.6	2.4	1.3	0.05	0.03	68.2	2.7	1.06	16.1	37.9	17.1
75 % percentil	434	570	2180	32	55	17	3.6	7.2	5.2	0.17	0.09	101.4	4.5	1.72	29.3	55.9	32.4
95 % percentil	468	638	2442	44	70	29	8.0	9.9	8.1	0.90	0.32	126.5	5.1	2.19	55.6	71.7	49.7
Kantine 14 8 mænd og 8 kvinder																	
Genm.	355	619	2136	24	41	28	8.8	10.0	5.3	0.43	0.13	97.6	5.1	2.77	19.3	32.6	48.2
Std afv.	98	157	628	9	16	11	4.0	4.8	3.6	0.20	0.07	28.3	1.7	1.23	6.2	9.3	10.1
Median	327	640	2177	23	34	28	8.7	9.6	3.9	0.53	0.12	95.7	4.8	2.74	18.0	30.8	47.9
25 % percentil	293	528	1747	16	29	22	5.7	7.0	2.8	0.30	0.07	83.4	4.0	1.79	15.0	25.5	44.0
75 % percentil	404	711	2433	27	51	34	12.0	12.1	5.5	0.55	0.15	110.4	6.1	3.73	23.5	38.2	53.1
95 % percentil	533	835	3036	42	67	48	14.0	16.1	12.4	0.68	0.23	141.9	7.7	4.36	29.2	48.6	61.5
Kantine 22 11 mænd og 5 kvinder																	
Genm.	368	605	2297	28	58	22	5.3	9.5	4.6	0.24	0.08	114.3	5.5	2.72	21.2	43.0	35.7
Std afv.	116	140	1035	13	28	12	3.6	5.4	2.3	0.19	0.04	50.3	2.1	1.28	5.3	8.3	7.6
Median	346	633	2368	24	57	18	4.3	7.4	4.0	0.17	0.08	120.1	5.1	2.39	20.9	43.9	38.9
25 % percentil	285	549	1518	21	33	15	2.6	6.3	2.9	0.06	0.06	75.8	4.3	1.99	17.9	37.3	30.4
75 % percentil	451	684	2834	34	82	30	7.0	12.8	6.9	0.35	0.13	143.6	6.8	3.37	24.0	47.1	41.5
95 % percentil	523	793	4007	54	94	44	10.4	19.2	7.7	0.54	0.13	192.4	8.7	4.83	28.4	55.8	44.4
Kantine 23 13 mænd og 3 kvinder																	
Genm.	414	602	2616	37	62	25	6.0	10.3	6.3	0.24	0.09	129.9	6.0	3.05	26.3	40.4	33.2
Std afv.	122	192	1291	18	35	15	3.7	6.5	4.2	0.17	0.04	63.2	2.5	1.69	9.0	9.2	13.3
Median	400	644	2651	37	51	31	5.8	12.4	6.7	0.23	0.08	128.9	5.9	2.83	25.5	38.7	36.5
25 % percentil	334	491	1493	24	36	16	3.2	5.3	3.2	0.16	0.05	78.5	3.9	2.19	20.5	33.8	28.5
75 % percentil	494	707	3539	41	81	36	9.1	15.2	8.8	0.33	0.11	170.6	7.7	4.25	30.9	46.9	43.1
95 % percentil	627	878	4437	72	119	42	10.6	18.2	12.5	0.53	0.15	230.3	9.5	5.84	39.9	53.8	48.8
Kantine 24 8 mænd og 8 kvinder																	
Genm.	402	474	1882	30	47	16	4.2	6.2	2.5	0.22	0.10	98.7	6.3	3.06	28.4	42.4	29.2
Std afv.	123	111	646	13	22	8	2.4	3.7	1.3	0.13	0.08	32.3	2.7	1.71	10.4	13.2	8.9
Median	409	488	1867	28	43	15	3.2	6.6	2.5	0.19	0.07	95.1	6.3	2.98	24.1	42.2	32.1
25 % percentil	320	383	1461	23	32	10	2.5	3.5	1.7	0.12	0.05	80.3	4.6	1.89	21.7	32.8	21.2
75 % percentil	479	567	2377	35	58	19	5.8	7.7	3.0	0.27	0.12	125.0	7.5	4.07	34.3	51.5	34.4
95 % percentil	584	620	2746	45	88	28	8.1	11.6	4.7	0.46	0.24	142.6	10.7	5.51	45.5	60.7	40.4
Kantine 26 10 mænd og 6 kvinder																	
Genm.	420	749	3154	33	65	40	8.7	17.4	8.0	0.50	0.23	145.4	7.0	4.16	18.2	33.7	48.1
Std afv.	75	159	845	9	37	14	5.0	6.1	2.5	0.32	0.16	43.9	1.4	1.35	4.1	14.9	13.1
Median	421	770	3249	32	69	34	6.8	15.5	8.0	0.41	0.20	139.9	6.7	4.00	17.5	38.0	45.7
25 % percentil	357	636	2676	28	36	31	5.2	13.7	7.4	0.22	0.12	126.7	6.1	3.36	16.2	22.4	38.2
75 % percentil	462	830	3614	40	84	50	11.6	19.6	9.1	0.75	0.27	168.4	7.9	5.24	19.4	44.2	58.7
95 % percentil	536	938	4313	47	117	62	18.3	28.8	11.3	0.97	0.51	212.5	9.3	6.12	22.7	51.3	67.7
Kantine 102 4 mænd og 12 kvinder																	
Genm.	377	572	2093	31	47	21	7.0	8.0	3.1	0.36	0.18	105.0	6.3	3.35	24.5	40.4	35.1
Std afv.	121	182	729	17	12	11	4.4	4.1	1.4	0.23	0.10	34.2	2.4	1.51	7.0	11.1	8.6
Median	351	519	1969	28	46	18	5.0	6.1	2.5	0.28	0.16	97.2	5.9	3.29	25.9	40.3	32.4
25 % percentil	274	480	1455	24	39	12	3.6	5.0	2.0	0.22	0.13	76.2	4.2	2.09	19.1	29.9	29.4
75 % percentil	458	587	2414	36	52	27	10.1	10.3	4.0	0.47	0.18	125.3	7.3	4.40	30.4	46.7	38.7
95 % percentil	576	924	3265	56	65	40	13.9	15.7	5.4	0.75	0.35	152.1	10.3	5.86	32.8	59.1	51.6

	Portions- vægt	Ener- gi	Ener- gi	Pro- tein (f=6,25)	Kulhy- drat	Fedt	pr. portion					Tør- stof	Aske	NaCl *	Energifordeling		
							Fedsyrerfordeling								Prot.	Kulh.	Fedt
							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre						
g/portion	kJ/100 g	kJ					g										
Kantine 103 10 mænd og 6 kvinder																	
Gennem.	362	589	2122	30	44	24	6.2	8.5	5.3	0.28	0.20	103.1	5.9	3.03	24.0	37.4	38.6
Std. afv.	98	149	726	12	17	14	2.2	5.9	4.6	0.12	0.12	30.8	1.6	0.90	4.3	12.7	11.7
Median	346	555	1893	27	39	18	6.5	6.4	3.8	0.29	0.23	98.3	5.9	3.04	24.4	40.5	35.1
25 % percentil	311	461	1725	21	32	15	4.6	4.1	1.7	0.20	0.11	88.1	5.1	2.58	21.2	34.9	33.3
75 % percentil	383	685	2576	41	51	29	7.4	11.0	6.9	0.36	0.24	117.5	6.4	3.37	26.9	45.7	40.4
95 % percentil	565	843	3311	48	75	47	9.3	19.0	12.9	0.43	0.41	146.7	8.9	4.45	29.5	50.2	61.0
Kantine 111 10 mænd og 6 kvinder																	
Gennem.	351	552	1947	26	53	16	4.2	6.4	3.1	0.25	0.15	100.9	5.4	3.00	22.6	48.5	28.8
Std. afv.	181	126	1204	18	27	14	4.7	5.6	1.9	0.36	0.16	58.2	3.0	1.65	5.2	13.5	11.1
Median	277	565	1610	21	48	13	2.9	5.1	2.4	0.06	0.09	81.4	4.5	2.48	24.1	49.7	30.1
25 % percentil	248	455	1310	17	33	8	1.7	3.0	1.9	0.05	0.03	67.3	4.0	2.06	18.7	37.7	18.4
75 % percentil	402	613	1956	31	66	16	4.1	6.7	3.7	0.29	0.18	108.9	5.3	3.12	26.2	61.5	38.8
95 % percentil	639	731	4274	51	102	45	11.6	18.5	6.8	0.80	0.45	209.7	11.3	6.41	29.0	66.9	42.2
Kantine 113 8 mænd og 8 kvinder																	
Gennem.	466	534	2472	33	56	26	7.3	11.1	4.4	0.25	0.25	121.7	6.7	3.76	23.3	38.0	38.6
Std. afv.	147	121	877	16	31	10	3.3	5.6	2.0	0.15	0.19	43.6	2.5	1.53	9.5	11.8	7.8
Median	418	531	2597	32	46	25	6.2	11.1	3.7	0.21	0.29	121.6	6.6	3.43	21.9	37.1	39.5
25 % percentil	374	432	1608	22	32	17	4.6	7.4	3.0	0.12	0.07	84.1	5.1	2.75	15.8	31.8	31.0
75 % percentil	548	561	3086	40	64	34	9.6	13.0	5.2	0.37	0.37	145.6	7.6	4.42	28.1	43.9	42.8
95 % percentil	715	770	3844	58	115	41	12.3	18.5	7.8	0.46	0.50	197.7	10.9	6.24	39.2	58.2	52.3
Kantine 114 11 mænd og 5 kvinder																	
Gennem.	409	580	2181	23	50	26	8.7	9.9	4.1	0.33	0.09	104.0	5.8	3.16	18.1	39.5	42.3
Std. afv.	171	228	781	12	22	12	6.7	4.5	2.7	0.26	0.06	34.9	2.0	1.21	6.9	13.9	9.8
Median	380	493	2045	22	44	23	8.8	7.8	3.3	0.27	0.07	100.4	5.7	3.15	15.9	38.0	44.1
25 % percentil	287	434	1663	16	35	20	2.7	7.1	2.2	0.15	0.05	80.5	4.5	2.53	12.8	29.9	38.7
75 % percentil	474	632	2503	24	60	30	10.8	12.4	5.4	0.44	0.11	115.8	6.8	3.72	22.6	49.9	46.9
95 % percentil	703	1051	3302	41	88	44	19.9	16.8	9.1	0.82	0.19	160.0	8.6	4.56	29.3	59.0	56.4
Kantine 115 12 mænd og 4 kvinder																	
Gennem.	331	584	1947	35	46	15	4.4	6.6	2.8	0.08	0.06	101.1	4.8	2.09	30.2	42.3	27.4
Std. afv.	79	91	595	14	10	9	3.3	4.5	1.5	0.06	0.05	26.4	1.1	0.59	6.1	10.2	9.0
Median	330	617	1912	36	45	14	4.1	5.8	2.4	0.06	0.05	101.9	4.8	2.20	31.0	41.1	26.2
25 % percentil	278	522	1532	22	40	11	2.2	4.3	1.9	0.05	0.04	82.1	4.4	1.77	27.0	37.1	23.3
75 % percentil	389	635	2294	40	52	19	5.5	7.3	3.3	0.10	0.06	115.8	5.4	2.45	34.5	50.1	33.2
95 % percentil	446	695	2752	57	64	31	9.4	15.7	6.1	0.19	0.15	140.4	6.3	2.95	37.1	56.7	43.1
Kantine 203 8 mænd og 8 kvinder																	
Gennem.	297	566	1658	25	35	17	5.2	6.1	2.9	0.28	0.30	82.3	4.8	2.23	26.0	36.7	37.3
Std. afv.	84	172	566	11	14	7	2.1	2.4	1.7	0.13	0.38	27.5	1.9	1.18	7.8	8.2	8.2
Median	295	604	1802	23	38	16	4.8	6.1	2.3	0.29	0.12	90.9	4.3	1.95	26.5	38.2	35.9
25 % percentil	235	419	1237	17	21	13	3.8	4.4	1.6	0.18	0.04	62.4	3.7	1.34	17.5	30.8	31.6
75 % percentil	338	659	2135	32	47	24	6.9	8.0	4.2	0.34	0.35	103.6	5.5	2.80	31.5	42.6	43.4
95 % percentil	432	798	2309	42	55	26	7.9	9.4	5.4	0.47	1.00	114.3	7.5	4.30	37.9	47.7	49.5
Kantine 206 10 mænd og 6 kvinder																	
Gennem.	283	731	1996	23	38	26	5.2	11.2	5.9	0.28	0.21	91.2	3.8	2.07	20.4	33.9	45.7
Std. afv.	87	246	719	9	14	11	2.3	5.3	3.4	0.13	0.40	31.1	1.5	1.09	5.5	7.9	9.4
Median	284	764	1985	24	36	26	5.5	11.2	5.2	0.32	0.07	92.4	4.2	2.21	20.0	33.1	48.0
25 % percentil	208	521	1610	19	31	19	3.3	7.3	3.0	0.22	0.07	67.2	2.6	1.09	16.1	30.8	38.6
75 % percentil	327	944	2546	28	51	32	7.0	14.3	9.0	0.36	0.11	114.9	4.7	2.67	25.4	37.8	52.0
95 % percentil	413	1052	2979	39	58	42	7.8	19.2	10.6	0.47	0.82	133.9	6.1	3.61	28.7	45.5	57.3
Kantine 209 10 mænd og 6 kvinder																	
Gennem.	368	649	2408	23	68	23	6.1	9.7	4.5	0.22	0.11	119.2	4.7	2.70	16.8	49.4	33.8
Std. afv.	167	83	1277	10	36	15	3.7	7.3	3.1	0.16	0.09	59.7	1.8	1.14	3.2	11.4	10.8
Median	322	653	2118	20	51	22	5.6	8.7	3.9	0.22	0.08	104.3	4.3	2.46	16.4	47.5	34.9
25 % percentil	271	589	1647	17	45	17	4.1	6.5	3.2	0.13	0.06	83.1	3.7	2.05	14.7	43.7	30.5
75 % percentil	465	715	2704	25	89	24	7.5	10.2	5.0	0.29	0.16	140.4	4.9	3.28	18.6	55.3	39.9
95 % percentil	659	759	4398	43	120	47	11.2	21.4	9.2	0.44	0.26	211.0	7.7	4.44	22.0	70.4	47.3

Bilag 7.2 Næringsstofindhold per portion for hver af de nøglehulsmærkede arbejdspladskantiner

	pr. portion														Energifordeling		
	Portionsvægt	Energi	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Fedt	Fedsyrerfordeling					Tørstof	Aske	NaCl *	Prot.	Kulh.	Fedt
							Sat.	Mono.	Poly.	Trans.	Andre						
g/portion	kJ/100 g	kJ	g														
Kantine 25 9 mænd og 7 kvinder																	
Genm.	313	678	2110	34	41	23	4,6	10,0	5,4	0,15	0,09	102,0	4,6	2,21	27,9	32,3	39,8
Std afv.	96	143	734	15	20	9	2,5	3,8	2,3	0,11	0,03	36,1	1,9	1,52	9,3	13,1	9,4
Median	279	693	2082	32	42	20	3,8	9,4	5,5	0,11	0,10	99,4	4,0	1,74	26,6	30,7	39,0
25 % percentil	242	534	1382	24	31	16	2,6	7,4	3,4	0,08	0,07	72,0	3,3	1,42	22,2	25,7	34,1
75 % percentil	367	774	2605	39	50	30	6,6	12,8	7,3	0,20	0,11	118,4	5,1	2,55	29,2	42,1	48,5
95 % percentil	473	853	3312	53	76	37	8,4	15,5	8,5	0,36	0,12	166,1	8,0	4,55	43,8	49,8	51,9
Kantine 112 8 mænd og 8 kvinder																	
Genm.	339	778	2499	23	61	29	7,9	12,1	5,6	0,18	0,09	117,8	5,0	2,78	15,6	43,2	41,2
Std afv.	122	274	947	10	27	17	6,4	7,7	3,3	0,13	0,05	42,5	2,3	1,94	4,2	16,0	15,1
Median	339	822	2508	23	53	29	6,7	10,1	5,1	0,11	0,08	119,4	4,7	2,28	14,7	39,8	43,4
25 % percentil	260	595	1642	16	40	18	3,2	8,6	3,0	0,10	0,04	73,4	3,0	1,68	13,1	33,3	31,7
75 % percentil	381	950	3120	31	77	32	9,3	12,7	8,2	0,27	0,12	147,7	6,9	4,07	18,8	53,9	53,6
95 % percentil	511	1170	4034	36	104	62	19,7	27,5	10,2	0,39	0,18	177,7	8,8	6,22	21,6	69,0	59,1
Kantine 116 8 mænd og 8 kvinder																	
Genm.	392	471	1866	32	39	18	3,7	7,6	4,0	0,22	0,08	94,0	5,2	2,49	30,4	35,9	33,7
Std afv.	123	116	756	11	21	12	2,4	5,9	2,9	0,21	0,09	35,6	2,4	1,40	9,1	12,5	11,1
Median	364	460	1724	30	39	14	3,3	6,2	3,1	0,14	0,05	87,6	4,6	2,28	31,4	38,1	32,9
25 % percentil	323	390	1304	21	23	10	2,1	4,0	2,1	0,08	0,04	70,2	3,3	1,42	24,1	29,0	27,3
75 % percentil	421	525	2208	39	49	23	4,0	8,9	4,5	0,26	0,07	112,5	6,1	3,18	34,4	46,1	39,2
95 % percentil	607	676	3282	52	74	43	7,8	20,5	10,0	0,61	0,22	156,0	8,8	4,64	44,1	52,5	52,1
Kantine 210 9 mænd og 7 kvinder																	
Genm.	377	525	1959	25	45	21	5,0	9,1	3,8	0,24	0,11	95,5	4,8	2,24	22,7	41,0	36,3
Std afv.	126	171	822	13	20	15	3,5	6,7	3,3	0,18	0,08	36,8	2,0	1,45	9,6	14,8	14,2
Median	349	503	1983	24	44	19	3,6	8,0	3,5	0,19	0,10	103,6	4,6	2,21	20,2	39,2	32,1
25 % percentil	279	391	1308	15	30	10	2,4	4,0	0,9	0,12	0,05	69,5	3,4	1,05	14,8	34,7	27,4
75 % percentil	462	629	2360	30	52	30	7,2	11,6	5,1	0,32	0,13	111,3	5,7	3,21	30,8	46,5	44,0
95 % percentil	577	768	3280	47	78	42	10,1	19,8	8,8	0,55	0,22	138,1	8,2	4,64	37,6	64,9	59,7
Kantine 211 6 mænd og 10 kvinder																	
Genm.	249	609	1527	21	33	16	3,9	6,7	3,4	0,18	0,07	74,3	3,8	1,90	24,4	36,2	39,4
Std afv.	72	144	575	8	18	8	2,3	3,3	1,8	0,12	0,06	27,3	1,5	0,88	9,8	9,7	9,8
Median	251	566	1413	21	29	16	3,4	6,8	3,4	0,18	0,05	73,5	3,9	1,93	23,1	39,4	41,3
25 % percentil	221	515	1220	18	21	11	2,1	4,2	2,1	0,09	0,04	58,2	2,7	1,39	15,7	28,4	34,8
75 % percentil	280	721	1776	27	43	21	6,0	9,6	4,6	0,25	0,07	89,2	5,2	2,38	32,1	43,3	42,7
95 % percentil	364	795	2607	32	67	29	7,7	11,3	6,0	0,39	0,18	124,7	5,6	3,22	39,9	46,6	52,4

Fødevareinstituttet
Danmarks Tekniske Universitet
Mørkhøj Bygade 19
DK - 2860 Søborg

T: 35 88 70 00
F: 35 88 70 01
www.food.dtu.dk

ISBN: 978-87-93109-97-0