

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg
----------	-----------	-----------	-----	-----------	-----------	------------	-----------	-----------	-----------	-----------	------------	-------------	---------------	--------------	--------------	---------------	--------------

TABLAS DE COMPOSICION DE ALIMENTOS

A lo largo de las tablas se pueden encontrar los siguientes signos acompañando a los datos de composición de alimentos

- **.**** Indica que la cantidad de este componente es menor que la unidades reflejadas en la tabla, y que en la mayoría de los caos se puede considerar la cantidad mínima o trazas, y a efectos prácticos "0".
- ~** Indica que el valor se ha calculado al no haberlo encontrado en ninguna tabla de composición de alimentos.
- ?** Indica que el valor que acompaña es desconocido
- Ma** Datos analíticos realizados en peces del litoral de Málaga

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Huevos, Lácteos y derivados																		
	%	g		g	g	g	g	g	g	mg	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	
Huevo clara	100	87.3	53	11.1	0.7	0.2	0.0	0.0	0.0	0	0.0	170	154	12	11	21	0.20	
Huevo cocido	88	74.8	147	12.3	0.0	10.9	3.1	4.7	1.6	385	0.0	140	140	12	52	220	2.10	
Huevo entero	88	74.1	160	12.9	0.7	11.2	3.1	4.7	1.4	385	0.0	144	147	12	56	216	2.10	
Huevo frito	100	63.3	232	14.1	0.0	19.5	4.4	10.6	2.4	435	0.0	220	180	14	64	260	2.50	
Huevo tortilla	100	68.8	190	10.6	0.0	16.4	3.5	9.2	2.0	355	0.0	1030	120	18	47	190	1.70	
Huevo yema	100	50.0	359	16.1	0.3	31.9	8.8	13.2	4.0	1260	0.0	51	138	16	140	590	7.20	
Leche con grasa vegetal	100	89.7	58	3.0	4.4	3.2	0.5	2.1	0.5	4	0.0	70	150	14	125	95	100.00	
Leche condensada dulce	100	26.1	320	8.2	51.9	8.8	5.8	2.6	0.2	29	0.0	88	360	27	238	236	0.25	
Leche de cabra	100	86.6	68	3.7	4.3	3.9	3.4	0.8	0.1	11	0.0	42	181	14	127	109	0.05	
Leche de oveja	100	82.7	96	5.3	4.7	6.3	4.6	1.5	0.3	12	0.0	30	182	12	183	115	0.10	
Leche de vaca 0.07% mg	100	90.9	35	3.5	4.8	0.1	0.1	**.*	**.*	3	0.0	53	150	14	123	97	0.12	
Leche de vaca 1.65% mg	100	89.6	48	3.4	4.8	1.6	1.1	0.4	0.1	5	0.0	47	155	12	118	91	0.05	
Leche de vaca 3,5% mg	100	87.7	65	3.3	4.8	3.6	2.4	1.0	0.1	12	0.0	48	157	12	120	92	0.05	
Leche de vaca 3.2% mg	100	87.7	65	3.3	4.8	3.2	2.1	0.9	0.1	11~	0.0~	48~	157~	12~	120~	92~	0.05~	
Leche evaporada ideal	100	72.0	142	7.4	11.3	7.5	0.0	0.0	0.0	24~	0.0	95	320	25	240	180	0.10	
Leche polvo descremada	100	4.3	366	35.0	51.9	1.0	0.7	0.3	**.*	3	0.0	557	1580	110	1290	1020	0.80	
Leche polvo entera	100	3.5	490	25.2	38.1	26.2	17.8	8.4	0.7	97	0.0	371	1160	110	920	714	0.70	
Leche: suero en polvo	100	3.5	339	11.7	73.5	0.5	0.4	0.1	**.*	0~	0.0	968	2288	199	2054	1348	1.24	
Nata para montar	100	62.0	302	2.4	3.4	31.7	20.5	9.3	1.0	109	0.0	34	112	10	80	63	0.03	
Yogur de frutas desnatado	100	81.4	69	3.8	12.8	0.1	0.1	**.*	**.*	1	0.0	57	187	14	128	95	0.06	
Yogur de frutas entero	100	74.4	102	3.9	15.5	2.6	1.8	0.7	0.1	10	0.0	82	210	16	127	96	0.00~	
Yogur desnatado	100	89.8	39	4.4	4.9	0.1	0.0	0.0	**.*	0	0.0	50	180	10	140	100	0.06	
Yogur natural 3.5% mg	100	87.0	69	3.8	4.9	3.8	1.8	1.0	0.2	12	0.0	40	150	10	120	90	0.04	
Cuajada	100	81.9	75	4.5	1.4	4.5	3.3	1.2	0.2	25	0.0	155	315	18	146	106	0.46	
Queso azul	100	44.0	364	20.6	2.0	31.3	25.0	7.4	1.4	88	0.0	1375	60	19	368	292	0.66	
Queso azul promedio	100	40.8	374	20.9	1.8	31.5	24.2	8.0	1.4	86~	0.0~	1357~	70~	20~	395~	319~	0.62~	
Queso Brie 50% mg	100	45.5	342	22.6	1.0	27.9	18.5	7.6	0.8	100	0.0	1170	152	27	400	188	0.50	
Queso Camembert 45% mg	100	52.0	286	21.0	0.2	22.3	14.0	6.1	0.7	62	0.0	970	110	17	570	350	0.15	
Queso castellano manchego	98	30.4	438	25.5	0.9	37.3	32.0	9.1	1.0	95	0.0	603	88	23	626	566	0.71	
Queso de bola (Edam) 40%mg	98	43.6	331	23.6	2.0	26.3	19.9	7.2	1.0	92	0.0	649	67	19	734	467	0.74	
Queso de cabra fresco	100	54.7	270	17.4	1.1	21.8	18.1	5.7	0.7	90~	0.0	480	90	88	543	818	0.40	
Queso de cabrales	100	41.8	379	21.5	2.1	32.6	22.0	10.1	1.2	84	0.0	1067	95	16	358	379	0.50	
Queso emmental 45% mg	100	35.7	385	28.7	0.5	29.7	20.5	7.2	1.1	92	0.0	450	107	35	1020	636	0.31	
Queso en lonchas 40% mg	100	75.0	148	10.8	0.7	11.3	7.5	3.1	0.3	37~	0.0	42	118	10	82	187~	0.34~	
Queso fresco 0% mg	100	86.3	47	7.5	3.9	0.2	0.0	0.0	0.0	0	0.0	33	110	12	126	50	0.40	
Queso fresco Burgos	100	54.0	286	16.0	3.6	24.0	20.3	5.7	0.8	70	0.0	222	93	21	622	385	0.61	
Queso fresco desnatado	100	81.3	76	13.5	4.0	0.3	0.0	0.0	0.0	1	0.0	40	95	12	92	160	0.40	
Queso fresco graso 40%mg vaca	100	73.5	161	11.1	3.3	11.4	7.6	3.1	0.4	37	0.0	34	82	10	95	187	0.34	
Queso fundido desgrasado	100	68.5	111	15.5	2.8	4.3	3.1	1.2	0.2	15~	0.0	740	144	87	385	924	0.42	
Queso fundido extragrasso	100	52.4	274	14.1	2.3	23.2	16.8	6.5	0.9	77~	0.0	774	128	10	343	668	0.48	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg
Queso fundido graso	100	54.8	238	15.0	2.3	18.8	13.7	5.2	0.7	64~	0.0	893	128	11	398	648	0.55
Queso fundido semigraso	100	58.3	196	14.9	4.2	13.3	9.9	3.7	0.5	94~	0.0	857	165	36	356	860	0.50
Queso gallego	100	46.6	330	19.4	0.0	28.0	20.4	8.0	1.0	96~	0.0	547	55	16	559	394	0.63
Queso Gruyère	100	33.2	414	29.8	0.9	32.3	19.9	9.3	1.7	105	0.0	336	81	37	950	605	0.30
Queso idiazabal	100	33.2	434	23.3	0.0	37.8	32.5	8.8	0.9	100~	0.0	443	77	21	757	522	0.47
Queso manchego	100	37.5	395	23.0	0.9	33.6	23.4	7.8	0.9	70	0.0	670	80	59	685	544	0.54
Queso manchego en aceite	100	27.7	457	26.5	0.5	38.8	28.8	11.8	1.1	100~	0.0	707	82	20	579	801	0.64
Queso manchego mezcla oveja y vaca	100	36.4	410	22.0	0.5	35.6	28.3	9.2	1.0	100~	0.0	625	98	25	751	547	0.51
Queso Parmesano	100	29.6	379	35.6	0.1	25.8	18.5	7.1	0.6	68	0.0	704	131	45	1290	840	1.02
Queso Roquefort	100	39.4	361	21.5	0.2	30.6	23.0	8.2	1.3	75~	0.0	1810	91	30	662	392	0.60
Queso Zamorano	100	32.0	428	25.3	0.9	36.3	31.3	8.5	0.8	95	0.0	661	98	22	615	534	0.60
Requesón	100	74.5	75	9.9	2.3	7.3	5.6	2.0	0.3	25	0.0	57	111	21	591	329	0.56
Crema de chocolate chamburcy	100	70.9	131	2.9	20.6	4.1	0.0	0.0	0.0	0	0.5	40	137	8	102	90	0.00
Cuajada chamburcy	100	81.9	91	4.9	7.6	4.5	0.0	0.0	0.0	0	0.0	79	241	18	175	125	0.10
Dalky chocolate	100	71.5	143	2.3	18.4	6.7	0.0	0.0	0.0	0	0.4	42	131	8	82	69	0.00
Dalky fresa	100	72.1	141	2.5	18.2	6.5	0.0	0.0	0.0	0	0.1	39	108	9	78	59	0.10
Natillas chamburcy	100	74.7	113	2.6	19.0	2.9	0.0	0.0	0.0	0	0.0	40	112	9	99	77	0.00
Petit suisse 40% mg	100	76.1	141	9.6	3.0	10.1	6.8	2.8	0.3	20	0.0	32	115	10	111	90	0.30
Petit suisse 60% mg	100	68.5	211	8.3	3.0	18.5	12.3	4.9	0.6	50	0.0	30	110	10	94	60	0.30
Petit suisse con frutas	100	64.0	180	6.0	20.0	8.5	5.7	2.3	0.3	20	0.0	30	100	40	100	60	0.30?
Helado bloque crocanti-Camy	100	53.4	247	4.8	27.2	13.2	0.0	0.0	0.0	0	0.4	49	198	12	130	140	0.60
Helado bloque nata/chocolate 1l-Camy	100	65.7	158	3.6	23.6	5.5	0.0	0.0	0.0	0	0.6	60	202	21	133	111	0.20
Helado bloque nata/fresa 1l-Camy	100	66.8	156	3.3	23.8	5.3	0.0	0.0	0.0	0	0.0	54	155	11	131	98	0.10
Helado bloque tres gustos 1l-Camy	100	66.4	156	3.5	23.4	5.4	0.0	0.0	0.0	0	0.4	58	185	17	132	107	0.20
Helado bloque y granel nata 1-6l Camy	100	67.6	153	3.3	23.0	5.3	0.0	0.0	0.0	0	0.0	53	150	11	130	97	0.10
Helado cornete Camy choc - Camy	100	49.9	247	3.6	33.1	11.1	0.0	0.0	0.0	0	1.3	85	201	29	101	105	0.50
Helado cornete moka - Camy	100	52.8	230	3.9	31.9	9.7	0.0	0.0	0.0	0	0.7	92	178	20	112	104	0.40
Helado cornete nata/fresa - Camy	100	53.4	222	3.5	33.9	8.1	0.0	0.0	0.0	0	0.3	86	140	14	102	89	0.40
Helado cornete vainilla - Camy	100	52.9	239	3.9	30.6	11.2	0.0	0.0	0.0	0	0.5	89	158	17	111	102	0.40
Helado tarta whisky 8r-Camy	100	53.2	219	3.5	35.4	7.0	0.0	0.0	0.0	0	0.1	44	123	8	93	93	0.40
Helado tartita Jijona/crocanti	100	54.3	236	4.4	27.7	12.0	0.0	0.0	0.0	0	0.7	46	199	19	131	124	0.50

Carnes y vísceras

Porcino

Cerdo carne grasa promedio	100	58.2	237	18.9	0.0	18.0	6.7	8.1	2.3	63~	0.0~	363~	310~	23~	9~	153~	2.03~
----------------------------	-----	------	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	-----	------	------	------	-----	----	------	-------

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Cerdo carne magra promedio	100	67.2	142	21.5	0.0	6.3	2.2	2.8	0.7	62~	0.0~	68~	369~	24~	6~	218~	0.86~	
Cerdo costillas	83	58.7	246	20.9	0.0	17.0	6.3	7.6	2.2	71~	0.0	950	324	26~	6	160	2.50	
Cerdo chuletas	80	66.9	198	19.0	0.0	13.0	4.8	5.8	1.7	70	0.0	65	315	24	11	150	1.80	
Cerdo filetes	100	67.6	190	19.3	0.0	11.9	4.4	5.3	1.6	57~	0.0	74	348	24~	2	173	0.88~	
Cerdo jamón cocido graso	100	62.0	207	21.4	0.0	12.8	4.8	5.8	1.7	85	0.0	960	270	24	15	136	2.30	
Cerdo lomo solo carne	100	70.0	159	22.0	0.0	7.2	2.5	3.2	0.8	63	0.0	66	362	23	5	206	0.84	
Cerdo lomo o solomillo	100	66.9	198	19.0	0.0	13.0	4.8	5.8	1.7	70	0.0	65	315	24	11	150	1.80	
Cerdo músculos solamente	100	74.7	111	22.0	0.0	1.9	0.7	0.9	0.1	65	0.0	56	418	27	3	204	1.00	
Cerdo paletilla (lacón)	100	58.3	287	16.7	0.0	23.9	8.9	10.7	3.1	49~	0.0	74	291	21~	9	149	1.80	
Cerdo pierna solo carne	100	72.8	138	21.0	0.0	5.3	1.9	2.4	0.6	61	0.0	69	376	25	6	230	0.87	
Cerdo rabo	70	46.1	378	17.8	0.0	33.5	11.6	14.6	3.9	97	0.0	62~	274~	8	18	50	0.00?	
Cerdo solomillo solo carne	100	74.8	112	21.0	0.0	2.5	0.9	1.1	0.3	65	0.0	49	362	23	7	362	1.31	
Oreja de cerdo	95	61.3	233	22.5	0.0	15.1	5.5	7.1	1.8	82	0.0	191	55	7	21	41	2.40	
Pies de cerdo	42	58.3	264	22.1	0.0	18.8	6.5	8.8	2.2	106	0.0	62	274	7	59	55	0.99~	
Vacuno																		
Ternera chuleta magra	88	74.5	118	21.1	0.0	3.1	1.4	1.3	0.2	70	0.0	93	369	16	13	195	2.10	
Ternera falda magra	100	72.9	133	21.0	0.0	4.8	2.2	2.0	0.4	69~	0.0	92	326	14	13	196	2.10	
Ternera filete (pierna magra)	100	76.4	98	21.3	0.0	1.8	0.6	0.4	0.6	70	0.0	94	360	25	13	198	1.20	
Vaca buey carne grasa promedio	100	60.7	214	19.0	0.0	15.3	7.0	6.3	0.8	68~	0.0~	80~	299~	18~	10~	186~	2.86~	
Vaca buey carne magra promedio	100	69.4	126	20.9	0.0	4.7	1.7	2.0	0.2	69~	0.0~	65~	358~	22~	8~	204~	2.28~	
Vaca/buey aguja	100	70.8	149	19.3	0.0	7.4	2.8	3.3	0.3	65	0.0	77	319	20	10	184	2.34	
Vaca/buey babilla	100	72.2	124	21.1	0.0	3.8	1.3	1.6	0.2	60	0.0	62	364	24	4	210	2.17	
Vaca/buey carne extramagra	100	75.1	111	22.0	1.1	1.9	0.8	0.8	0.1	65	0.0	61	350	22	5	180	2.10	
Vaca/buey cola	55	66.8	190	20.1	0.0	11.5	5.3	4.8	0.6	59~	0.0	107	260	20	13	160	2.70	
Vaca/buey contra	100	70.0	144	21.9	0.0	5.6	1.9	2.5	0.3	59	0.0	59	371	25	4	214	2.38	
Vaca/buey costillas	83	59.1	275	18.1	0.0	21.9	10.2	9.1	1.2	65	0.0	75	327	16	9	132	2.60	
Vaca/buey chuletas	80	65.0	233	18.6	0.0	17.0	7.9	7.1	0.9	65	0.0	86	290	17	11	167	2.80	
Vaca/buey falda	99	61.0	247	19.9	0.0	18.0	8.4	7.5	0.9	60	0.0	81	276	17	12	186	3.00	
Vaca/buey lomo alto graso	100	65.0	233	18.6	0.0	17.0	7.9	7.1	0.9	65	0.0	86	290	17	11	167	2.80	
Vaca/buey lomo bajo graso	100	68.2	180	20.6	0.0	10.2	4.7	4.2	0.5	65	0.0	74	335	23	12	157	2.50	
Vaca/buey lomo magro (costal)	100	69.1	160	19.8	0.0	8.3	3.4	3.4	0.3	59	0.0	65	353	21	8	191	2.14	
Vaca/buey lomo magro (lumbar)	100	70.3	142	21.5	0.0	5.5	2.1	2.4	0.2	59	0.0	59	349	22	5	185	1.78	
Vaca/buey morcillo	100	73.0	128	21.8	0.0	3.9	1.2	1.7	0.2	39	0.0	63	387	14	20	204	2.32	
Vaca/buey pierna (promedio)	97	73.8	126	20.6	0.0	4.3	2.0	1.8	0.2	65	0.0	61	342	20	4	182	2.10	
Vaca/buey redondo	100	71.3	132	21.8	0.0	4.3	1.5	1.8	0.2	54	0.0	53	383	23	4	210	1.46	
Vaca/buey solomillo	100	68.4	160	20.8	0.0	7.9	3.0	3.1	0.4	62	0.0	54	367	24	6	211	2.78	
Vaca/buey tapa	100	71.2	127	22.8	0.0	3.3	1.1	1.3	0.2	57	0.0	52	383	25	3	219	2.09	
Cabra, oveja, aves y caza																		
Cabra promedio	81	70.0	154	19.5	0.0	7.9	2.4	3.3	0.8	78	0.0	88	350	24	10	190	1.95	
Capón asado	74	58.7	229	29.0	0.0	11.7	0.0	0.0	0.0	86	0.0	49	255	24	14	246	1.49	
Carne de caballo	0	72.6	133	21.4	0.0	4.6	1.4	1.6	0.7	52	0.0	53	360	24	6	221	3.82	
Ciervo	7	74.7	118	20.6	0.0	3.3	1.6	1.4	0.2	70	0.0	61	330	29	7	249	1.90	
Codornices	70	75.9	116	22.4	0.0	2.3	0.8	0.6	0.6	43	0.0	47	281	31	15	179	4.50	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Conejo casero promedio	79	69.6	158	20.8	0.0	7.6	3.1	1.4	2.5	71	0.0	47	382	29	14	224	3.50	
Conejo de campo	64	74.6	124	21.9	0.0	4.0	1.6	0.8	1.3	71	0.0	67	360	25	22	220	1.00	
Cordero carne grasa promedio	100	47.1	364	13.5	0.0	34.5	14.8	11.1	1.3	78~	0.0~	92~	320~	17~	9~	147~	1.26~	
Cordero carne magra	100	75.0	118	20.4	0.0	3.4	1.5	1.1	0.1	70	0.0	94	289	19	12	162	1.80	
Cordero chuletas de lomo alto	81	52.0	352	14.9	0.0	32.0	13.7	10.3	1.3	78	0.0	90	345	17	9	138	1.31	
Cordero chuletas de lomo bajo	87	66.7	199	18.7	0.0	13.2	5.7	4.3	0.5	78	0.0	75	295	19	9	140	1.65	
Cordero costillas grasas	89	48.0	385	12.0	0.0	37.0	15.8	12.0	1.2	78	0.0	93	294	16	9	155	1.20	
Cordero paletilla	78	56.1	314	15.6	0.0	28.0	12.0	9.0	1.0	71	0.0	66	260	18	7	150	1.20	
Cordero pierna	84	64.0	239	18.0	0.0	18.0	7.7	5.8	0.7	70	0.0	78	380	23	10	213	2.50	
Cordero promedio	81	63.9	225	17.6	0.0	16.6	7.1	5.4	0.6	71	0.0	84	301	24	10	194	2.30	
Corzo	82	75.7	103	21.4	0.0	1.3	0.5	0.4	**.*	70	0.0	60	309	24	5	220	3.00	
Faisán	86	68.9	160	23.8	0.0	6.6	1.8	3.3	1.5	0?	0.0	40	243	20	11	251	0.40	
Ganso asado	100	46.7	319	29.3	0.0	22.4	0.0	0.0	0.0	160	0.0	150	410	31	10	270	4.60	
Hígados de pollo	100	70.3	137	22.1	0.0	4.7	1.3	2.4	1.1	555	0.0	68	218	13	18	240	7.40	
Jabalí	100	74.7	114	19.5	0.0	3.4	1.3	1.6	0.4	60	0.0	50~	371~	24~	5~	150~	0.89~	
Liebre	80	73.3	119	21.6	0.0	3.0	1.2	0.6	1.0	80	0.0	50	400	25	9	220	2.40	
Menudillos de pollo crudos	100	74.9	124	17.9	1.8	4.5	1.2	1.1	1.4	262	0.0	77	228	18	10	197	5.86	
Menudillos de pollo fritos	100	47.9	277	32.5	4.4	13.5	0.0	0.0	0.0	446	0.0	113	330	25	18	286	10.32	
Mollejas de pollo	100	76.2	118	18.2	0.6	4.2	1.0	1.1	1.5	130	0.0	76	236	16	8	135	3.51	
Mollejas de pollo cocidas	100	67.3	153	27.2	1.1	3.7	0.0	0.0	0.0	194	0.0	67	179	20	10	155	4.15	
Paloma cocinada	55	72.0	230	27.8	0.0	13.2	0.0	0.0	0.0	90	0.0	110	410	34	16	400	19.40	
Paloma cruda	77	56.6	294	18.5	0.0	23.8	7.5	9.7	3.1	0?	0.0	110	410	34	16	400	19.40	
Pato carne solamente	72	75.0	122	19.7	0.0	4.8	2.0	1.5	0.8	110	0.0	110	290	19	12	200	2.40	
Pato promedio	80	63.7	232	18.1	0.0	17.2	4.6	9.9	1.9	110	0.0	140	292	17	11	187	2.10	
Pato salvaje	62	66.5	211	17.4	0.0	15.2	4.9	6.8	2.0	80	0.0	56	249	20	5	168	4.16	
Pavo promedio	73	69.7	157	22.4	0.0	6.8	1.7	2.4	1.8	65	0.0	66	315	28	26	238	1.50	
Perdiz asada	61	54.5	212	36.7	0.0	7.2	0.0	0.0	0.0	120	0.0	100	410	36	46	310	7.70	
Pollo muslo	75	74.7	109	20.6	0.0	2.4	0.7	0.6	0.8	74	0.0	95	250	15	15	188	1.80	
Pollo pechuga	72	75.0	106	22.8	0.0	1.0	0.3	0.2	0.4	60	0.0	66	264	15	14	212	1.10	
Pollo promedio	74	72.7	138	20.6	0.0	5.6	0.9	1.1	1.8	81	0.0	83	359	37	12	200	1.80	
Visceras																		
Callos de vaca	100	75.4	138	14.8	0.0	8.3	3.9	3.4	0.4	95	0.0	73	100	15	150	90	10.00	
Corazón de ternera	85	77.0	114	15.9	0.0	5.1	2.4	2.1	0.4	193	0.0	104	265	25	16	180	3.70	
Hígado de cerdo	93	71.8	139	20.1	0.5	5.7	2.1	1.3	2.3	340	0.0	77	350	21	10	362	22.10	
Hígado de cordero	94	70.4	126	21.2	0.0	4.0	1.7	1.3	0.1	300	0.0	95	282	0?	4	364	12.40	
Hígado de ternera	100	71.2	119	19.2	0.0	4.1	1.9	1.7	0.2	360	0.0	87	316	19	9	306	7.90	
Hígado varios animales promedio	100	70.1	123	20.2	0.2	4.6	1.9	1.4	0.9	333~	0.0~	86~	316~	13~	8~	344~	14.13~	
Lengua de vaca/buey	90	66.8	212	16.0	0.0	15.9	7.6	6.8	0.9	108	0.0	100	255	10	10	229	3.00	
Riñones de cerdo	87	76.3	117	16.5	0.0	5.2	2.4	1.4	1.9	365	0.0	173	242	18	7	260	10.00	
Riñones de cordero	97	78.5	98	16.5	0.0	3.0	1.3	1.0	0.1	375	0.0	239	252	17	13	262	7.50	
Riñones de vaca	88	75.0	129	16.7	0.0	6.4	2.9	3.0	0.1	380	0.0	200	290	18	10	260	11.50	
Riñones varios animales promedio	100	73.9	107	16.5	0.0	4.6	2.1	1.6	0.8	372~	0.0~	205~	256~	18~	10~	261~	9.30~	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Sangre de cerdo	100	79.2	80	18.5	0.1	0.1	**.*	0.1	**.*	40	0.0~	207	185	20	5	49	6.60	
Sangre de vaca	100	80.5	77	17.8	0.0	0.1	0.1	0.1	**.*	190	0.0	330	44	5	6	19	49.00	
Sesos de cordero	98	78.0	129	10.9	0.0	9.1	0.0	0.0	0.0	2200	0.0	140	270	15	5	305	3.80	
Timo de vaca (mollejas)	100	67.8	236	12.2	0.0	20.4	9.4	8.5	1.1	223	0.0	96	360	0?	1	393	2.10	
Embutidos y productos cárnicos tratados por el calor																		
Cecina	100	45.0	252	39.0	0.0	9.5	4.4	3.9	0.5	120~	0.0	2100	621~	39~	48	321~	9.80	
Chistorra 1 (BOE)	0	25.9	490	12.7	7.0	45.7	16.5	21.4	5.6	60~	0.7~	811~	326~	27~	25~	131~	1.65~	
Chistorra 2 (BOE)	0	16.8	575	11.7	7.5	55.4	20.0	26.0	6.7	62~	0.7~	809~	308~	26~	25~	123~	1.61~	
Chorizo 1 (BOE)	0	37.2	380	15.5	5.9	32.7	11.8	15.3	4.1	61~	0.7~	818~	379~	31~	25~	156~	1.77~	
Chorizo 2 (BOE)	0	35.1	401	15.0	5.9	35.3	12.7	16.5	4.4	61~	0.7~	817~	369~	30~	25~	151~	1.75~	
Chorizo 3 (BOE)	0	29.3	455	14.1	6.5	41.4	15.0	19.4	5.1	61~	0.7~	815~	352~	29~	25~	144~	1.71~	
Chorizo blanco	99	46.0	322	19.8	0.0	27.0	10.0	12.1	3.5	75~	0.0	1116	242	13	9	74	1.28	
Chorizo cerdo ibérico 1 (BOE)	0	23.9	512	12.1	7.0	48.3	17.5	22.7	5.9	59~	0.7~	810~	316~	27~	25~	126~	1.63~	
Chorizo cerdo ibérico ex.(BOE)	0	33.1	423	14.6	5.7	37.9	13.7	17.7	4.7	61~	0.7~	816~	362~	30~	25~	148~	1.73~	
Chorizo de la campiña Córdoba	99	32.7	360	21.4	0.0	30.6	11.3	13.7	4.0	78~	0.0	955	297	18	23	75	2.54	
Chorizo de la sierra Córdoba	99	35.0	437	21.0	0.0	39.2	14.5	17.6	5.1	84~	0.0	1233	319	26	35	54	3.96	
Chorizo de patata Córdoba	98	17.0	585	6.5	18.0	54.1	20.1	24.3	7.0	44~	0.0	1041	393	29	19	42	4.12	
Chorizo extra norma BOE	0	38.0	367	17.5	5.2	30.7	11.0	14.3	3.8	65~	0.7~	823~	415~	33~	26~	174~	1.86~	
Chorizo Pamplona 1 (BOE)	0	21.0	520	15.0	7.6	47.7	17.3	22.3	5.8	67~	0.7~	896~	367~	30~	28~	150~	2.06~	
Chorizo Pamplona ex. (BOE)	0	25.8	471	17.7	6.1	41.8	15.1	19.5	5.1	72~	0.7~	903~	412~	34~	29~	172~	2.24~	
Jamón curado loncha solo carne	100	55.9	195	27.8	0.3	8.3	2.8	3.8	1.1	0?	0.0	0?	0?	0?	0?	0?	1.31~	
Jamón pata negra	98	43.0	357	31.8	0.0	25.6	9.5	11.5	3.3	108~	0.0	2050	331	22	29	94	1.92	
Jamón serrano	87	43.3	377	18.0	0.0	33.3	12.4	15.0	3.8	73	0.0	1400	248	20	10	207	2.25	
Lomo embuchado	99	46.9	323	26.9	0.0	24.0	8.9	10.8	3.1	92~	0.0	905	20	20	11	69	1.25	
Morcón	98	41.7	399	25.0	0.0	33.2	12.3	14.9	4.3	93~	0.0	857	330	18	16	72	1.63	
Salchichón	99	39.5	376	26.7	0.0	30.0	11.1	13.5	3.9	94~	0.0	1323	385	23	12	88	2.39	
Salchichón extra	0	32.1	407	19.8	6.6	33.5	12.2	15.9	3.9	76~	**.*~	829~	383~	30~	10~	188~	1.03~	
Salchichón primera	0	29.4	435	17.7	8.0	36.9	13.4	17.4	4.3	72~	**.*~	824~	344~	27~	10~	169~	0.94~	
Salchichón segunda	0	26.8	454	17.3	9.3	38.6	14.0	18.3	4.5	71~	**.*~	823~	336~	27~	10~	165~	0.93~	
Salchichón tercera	0	20.6	509	15.5	11.2	44.7	16.2	21.1	5.2	70~	**.*~	818~	303~	25~	10~	150~	0.86~	
Productos cárnicos tratados por el calor																		
Butifarra catalana	99	54.3	249	17.7	0.4	19.6	7.2	9.0	2.4	57~	**.*~	845~	325~	28~	9~	160~	0.93~	
Cabeza de jabalí o de cerdo	100	46.5	335	21.5	0.0	27.7	10.3	12.4	2.7	79~	0.0	907	180	12	36	53	3.13	
Chicharrón	100	21.7	445	36.5	0.0	33.2	12.3	14.9	4.3	120~	0.0	857	180	14	26	69	2.63	
Farinato	98	12.0	553	5.0	25.9	47.7	11.4	28.8	5.1	14~	1.4~	219~	86~	14~	26~	61~	0.60~	
Jamón cocido extra Oscar-Mayer	100	68.0	114	18.6	1.8	3.6	0.0	0.0	0.0	0?	0.0	0?	0?	0?	0?	0?	0.00?	
Jamón de París "Fleury Michon"	100	66.5	102	21.0	0.5	4.0	0.0	0.0	0.0	0?	0.0	0?	0?	0?	0?	0?	0.00?	
Jamón york	97	62.0	207	21.4	0.0	12.8	4.8	5.8	1.2	85	0.0	960	270	24	15	136	2.30	
Morcilla asturiana (38.5%h)	98	38.5	419	4.3	4.9	42.5	16.0	19.5	5.5	31~	1.8~	776~	206~	20~	35~	53~	1.93~	
Morcilla de arroz (38.4%h)	98	38.4	390	4.0	11.5	36.5	13.7	16.8	4.7	36~	1.7~	730~	171~	24~	31~	44~	1.99~	
Morcilla de arroz (49.2%h)	98	49.2	312	3.2	9.2	29.2	11.0	13.4	3.8	29~	1.3~	569~	135~	19~	25~	35~	1.57~	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg
Morcilla de cebolla Córdoba	98	46.0	384	11.3	12.5	32.1	9.7	14.4	4.2	119~	0.0	781	200	15	43	66	14.51
Morcilla de cebolla (20%h)	98	18.5	473	8.7	16.6	41.4	15.5	19.0	5.4	45~	6.8~	1940~	576~	57~	109~	121~	5.19~
Morcilla de cebolla (38%h)	98	38.1	348	6.4	12.2	30.4	11.4	13.9	4.0	33~	5.0~	1415~	421~	41~	80~	89~	3.79~
Morcilla de cebolla (50%h)	98	50.1	270	5.0	9.4	23.7	8.9	10.9	3.1	26~	3.9~	1092~	327~	32~	62~	69~	2.94~
Morcilla del año cordoba	98	30.9	502	7.8	17.9	44.4	16.5	19.9	5.8	98~	0.0	993	305	24	33	32	6.26
Morcilla lustre cordoba	98	34.0	520	12.8	11.9	46.8	17.4	21.0	6.1	162~	0.0	717	230	17	36	31	18.07
Mortadela souci	98	52.3	349	12.4	0.0	32.8	12.2	14.7	4.3	56	0.0	668	207	11	42	143	1.10
Mortadela usda (calculada)	100	52.3	311	16.4	3.1	25.4	9.5	11.4	3.1	56	0.0	1246	163	11	18	97	1.40
Pate de foiegras	100	53.9	319	14.2	0.0	28.6	10.6	12.8	3.7	150~	0.0	738	173	15	10	191	6.40
Pate de higado de pollo	100	58.9	201	13.5	6.6	13.1	4.5	6.3	1.9	337~	0.0	786~	137~	8~	10	147~	9.19
Pate de higado no especificado	100	53.9	319	14.2	1.5	28.0	10.2	12.3	4.4	243~	0.0	697	138	13	70	200	5.50
Salami	95	27.7	525	17.8	0.0	49.7	18.6	22.8	6.6	0	0.0	1260	302	0	35	167	1.30
Salami extra (BOE)	95	26.5	481	14.6	7.2	43.7	15.9	20.7	5.1	66~	**.*~	1260~	302~	24~	35~	141~	0.80~
Salami primera (BOE)	95	18.3	544	14.4	9.4	49.9	18.1	23.6	5.8	69~	**.*~	1260~	302~	23~	35~	140~	0.80~
Salchicha bockwurst	100	56.1	307	13.3	0.5	27.6	9.9	12.8	3.0	54~	0.0	700	212~	15~	44~	149	0.93~
Salchicha bratwurst	100	56.1	301	14.1	2.1	25.9	9.4	12.2	2.7	60	0.0	557	212	15	44	149	1.29
Salchicha francfurt pollo	100	57.5	257	12.9	6.8	19.5	5.5	8.3	3.9	101	0.0	1370	98	9	95	130	2.00
Salchicha francfurt vaca	100	54.0	322	11.3	2.4	29.4	12.0	14.4	1.2	52	0.0	1024	159	10	12	82	1.33
Salchicha francfurt vaca-cerdo	100	53.9	320	11.3	2.6	29.2	10.9	13.7	2.7	50	0.0	1120	167	10	11	86	1.15
Salchicha frankfurt light	100	69.6	125	15.0	0.4	7.1	2.7	3.2	0.8	49~	0.0~	611~	261~	21~	6~	131~	1.06~
Salchicha knackwurst	100	55.5	308	11.9	1.8	27.8	10.3	12.8	2.9	58	0.0	1010	199	11	11	98	0.91
Salchicha munich weisswurst	100	59.9	291	11.1	0.0	27.0	9.8	12.5	3.1	47~	0.0	620	122	12~	25	100~	0.77~
Salchicha vienesa	100	59.9	279	10.3	2.0	25.2	9.3	12.5	1.7	52	0.0	953	101	7	10	49	0.88
Salchichas campolight	100	72.8	121	10.1	0.2	8.8	3.3	4.1	1.1	37~	0.0~	447~	177~	14~	4~	88~	0.72~
Salchichas promedio	100	55.1	287	12.0	2.4	25.5	9.5	12.0	2.3	56~	0.0~	992~	167~	11~	23~	99~	1.23~
Sobrasada mallorquina	98	16.3	574	15.8	3.4	55.2	20.1	25.1	7.2	75~	1.3~	821~	412~	34~	21~	162~	2.12~
Peces, moluscos y crustáceos																	
Pescados blancos																	
Acedia (Ma)	71	76.8	87	20.8	0.0	0.4	0.1	0.1	0.1	50~	0.0~	100~	309~	49~	27~	195~	0.80~
Bacaladilla (Ma)	75	79.9	74	17.7	0.0	0.4	0.1	**.*	0.1	47~	0.0~	72~	356~	25~	24~	184~	0.44~
Bacalao en salazon	100	16.1	290	62.8	0.0	2.4	0.5	0.3	0.7	152	0.0	7027	1458	133	160	950	2.50
Bacalao fresco	75	80.8	79	17.7	0.0	0.4	0.1	0.1	0.1	47	0.0	72	356	25	24	184	0.44
Congrio	80	75.3	114	18.1	0.0	4.6	0.9	1.5	0.6	40~	0.0~	50~	240~	20~	71~	270~	1.30~
Gallo	69	77.7	73	16.0	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	50	0.0	150	250	29	120	260	0.90?
Gallo/ tapaculos (Ma)	69	76.8	90	20.2	0.0	1.0	0.3	0.2	0.4	50~	0.0~	150~	250~	29~	120~	260~	0.90~
Lenguado	71	80.0	87	17.5	0.0	1.4	0.4	0.4	0.4	50	0.0	100	309	49	27	195	0.80
Lenguado (Ma)	71	76.7	91	20.1	0.0	1.2	0.3	0.3	0.4	50~	0.0~	100~	309~	49~	27~	195~	0.80~
Merluza pescadilla	70	80.8	81	17.2	0.0	0.9	0.2	0.2	0.3	67	0.0	101	294	21	41	142	0.34
Merluza pescadilla (Ma)	70	77.7	86	19.4	0.0	1.0	0.2	0.3	0.3	67~	0.0~	101~	294~	21~	41~	142~	0.34~
Pescado blanco promedio	80	77.2	75	16.9	0.0	0.8	0.1	0.2	0.2	60~	0.0~	108~	291~	24~	54~	174~	0.49~
Pijota (Ma)	70	73.6	104	23.2	0.0	1.3	0.3	0.3	0.4	67~	0.0~	101~	294~	21~	41~	142~	0.34~
Platija	55	81.4	77	16.5	0.0	0.7	0.2	0.3	0.2	48	0.0	92	332	24	27	200	0.54
Platija (Ma)	56	72.0	88	21.2	0.0	0.8	0.2	0.1	0.3	63~	0.0~	104~	311~	22~	61~	198~	0.90~

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg
Rape	73	83.5	70	14.9	0.0	0.7	**.*	**.*	**.*	50~	0.0	109	235	20	41	177	0.60
Rape (Ma)	73	82.4	66	14.9	0.0	0.7	0.1	0.1	0.3	50~	0.0~	109~	235~	20~	41~	177~	0.60~
Raya	100	79.3	99	20.5	0.0	1.3	0.0	0.0	0.0	0?	0.0	90	250	27	38	155	0.75
Rodaballo	46	80.4	87	16.7	0.0	1.7	0.4	0.4	0.4	50~	0.0	114	290	45	17	159	0.50
Rodaballo (Ma)	46	76.7	89	20.4	0.0	0.9	0.2	0.2	0.3	50~	0.0~	114~	290~	45~	17~	159~	0.50~
San pedro	44	78.1	90	18.2	0.0	1.4	0.4	0.4	0.4	50~	0.0	114~	151	45	17	230	0.50~
Solla	56	80.7	80	17.1	0.0	0.8	0.2	0.3	0.2	63	0.0	104	311	22	61	198	0.90
Tenca	60	76.5	82	17.7	0.0	0.7	0.0	0.0	0.0	40~	0.0	80	245	16	31	156	0.80

Pescados Semigrasos

Baila (Ma)	66	71.1	126	23.2	0.0	3.7	1.4	0.8	1.2	68~	0.0~	70~	356~	30~	80~	200~	1.49~
Besugo (Ma) (Otoño)	60	69.1	155	21.1	0.0	7.8	2.4	2.5	2.3	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~
Besugo (Ma) (primavera-verano)	60	74.3	107	21.1	0.0	2.6	0.8	0.8	0.7	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~
Besugo/dorada/breca	60	79.4	118	17.3	0.0	5.8	0.9	2.0	2.4	60	0.0	123	239	24	184	236	1.70
Breca (Ma)	60	77.6	89	18.8	0.0	1.6	0.5	0.3	0.6	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~
Cabracho	48	76.9	110	18.2	0.0	3.6	0.7	1.9	1.2	34	0.0	80	308	29	22	201	0.69
Cazon especies mixtas escualos	100	73.6	130	21.0	0.0	4.5	0.9	1.8	1.3	51	0.0	79	160	49	34	210	0.84
Cazon (Ma)	80	78.5	82	18.7	0.0	0.9	0.2	0.2	0.3	51~	0.0~	79~	160~	49~	34~	210~	0.84~
Denton, carapelo (Ma) (primavera)	60	70.5	135	22.4	0.0	5.1	1.6	1.6	1.5	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~
Denton, Carapelo (Ma) (Resto Año)	60	74.1	103	22.4	0.0	1.5	0.4	0.4	0.4	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~
Dorada (Ma) (invierno)	60	70.1	141	22.0	0.0	5.9	1.7	2.1	1.6	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~
DORADA (Ma) (Otoño)	60	68.2	158	22.0	0.0	7.8	2.3	2.7	2.1	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~
Dorada (Ma) (primavera)	60	74.5	102	22.0	0.0	1.5	0.4	0.5	0.4	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~
Estornino	60	72.4	122	21.8	0.0	3.9	1.4	1.1	1.0	79~	0.0~	64~	360~	37~	65~	239~	1.00~
Hurta (Ma)	60	77.3	87	19.9	0.0	0.8	0.2	0.2	0.3	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~
JUREL (Ma) (Resto Año)	60	74.4	103	21.9	0.0	1.7	0.5	0.4	0.6	79~	0.0~	64~	360~	37~	65~	239~	1.00~
Jurel (Ma) (verano)	60	71.7	127	21.9	0.0	4.4	1.4	1.0	1.5	79~	0.0~	64~	360~	37~	65~	239~	1.00~
Jurel/chicharro/palometa	60	75.3	119	19.8	0.0	3.9	1.2	1.3	0.8	79	0.0	64	360	37	65	239	1.00~
Lubina especies mixtas	66	75.6	114	18.9	0.0	3.7	0.8	1.4	1.2	68	0.0	70	356	30	80	200	1.49
Lubina (Ma)	66	76.4	95	19.8	0.0	1.8	0.5	0.4	0.6	68~	0.0~	70~	356~	30~	80~	200~	1.49~
Mero	85	79.2	92	19.4	0.0	3.5	0.2	0.2	0.4	34	0.0	67	369	26	21	186	0.89
Pescado semigraso promedio	80	72.4	105	19.8	0.0	2.9	0.8	0.8	0.8	77~	0.0~	78~	349~	35~	57~	241~	2.69~
Pez espada	95	74.5	123	19.4	0.0	4.4	0.6	1.9	1.2	39	0.0	102	342	27	10	506	0.81
Pez espada (Ma)	95	70.7	131	22.9	0.0	4.4	1.1	2.2	0.7	39~	0.0~	102~	342~	27~	10~	260~	0.81~
Salmonete de arena (Ma) (invierno)	52	70.8	142	20.6	0.0	6.6	2.0	2.1	2.0	34~	0.0~	69~	404~	29~	53~	217~	1.50~
Salmonete de arena (Ma) (primavera)	52	68.8	159	20.6	0.0	8.6	2.6	2.7	2.6	34~	0.0~	69~	404~	29~	53~	217~	1.50~
Salmonete de arena (Ma) (Verano-Otoño)	52	74.4	110	20.6	0.0	3.1	0.9	0.9	0.9	34~	0.0~	69~	404~	29~	53~	217~	1.50~
Salmonete de roca (Ma) (invierno)	52	71.7	138	19.7	0.0	6.6	2.0	2.1	2.0	34~	0.0~	69~	404~	29~	53~	217~	1.50~
Salmonete de roca (Ma) (Verano-Otoño)	52	75.3	106	19.7	0.0	3.1	0.9	0.9	0.9	34~	0.0~	69~	404~	29~	53~	217~	1.50~
Salmonete roca (Ma) (primavera)	52	69.7	156	19.7	0.0	8.6	2.6	2.7	2.6	34~	0.0~	69~	404~	29~	53~	217~	1.50~
Salmonete	52	74.6	126	20.4	0.0	4.3	1.3	1.4	1.1	34	0.0	69	404	29	53	217	1.50
Salpa, salema (Ma)	60	71.3	136	20.9	0.0	5.8	1.9	1.1	2.3	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~
Sargo (Ma)	60	76.5	95	19.7	0.0	1.8	0.5	0.5	0.5	60~	0.0~	123~	239~	24~	184~	236~	1.70~

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Trucha	52	76.3	108	19.5	0.0	2.7	0.7	0.7	1.0	56	0.0	40	465	27	18	242	0.69	
Trucha (Ma)	52	75.8	103	19.5	0.0	2.7	0.6	1.0	0.8	56~	0.0~	40~	465~	27~	18~	242~	0.69~	
Pescados Grasos																		
Anchoas en aceite	100	50.3	210	28.9	0.0	9.7	2.2	3.7	2.7	95	0.0	3668	544	69	232	252	4.63	
Anguila	70	59.3	285	15.0	0.0	24.5	5.6	11.5	1.4	142	0.0	65	217	21	17	223	0.60	
Anguila ahumada	76	51.1	335	17.9	0.0	28.6	8.6	13.3	3.8	188	0.0	500	243	18	19	250	0.67	
Anguila (Ma)	70	67.5	166	21.8	0.0	8.8	2.4	4.2	1.4	142~	0.0~	65~	217~	21~	17~	223~	0.60~	
Arenque ahumado	61	61.0	211	22.2	0.0	12.9	1.9	6.4	4.2	75	0.0	720	285	50	66	254	1.40	
Arenque crudo	70	65.3	238	18.2	0.0	17.8	2.7	8.9	5.8	91	0.0	117	360	31	34	250	1.10	
Arenque seco	59	64.0	122	17.0	0.0	6.0	0.9	3.1	2.1	50	0.0	67	0	0	0	0?	0.00	
Atún en aceite (escurrido, aceite soja)	100	52.5	290	23.8	0.0	8.2	1.5	3.0	2.9	32	0.0	361	343	28	7	294	1.20	
Atún fresco	61	61.5	232	21.5	0.0	15.5	4.1	4.0	5.1	60	0.0	43	280	28	40	200	1.00	
Atún fresco (Ma)	61	72.9	106	24.0	0.0	1.2	0.4	0.3	0.3	60~	0.0~	43~	280~	28~	40~	200~	1.00~	
Boquerón (Ma) (invierno)	73	72.6	123	21.1	0.0	4.3	1.3	0.9	1.7	100~	0.0~	104~	278~	41~	82~	233~	4.90~	
Boquerón (Ma) (primavera)	73	74.3	108	21.1	0.0	2.6	0.8	0.5	1.0	100~	0.0~	104~	278~	41~	82~	233~	4.90~	
Boquerones	73	75.3	107	20.1	0.0	2.3	0.6	0.5	0.7	100	0.0	104	278	41	82	233	4.90	
Caballa	65	68.0	187	18.7	0.0	11.9	3.8	3.9	2.5	69	0.0	95	396	30	12	244	1.00	
Caballa en conserva	98	69.2	156	23.2	0.0	6.3	1.9	2.2	1.8	79	0.0	379	194	37	241	301	2.04	
Caballa (Ma) (invierno)	65	61.2	233	19.6	0.0	17.2	5.6	4.3	6.0	69~	0.0~	95~	396~	30~	12~	244~	1.00~	
CABALLA (Ma) (Otoño)	65	75.3	106	19.6	0.0	3.1	1.0	0.8	1.0	69~	0.0~	95~	396~	30~	12~	244~	1.00~	
Caballa (Ma) (primavera)	65	76.6	95	19.6	0.0	1.8	0.6	0.4	0.6	69~	0.0~	95~	396~	30~	12~	244~	1.00~	
Caballa (Ma) (verano)	65	70.7	148	19.6	0.0	7.8	2.5	1.9	2.7	69~	0.0~	95~	396~	30~	12~	244~	1.00~	
Conservas pescado promedio	100	59.2	189	26.5	0.1	9.1	2.1	4.1	2.3	104~	0.0~	1470~	465~	55~	287~	415~	2.88~	
Pescado graso promedio	80	65.7	165	19.9	0.0	9.4	2.3	3.3	3.6	62~	0.0~	108~	368~	27~	41~	262~	1.58~	
Salmon	64	65.5	208	19.9	0.0	13.6	2.9	5.5	5.5	35	0.0	51	371	29	13	266	1.00	
Salmon ahumado	100	64.9	142	25.4	0.0	4.5	0.9	2.0	1.0	46	0.0	1880	420	32	19	250	0.60	
Sardina arenque fresco	70	65.3	238	18.2	0.0	17.8	2.7	7.7	5.8	91	0.0	117	360	31	34	250	1.10	
Sardinias en aceite de soja	100	55.6	228	24.1	0.0	13.9	2.4	6.9	3.6	140	0.0	505	397	52	330	430	2.70	
Sardinias en salsa de tomate	100	65.0	177	17.8	0.5	11.6	3.1	5.5	2.8	100	0.0	700	410	51	460	400	4.60	
Sardinias frescas	59	73.8	130	19.4	0.0	5.2	1.3	1.3	2.5	91	0.0	100	360	24	85	258	2.40	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Moluscos y Crustáceos																		
Almeja especies mixtas	25	81.8	74	12.8	2.6	1.0	0.1	0.1	0.3	34	0.0	56	314	9	46	169	13.98	
Berberecho/chirla cocidos	100	78.9	48	11.3	0.0	0.3	0.0	0.0	0.0	40	0.0	3520	43	51	130	200	26.00	
Bígaro cocidos	19	79.1	74	15.3	0.0	1.4	0.0	0.0	0.0	100	0.0	1140	150	360	140	220	15.00	
Bivalvos promedio	40	82.5	55	10.9	0.6	1.0	0.3	0.1	0.3	89~	0.0~	1108~	213~	52~	64~	217~	12.20~	
Bogavante	36	79.8	85	15.9	0.0	1.9	0.2	0.3	0.8	135	0.0	270	220	24	61	234	1.00	
Buey de mar	20	72.5	86	18.0	0.7	1.0	0.1	0.2	0.3	59	0.0	295	354	45	46	182	0.37	
Calamar especies mixtas	85	78.6	92	15.6	3.1	1.4	0.4	0.1	0.5	233	0.0	44	246	33	32	221	0.68	
Camarón	43	78.4	92	18.6	0.0	1.4	0.3	0.3	0.8	138	0.0	146	266	67	92	224	1.76	
Camarón (Ma)	43	78.0	87	18.6	0.0	1.4	0.4	0.3	0.5	138~	0.0~	146~	266~	67~	92~	224~	1.76~	
Cangrejo de mar	40	80.6	90	18.5	0.0	1.2	0.1	0.3	0.5	55	0.0	539	173	34~	26	133	0.74~	
Cangrejo de río especies mixta	23	83.1	68	15.0	0.0	1.4	0.2	0.3	0.3	158	0.0	253	254	25	43	224	2.00	
Carabinero, gambón (Ma)	60	71.5	115	23.9	0.9	1.7	0.3	0.8	0.4	152~	0.0~	190~	330~	34~	79~	205~	1.00~	
Caracol	40	79.0	77	16.0	0.0	1.0	0.0	0.0	0.0	100	0.0	0?	0?	0?	0?	0?	0.00?	
Caviar sucedáneo	100	71.2	118	14.0	0.0	6.5	0.0	0.0	0.0	94~	0.0	2120	101	0	51	0?	0.00?	
Cefalopodos promedio	100	75.7	84	15.6	2.5	1.3	0.3	0.1	0.5	215~	0.0~	78~	249~	33~	32~	213~	1.15~	
Choquito	79	78.9	81	18.2	0.0	0.9	0.2	0.1	0.4	112~	0.0~	387~	273~	33~	27~	143~	0.80~	
Cigala	29	76.8	90	18.8	0.5	0.9	0.1	0.2	0.4	95	0.0	330	260	34	62	280	0.80	
Crustáceos promedio	40	74.1	91	19.0	0.5	1.5	0.2	0.3	0.6	108~	0.0~	1985~	291~	68~	162~	177~	1.55~	
Gamba blanca (Ma)	60	71.8	109	24.5	0.9	0.8	0.2	0.2	0.3	152~	0.0~	190~	330~	34~	79~	205~	1.00~	
Gamba/carabinero/langostino	60	75.9	106	20.3	0.9	1.7	0.3	0.3	0.8	152	0.0	3840	400	110	320	205	2.41	
Langosta	53	79.1	89	17.2	1.3	1.1	0.1	0.1	0.8	140	0.0	182	500	34~	68	215	1.30	
Langostino (Ma)	60	76.0	108	24.3	0.9	0.8	0.2	0.2	0.3	152~	0.0~	190~	330~	34~	79~	205~	1.00~	
Mejillones	20	83.2	54	9.8	0.0	1.3	0.6	0.2	0.5	126	0.0	296	277	36	27	246	5.12	
Ostras	10	83.0	68	9.0	4.8	1.2	0.5	0.2	0.2	123	0.0	289	184	42	82	157	5.80	
Pulpo	90	82.2	73	15.3	0.0	0.8	0.2	0.2	0.3	170	0.0	44	246	33	32	221	5.30	
Sepia/jibia/choco	79	81.0	77	16.1	0.0	0.9	0.1	0.1	0.1	112	0.0	387	273	33	27	143	0.80	
Vieiras	44	80.0	67	15.6	0.0	0.1	**.*	**.*	**.*	104	0.0	270	480	38	26	208	1.80	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Grasas, aceites, cacao y derivados																		
Aceite de cacahuete	100	0.4	878	0.0	0.0	99.4	13.0	53.0	24.6	1	0.0	0	0	0	0	0	0	0.06
Aceite de coco	100	0.0	884	0.0	0.0	100.0	**.*	5.8	1.8	0	0.0	2	2	0	2	1	0.04	
Aceite de germen de trigo	100	0.0	879	0.0	0.0	99.5	17.2	15.7	64.7	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0.00
Aceite de girasol	100	0.2	882	0.0	0.0	99.8	11.0	22.4	60.7	2	0.0	0	0	0	0	0	0	0.03
Aceite de hígado de bacalao	100	0.0	901	0.0	0.0	99.9	4.5	47.5	34.5	500	0.0	0	0	0	0	0?	0	0.00
Aceite de maíz	100	0.0	884	0.0	0.0	100.0	13.4	31.6	50.9	2	0.0	1	1	0	15	0	0	1.30
Aceite de nueces	100	0.0	879	0.0	0.0	99.5	8.6	15.7	70.9	1	0.0	0	0	0?	0	0	0	0.00~
Aceite de oliva	100	0.2	880	0.0	0.2	99.6	13.2	73.2	9.0	0	0.0	1	0	0	0	0	0	0.00
Aceite de palma	100	0.0	884	0.0	0.0	100.0	49.9	37.0	9.3	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0.01
Aceite de semilla de palma	100	0.0	884	0.0	0.0	100.0	88.7	11.4	1.6	0	0.0	0	0	0	0	0	0	0.00
Aceite de soja	100	0.0	871	0.0	0.0	98.6	13.9	20.6	61.0	2	0.0	0	0	0	0	0	0	0.00
Grasa de cerdo ibérico	0	0.0	900	0.0	0.0	100.0	27.6	62.0	9.5	87	0.0	1	1	1	0	2	0.00	
Grasa de ganso	100	0.0	898	0.0	0.0	99.5	26.7	57.4	10.9	98	0.0	0	0	0~	0~	0~	0	0.00~
Grasa de mantequilla	100	0.3	875	0.3	0.0	99.5	70.4	27.4	5.6	240	0.0	0	0	0	0	0	0	0.00~
Grasa de oveja	100	14.7	750	3.9	0.0	81.3	42.8	32.3	3.3	98	0.0	2	4	0	0	0	0	0.00~
Grasa de pollo	100	0.0	898	0.0	0.0	99.5	25.5	47.3	21.7	98	0.0	0	0	0~	0~	0~	0	0.00~
Grasa de vaca	100	2.0	874	0.8	0.0	96.5	46.4	41.5	5.2	100	0.0	11	6	3	0	7	0.32	
Manteca de cacao	100	0.0	879	0.0	0.0	99.5	60.3	33.1	1.7	3	0.0	0	0	0?	0~	0~	0	0.00~
Manteca de cerdo	100	0.2	900	0.1	0.0	99.7	37.5	45.9	13.0	86	0.0	1	1	1	0	2	0.00	
Mantequilla	100	15.3	734	0.7	0.0	83.2	55.1	21.9	3.0	240	0.0	5	16	3	13	21	0.12	
Margarina baja en calorías	100	57.9	362	1.6	0.4	40.0	10.9	10.1	17.5	4	0.0	390	7	1	12	8	0.03	
Margarina de maíz	100	15.7	719	0.9	0.9	80.5	13.2	45.8	17.9	0	0.0	943	42	3	30	23	0.00	
Margarina de soja	100	15.7	719	0.9	0.9	80.5	16.7	39.3	20.9	0	0.0	943	42	3	30	23	0.00	
Margarina vegetal	100	19.1	709	0.2	0.4	80.0	22.6	29.0	25.5	7	0.0	101	5	1	4	12	3.00	
Tocino abdominal (panceta)	90	8.1	815	2.7	0.0	89.0	33.0	40.0	11.6	62	0.0	17	8	2	8	25	0.07	
Tocino dorsal	100	7.7	812	2.9	0.0	88.7	32.2	41.9	10.5	57	0.0	11	65	2	2	38	0.18	
Tocino veteadado (bacon)	92	20.0	625	9.1	0.0	65.0	24.1	29.2	8.5	62	0.0	1770	225	5	9	108	0.80	
Cacao en polvo con azucar	100	3.0	398	6.0	80.0	6.0	3.6	2.0	0.1	0	0.8	200	550	140	40	210	3.70	
Cacao en polvo sin azucar	100	5.6	285	19.8	10.8	24.5	14.8	8.1	0.4	0	37.7	490	1920	414	114	656	12.50	
Chocolate con leche	100	1.4	511	9.2	54.1	31.5	19.0	10.4	0.5	15	0.0	58	471	86	214	242	2.30	
Chocolate sin leche	100	0.9	449	5.3	47.0	30.0	18.1	9.9	0.5	9	15.6	19	397	100	63	287	3.20	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Azúcares, féculas, cereales, legumbres y derivados																		
Azúcar	100	0.1	399	0.0	99.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	2	0	1	0	0.29	
Miel de abejas	100	18.6	302	0.4	75.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	7	47	6	5	18	1.30	
Almidón de arroz	100	13.8	343	0.8	85.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	61	8	20	20	98	0.35	
Fécula de patata	100	15.5	335	0.6	83.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0	0.0	8	15	6	30	7	1.80	
Puré de patatas Maggi	100	8.0	353	6.9	79.8	0.7	0.0	0.0	0.0	0	1.6	124	1585	0	35	184	1.70	
Puré patatas con leche Maggi	100	8.1	356	8.9	76.9	1.4	0.0	0.0	0.0	0	1.5	156	1567	8	105	224	1.60	
Tapioca	100	12.6	343	0.6	84.9	0.2	0.0	0.0	0.0	0	0.4	4	20	3	12	12	1.00	
All bran kellogg's	100	3.0	249	15.1	44.9	3.4	0.6	0.5	2.2	0	28.6	900	1000	210	69	700	12.00	
Arroz	100	12.9	342	6.8	77.7	0.6	0.1	0.2	0.2	0	1.4	6	103	64	6	120	0.60	
Arroz cocido	100	78.0	87	2.0	19.5	0.2	0.0	0.0	0.0	0	1.0	448	31	11	3	36	0.10	
Bollicao	100	45.0	415	7.7	55.4	11.8	2.2	**.*	6.1	0	0.0	113~	140~	19~	175	65	1.52~	
Bollo de leche	100	33.0	302	9.0	53.0	6.0	0.0	0.0	0.0	6	2.5	470	150	30	130	125	1.30	
Bollo suizo	100	38.7	363	10.0	42.5	17.0	10.2	4.7	1.2	139~	2.0~	359~	156~	18~	45~	152~	1.40~	
Cornflakes	100	5.7	348	7.2	79.7	0.6	0.0	0.0	0.0	0	4.0	910	139	14	13	59	2.00	
Churros	100	32.5	379	5.0	26.4	28.2	3.1	6.3	17.1	1~	0.0~	778~	66~	20~	12~	63~	0.68~	
Harina de maíz (maicena)	100	12.0	48	8.3	75.7	2.8	0.4	0.9	1.4	0	0.0	52	120	47	18	250	2.40	
Harina repostería 75%(812)	100	14.7	330	12.7	67.6	1.3	0.2	0.2	0.8	0	3.6	3	170	20	20	161	1.70	
Hojaldre con grasa de vaca	100	7.3	577	5.8	47.4	40.5	19.3	17.2	2.5	60	2.0	470	88	15	90	68	1.50~	
Hojaldre con margarina	100	7.3	577	5.8	47.4	40.5	11.4	14.6	13.1	60	2.0	470	88	15	90	68	1.50	
Maíz tierno	100	74.7	87	3.3	15.8	1.2	0.2	0.3	0.7	0	1.5	0	300	48	6	114	0.55	
Masa quebrada con grasa de vaca	100	6.9	540	6.9	55.8	32.2	15.2	13.6	2.0	12	2.4	480	99	17	110	79	1.80	
Masa quebrada con margarina	100	6.9	540	6.9	55.8	32.2	9.0	11.5	10.5	12	2.4	480	99	17	110	79	1.80	
Muesli suizo "Alpen"	100	7.2	363	9.8	65.6	5.0	0.0	0.0	0.0	0	8.4	380	440	85	110	280	5.80	
Muffins	100	38.0	294	7.8	42.3	10.1	4.8	4.3	1.0	0	0.1	441	125	28	104	151	1.60	
Pan Bimbo en rebanadas sándwich	0	64.5	86	2.7	16.2	1.7	0.5	0.4	0.7	1	6.0	0	0	0	0	0	1.36~	
Pan blanco	100	38.3	232	7.6	47.8	1.2	0.2	0.2	0.8	0	3.5	540	132	24	58	87	0.95	
Pan de molde	100	35.1	256	6.9	48.1	4.4	1.9	1.7	0.8	4	3.6	551	160	0?	0?	92	0.96~	
Pan integral de centeno	100	42.0	194	6.8	40.8	1.2	0.2	0.2	0.8	0	7.7	527	291	48	43	198	3.30	
Pan integral de trigo	100	41.7	198	7.0	41.4	0.9	0.2	0.1	0.6	0	7.5	380	270	92	63	196	2.00	
Pan tostado	100	23.2	299	10.1	59.2	2.5	0.0	0.0	0.0	0	4.5	650	100	28	85	100	2.20	
Pasta cocida	100	76.8	113	4.0	18.2	2.9	0.6	0.5	1.6	0	1.5	1	53	18	9	62	0.80	
Pasta macarrones	100	10.7	351	12.3	69.9	2.8	0.5	0.4	1.8	94	3.4	17	164	67	27	191	1.60	
Pasta espaguetis	100	10.7	351	12.3	69.9	2.8	0.5	0.4	1.8	94	3.4	17	164	67	27	191	1.60	
Salvado	100	11.5	148	14.9	20.5	4.7	0.7	0.7	2.4	0	42.4	2	1390	590	43	1280	3.58	
Sémola	100	13.1	321	9.6	69.0	0.8	0.0	0.0	0.0	0	7.1	1	112	47	17	136	1.00	
Soletillas	100	36.5	316	9.6	57.7	5.2	1.4	2.1	0.9	249~	1.2~	63~	118~	12~	31~	144~	1.55~	
Altramuces en salmuera	100	71.1	496	15.6	9.9	2.9	0.3	1.2	0.7	0	0.7	502~	245	54	51	128	1.20	
Garbanzos	100	11.0	292	19.8	48.6	3.4	0.3	0.8	1.5	0	10.7	27	580	108	110	428	7.20	
Guisantes secos	100	11.0	318	22.9	56.7	1.4	0.3	0.1	0.8	0	16.6	26	930	116	51	378	5.00	
Harina de soja	100	9.1	314	37.3	3.1	20.6	3.2	3.4	12.1	0	10.9	4	1870	247	195	553	12.10	
Judía carilla	100	11.2	260	23.5	41.7	1.4	0.7	0.1	0.7	0	4.6	6	688	162	101	400	6.40	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg
Judía de lima	100	11.5	263	20.6	45.0	1.4	0.5	0.1	0.8	0	6.3	21	1750	201	91	348	6.00
Judías blancas	100	11.6	279	21.3	47.8	1.6	0.4	0.1	0.7	0	17.0	2	1310	132	106	429	6.10
Judías de grano verde o rojo	100	10.0	279	24.0	46.5	1.1	0.3	0.2	0.4	0	19.5	6	1220	170	122	378	6.90
Lentejas	100	11.8	301	23.5	52.0	1.4	0.2	0.2	0.7	0	10.6	4	810	77	74	412	6.90
Lentejas cocidas	100	76.6	83	7.4	13.4	0.4	0.1	0.1	0.2	0	3.3	1	255	36	23	130	2.10
Potaje de judías Maggi	100	4.9	357	20.8	55.8	5.6	0.0	0.0	0.0	0	3.9	1794	1533	33	125	378	44.40
Potaje de lentejas Maggi	100	4.7	340	20.9	50.8	5.9	0.0	0.0	0.0	0	10.4	2247	778	80	62	236	6.00
Batata	81	69.2	135	1.6	31.3	0.6	0.1	**.*	0.3	0	7.8	4	413	25	35	45	0.85
Patatas	80	77.8	68	2.0	15.4	0.1	**.*	**.*	0.1	0	2.5	3	443	25	10	50	0.80
Patatas asada	87	73.2	84	2.5	18.9	0.1	**.*	**.*	**.*	0	3.1	10	547	27	12	61	0.93
Patatas cocida	87	77.8	68	2.0	15.4	0.1	**.*	**.*	**.*	0	2.5	8	407	22	10	50	0.80
Patatas frita bastoncitos	100	54.4	214	3.6	30.3	9.6	1.3	7.0	0.9	0	3.0	24	660	31	11	62	0.85
Patatas frita en rodajas	100	2.3	507	5.5	40.6	39.4	4.4	8.8	23.9	0	0.0?	450	1000	64	52	147	2.30
Patatas fritas matutano chips	100	52.3	209	2.3	25.2	11.0	1.2	2.5	6.7	0	3.0	71	509	25	11	55	0.90

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Verduras y hortalizas																		
Acedera	70	93.0	22	2.0	3.2	0.7	0.0	0.0	0.0	0	0.8	4	390	103	44	63	2.40	
Acelga	81	92.2	10	2.1	0.7	0.3	**.*	**.*	0.1	0	1.1	90	376	68	103	39	2.70	
Achicoria	89	94.4	9	1.3	1.1	0.2	**.*	**.*	0.1	0	1.3	4	192	13	26	26	0.74	
Alcachofa	48	82.5	18	2.4	2.9	0.1	**.*	**.*	0.1	0	10.8	47	353	26	53	130	1.50	
Alcaparras	100	85.2	24	2.2	3.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.8	1530	0?	0?	0?	0?	0.00?	
Apio raíz (celeri-rave)	73	88.6	16	1.6	2.3	0.3	0.1	**.*	0.2	0	4.2	77	321	9	68	80	0.53	
Apio tallos	89	94.6	16	0.8	3.7	0.1	0.1	**.*	0.1	0	1.6	87	287	11	40	25	0.40	
Berenjena	83	92.6	15	1.2	2.7	0.2	**.*	**.*	**.*	0	1.4	4	266	11	13	21	0.42	
Berros	100	93.5	15	1.6	2.0	0.3	0.1	**.*	0.1	0	1.5	12	276	34	180	64	3.14	
Berza	51	86.3	30	4.3	3.0	0.9	0.1	**.*	0.5	0	4.2	42	490	31	212	87	1.90	
Borraja	100	93.0	21	1.8	3.1	0.7	0.0	0.0	0.0	0	0.9	80	470	52	93	53	3.30	
Brócoles	61	89.7	21	3.3	2.8	0.2	**.*	**.*	0.1	0	3.0	13	464	24	105	82	1.30	
Brotos de soja	83	86.9	52	5.3	5.9	1.2	0.2	0.3	0.7	0	0.0?	30	218	15	42	58	0.85	
Calabacín	87	92.2	15	1.6	2.1	0.4	0.1	**.*	0.2	0	1.1	2	291	10	30	23	1.50	
Calabaza	70	91.3	23	1.1	4.8	0.1	**.*	**.*	0.1	0	0.5	1	383	8	22	44	0.80	
Canónigos	100	93.4	10	1.8	0.7	0.4	0.0	0.0	0.0	0	1.5	4	421	13	35	49	2.00	
Cardo	100	94.0	20	0.7	4.9	0.1	**.*	**.*	0.1	0	0.0	170	400	42	70	23	0.70	
Champiñón	93	90.7	15	2.7	0.7	0.2	**.*	**.*	0.2	0	1.9	8	422	13	8	123	1.26	
Choucroutte	100	90.7	16	1.5	2.4	0.3	0.1	**.*	0.1	0	2.1	355	288	14	48	43	0.60	
Col blanca, repollo	78	92.1	23	1.4	4.6	0.2	**.*	**.*	0.1	0	2.5	13	227	23	46	28	0.50	
Col china	79	95.4	11	1.2	1.3	0.3	**.*	**.*	0.1	0	1.7	7	202	11	40	30	0.60	
Col de Bruselas	78	85.0	29	4.5	3.8	0.3	0.1	**.*	0.2	0	4.4	7	411	22	31	84	1.10	
Col rizada	72	90.0	20	3.0	2.4	0.4	**.*	**.*	0.2	0	1.5	9	282	12	47	56	0.90	
Coliflor	62	91.6	18	2.5	2.5	0.3	**.*	**.*	0.1	0	2.9	16	328	17	20	54	0.63	
Endibia/achicoria	89	94.4	14	1.3	2.3	0.2	**.*	**.*	0.1	0	1.3	4	192	13	26	26	0.74	
Escarola	77	94.3	7	1.8	0.3	0.2	0.1	**.*	0.1	0	1.5	53	346	10	54	54	1.40	
Espárragos	74	93.6	15	1.9	2.2	0.1	**.*	**.*	0.1	0	1.5	4	207	20	21	46	1.00	
Espárragos de lata	100	93.5	12	1.9	1.0	0.3	**.*	**.*	0.1	0	1.3	355	104	6	17	38	0.90	
Espinaca	85	91.6	11	2.5	0.6	0.3	**.*	**.*	0.2	0	1.8	65	633	58	126	55	4.10	
Grellos	83	91.1	27	1.5	5.7	0.3	0.1	**.*	0.1	0	0.8	40	296	31	190	42	1.10	
Grupo brásica promedio	100	86.6	25	2.2	3.5	0.3	**.*	**.*	0.1	0~	2.4~	9~	274~	18~	42~	42~	0.68~	
Guisantes congelados	100	79.9	77	5.2	13.7	0.4	0.1	**.*	0.2	0	2.1	112	149	25	22	80	1.53	
Guisantes de lata escurridos	100	78.0	70	5.2	11.9	0.4	0.1	**.*	0.2	0	6.3	211	135	27	29	83	1.72	
Guisantes naturales	40	77.3	77	6.6	12.6	0.5	0.1	**.*	0.3	0	4.3	2	304	33	24	108	1.84	
Habas crudas	97	81.0	72	5.6	11.7	0.6	0.1	**.*	0.3	0	2.2	50	250	38	22	95	1.90	
Hinojo hojas	93	86.0	20	2.4	2.8	0.3	0.0	0.0	0.0	0	3.3	86	494	49	109	51	2.70	
Judías verdes	94	90.3	31	2.4	5.3	0.2	0.1	**.*	0.1	0	1.9	2	248	25	57	38	0.83	
Judías verdes en lata	100	92.8	21	1.2	3.9	0.1	0.0	0.0	0.0	0	1.9	275	148	20	34	24	1.30	
Lechuga	68	95.0	9	1.3	1.1	0.2	**.*	**.*	0.1	0	1.5	10	224	11	37	33	1.10	
Lechuga y otras verduras promedio	100	89.1	16	1.9	1.7	0.2	**.*	**.*	0.1	0~	2.1~	14~	284~	14~	39~	45~	0.98~	
Lombarda	78	91.8	19	1.5	3.5	0.2	**.*	**.*	0.1	0	2.5	4	266	18	35	30	0.50	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg
Nabo gallego o redondo	69	90.5	23	1.0	4.7	0.2	**.*	**.*	0.1	0	2.5	58	238	7	49	31	0.44
Nabo vulgar alargado	83	89.3	8	1.2	0.9	0.2	**.*	**.*	0.1	0	0.7	10	227	11	48	31	0.45
Níscalo	61	89.8	11	1.9	0.1	0.7	0.0	0.0	0.0	0	6.9	6	310	8	6	74	1.30
Pepinillos en vinagre	100	65.3	117	0.4	31.8	0.3	0.1	**.*	0.1	0	0.6	939	32	4	4	12	0.59
Pepinillos vinagre (agrios)	100	94.1	11	0.3	2.3	0.2	0.1	**.*	0.1	0	0.6	1208	23	4	0	14	0.40
Pepino	74	96.8	11	0.6	2.1	0.2	0.1	**.*	0.1	0	0.9	9	141	8	15	23	0.50
Perejil	60	81.9	19	4.4	1.3	0.4	**.*	**.*	0.2	0	4.3	33	1000	41	245	128	5.50
Pimiento rojo	82	92.2	27	0.9	6.4	0.2	**.*	**.*	0.1	0	0.4	2	177	10	9	19	0.46
Pimiento rojo en lata	100	91.3	18	0.8	3.9	0.3	0.1	**.*	0.2	0	0.8	1369	146	11	41	20	0.80
Pimiento verde	77	91.0	18	1.2	3.2	0.3	0.1	**.*	0.2	0	2.0	2	212	12	11	29	0.75
Puerro	58	89.0	21	2.2	3.2	0.3	0.1	**.*	0.2	0	2.3	5	225	18	87	46	1.00
Rabanillo	63	94.4	13	1.1	2.2	0.1	**.*	**.*	0.1	0	1.5	17	255	8	34	26	1.50
Remolacha	78	88.8	40	1.5	8.6	0.1	**.*	**.*	0.1	0	2.5	58	336	25	29	45	0.93
Tomate	100	94.2	18	1.0	3.5	0.2	**.*	**.*	0.1	0	1.8	6	297	20	14	26	0.50
Tomate concentrado de	100	67.2	89	3.4	17.7	0.6	0.0	0.0	0.0	0	3.1~	579~	1046~	20	27	91~	1.72~
Tomate en lata	100	93.9	19	1.2	3.6	0.2	0.0	0.0	0.0	0	0.9	9	230	25	9	12	0.20
Tomate puré natural tamizado Solis	100	91.4	26	1.2	4.8	0.2	0.0	0.0	0.0	0	1.1	203	367	26	25	32	0.60
Tomate zumo	100	94.1	17	0.8	3.4	**.*	0.0	0.0	0.0	0	0.2	51	236	10	15	16	0.56
Trufa	100	75.5	25	5.5	13.0	0.5	0.0	0.0	0.0	0	16.5	77	526	24	24	62	3.50
Verdolaga	100	92.5	24	1.5	4.3	0.3	0.0	0.0	0.0	0	0.9	2	390	151	95	35	3.60
Zanahoria	81	88.2	24	1.0	4.9	0.2	**.*	**.*	0.1	0	3.4	60	290	18	41	35	2.10

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Frutas																		
Aceitunas	80	74.8	128	1.4	1.8	13.9	2.0	8.5	1.1	0	2.4	2100	43	19	96	17	1.80	
Aguacate	75	68.0	205	1.9	0.4	23.5	3.4	16.5	2.0	0	3.3	3	503	29	10	38	0.60	
Albaricoque	91	85.3	44	0.9	9.9	0.1	0.0	0.0	0.0	0	2.0	2	278	9	16	21	0.65	
Arándanos	100	84.6	56	0.7	14.1	0.4	0.0	0.0	0.0	0	1.3	6	89	5	6	10	0.17	
Cerezas	88	82.8	62	0.9	14.2	0.3	0.1	0.1	0.1	0	1.9	3	229	11	17	20	0.35	
Ciruelas claudias	96	80.7	57	0.8	13.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0	2.3	1	243	10	13	25	1.14	
Ciruelas crudas	94	82.4	64	0.7	14.9	0.2	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	0	230	15	12	33	0.50	
Ciruelas pasas	85	24.0	226	2.3	53.2	0.6	0.0	0.0	0.0	0	9.0	8	824	27	41	73	2.30	
Coco rallado	100	15.6	474	3.3	47.6	32.2	32.7	1.4	0.4	0	2.1	256	316	48	14	100	1.80	
Chirimoya	65	74.1	61	1.5	13.4	0.3	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	0?	0?	0?	13	32	0.40	
Frambuesas	100	84.5	35	1.3	6.9	0.3	0.0	0.0	0.0	0	4.7	2	170	30	40	44	1.00	
Fresón/fresa	97	89.5	33	0.8	6.5	0.4	**.*	0.1	0.2	0	2.0	3	147	15	26	29	0.96	
Higos frescos	100	80.2	60	1.3	12.9	0.5	0.0	0.0	0.0	0	2.0	2	240	20	54	32	0.60	
Higos secos	99	24.6	239	3.5	54.0	1.3	0.0	0.0	0.0	0	9.6	40	850	70	193	108	3.30	
Kaki	87	81.0	69	0.6	16.0	0.3	0.1	0.1	0.1	0	0.0?	4	170	8	8	25	0.37	
Kiwi	87	83.8	52	1.0	10.8	0.6	0.0	0.0	0.0	0	3.9	4	295	24	38	31	0.80	
Limón	64	90.2	40	0.7	8.1	0.6	0.0	0.0	0.0	0	5.2	3	149	28	11	16	0.45	
Mandarina	65	86.7	45	0.7	10.1	0.3	0.0	0.0	0.0	0	0.3	1	210	11	33	20	0.30	
Mango	69	81.7	65	0.5	17.0	0.3	0.1	0.1	0.1	0	1.7	2	156	9	10	11	0.13	
Manzana	92	85.3	54	0.3	12.4	0.4	0.2	**.*	0.2	0	2.3	3	144	6	7	12	0.05	
Melocotón	92	87.5	41	0.8	9.4	0.1	0.0	0.0	0.0	0	1.7	1	205	9	8	23	0.48	
Melocotón en almíbar	100	81.7	68	0.4	16.5	0.1	0.0	0.0	0.0	0	1.1	3	130	5	4	13	0.30	
Melón	80	87.0	53	0.9	12.4	0.1	**.*	**.*	**.*	0	1.0	20	330	10	6	21	0.20	
Membrillo	84	83.1	39	0.4	8.3	0.5	0.0	0.0	0.0	0	6.4	2	201	8	10	21	0.60	
Moras	100	84.7	41	1.2	7.2	1.0	0.0	0.0	0.0	0	3.2	3	189	30	44	30	0.90	
Naranja	72	85.7	42	1.0	9.2	0.2	**.*	0.1	0.1	0	2.2	1	177	14	42	23	0.40	
Nectarina	92	81.0	62	0.8	14.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0	1.4	7	282	13	4	24	0.50	
Níspero	75	75.8	80	0.8	22.3	0.8	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	6	258	10	22	24	0.35	
Peras	93	84.3	55	0.5	12.7	0.3	0.1	**.*	0.1	0	2.8	2	126	8	10	15	0.26	
Peras en lata	100	80.7	77	0.3	18.7	0.1	0.0	0.0	0.0	0	0.9	6	66	4	7	8	0.40	
Piña tropical fresca	54	85.3	55	0.5	13.1	0.2	0.0	0.0	0.0	0	1.4	2	173	17	16	9	0.40	
Piña tropical lata	100	75.8	84	0.4	20.2	0.2	0.0	0.0	0.0	0	0.9	1	75	8	13	7	0.30	
Plátano	77	73.9	91	1.2	21.4	0.2	0.1	**.*	0.1	0	2.0	1	393	36	9	28	0.55	
Pomelo	64	89.0	39	0.6	9.0	0.2	**.*	**.*	0.1	0	0.6	2	180	10	18	17	0.34	
Sandía	44	93.2	37	0.6	8.3	0.2	0.1	**.*	0.1	0	0.2	1	158	3	11	11	0.40	
Uvas	96	81.1	69	0.7	16.1	0.3	0.1	**.*	0.2	0	1.6	2	192	9	18	20	0.51	
Uvas pasas	100	15.7	278	2.5	66.2	0.6	0.0	0.0	0.0	0	5.4	21	782	15	31	110	0.30	
Zumo de frutas promedio	100	82.4	52	0.4	11.9	0.3	0.0	0.0	0.0	0~	0.1~	3~	140~	9~	10~	12~	0.39~	
Zumo de limón	100	91.0	31	0.4	7.2	0.1	0.0	0.0	0.0	0	0.0	1	138	10	11	11	0.14	
Zumo de manzana	100	88.1	47	0.1	11.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	2	116	4	7	7	0.26	
Zumo de naranja en lata	100	87.8	48	0.5	10.4	0.5	0.0	0.0	0.0	0	0.1	5	145	9	9	15	0.30	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg
Zumo de naranja fresco	100	88.1	46	0.7	10.7	0.2	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	1	157	12	11	15	0.20
Zumo de piña	100	86.1	51	0.4	12.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0	0.0	1	140	12	12	10	0.70
Zumo de uva	100	81.9	69	0.2	17.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	3	148	9	13	12	0.43
Confituras y mermeladas																	
Confitura de arándanos	100	30.2	243	0.3	60.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	64	0?	0?	14	0.00?
Confitura de cereza	100	32.5	250	0.4	62.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	0?	90	0?	9	9	0.00?
Confitura de ciruela	100	31.1	241	0.3	60.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	0?	0?	0?	0?	9	0.00?
Confitura de frambuesa	100	28.7	247	0.6	61.3	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	0?	0?	0?	0?	16	0.00?
Confitura de fresa	100	33.3	234	0.4	58.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	0?	62	0?	10	10	0.00?
Confitura de grosellas	100	33.2	236	0.5	58.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	0?	0?	0?	0?	0?	0.00?
Confitura de membrillo	100	34.5	236	0.2	58.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	0?	0?	0?	0?	9	0.00?
Confitura de moras	100	32.2	237	0.5	58.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	0?	0?	0?	0?	14	0.00?
Confitura de naranja	100	31.2	243	0.4	60.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0?	11	53	0?	32	5	0.00?
Guindas en almíbar	100	72.7	102	0.6	26.2	0.2	**.*	**.*	0.1	0	0.3	3	142	8	9	17	0.35
Mermelada albaricoque	100	39.8	205	0.5	50.5	0.1	0.0	0.0	0.0	0~	1.1~	1~	153~	5~	9~	12~	0.49~
Mermelada de melocotón	100	40.6	202	0.4	50.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0~	0.9~	1~	114~	5~	5~	13~	0.39~

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Frutos secos																		
Almendras	100	5.7	554	18.7	9.1	54.1	4.4	36.8	10.1	0	9.8	23	835	170	252	454	4.13	
Almendras garrapiñadas	100	2.9	499	9.4	54.4	27.1	2.2	18.4	5.1	0~	4.9~	11~	419~	85~	126~	227~	2.21~	
Anacardo	100	4.0	536	17.5	30.5	42.2	9.2	24.4	6.9	0	2.9	14	552	267	31	373	2.80	
Avellana	100	5.2	603	12.0	11.4	61.6	4.5	47.6	6.5	0	7.4	2	636	156	226	333	3.80	
Cacahuets tostados	100	1.6	556	25.6	13.4	49.4	6.5	22.7	14.2	0	7.4	6	777	182	65	409	2.32	
Castañas	80	50.1	189	2.5	41.2	1.3	0.2	0.4	0.5	0	0.0?	2	707	45	33	87	1.32	
Dátiles	87	20.2	276	1.9	66.3	0.5	0.0	0.0	0.0	0	9.2	35	650	50	63	57	1.90	
Frutos secos promedio	100	3.3	593	15.9	16.9	51.4	5.0	27.6	15.2	0~	7.6~	11~	697~	149~	156~	366~	3.14~	
Nueces	100	4.4	622	14.4	12.1	62.5	7.2	9.8	40.9	0	4.6	2	544	129	87	409	2.50	
Piñones	100	3.1	635	13.0	20.5	60.5	6.4	22.9	25.7	0	1.1	72	628	268	12	604	5.20	
Pipas de girasol tostadas y saladas	70	7.3	535	27.0	20.0	43.0	4.8	9.7	26.1	1	2.7	780	850	129	70	1155	3.80	
Pistacho	53	5.9	556	17.6	15.7	51.6	7.4	34.9	6.8	0	6.5	0?	1020	158	136	500	7.30	
Bebidas sin alcohol																		
Agua tónica	100	91.1	34	0.0	8.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	4	0	0	1	0	0.00?	
Bebidas carbonatadas de cola	100	89.4	41	0.0	10.4	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	4	1	1	3	12	0.03	
Bebidas de cola bajas en calor	100	99.8	1	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	6	0	1	4	9	0.03	
Café infusión	100	99.3	2	0.1	0.4	***.*	**.*	0.0	**.*	0	0.0	2	54	5	2	1	0.05	
Café instantáneo	100	3.4	100	14.6	11.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	41	4000	390	160	350	4.40	
Coca cola	100	88.0	42	0.0	10.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	6	1	1	4	15	0.00?	
Ginger-ale	100	91.2	34	0.0	8.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	7	1	1	3	0	0.18	
Te infusión	100	99.7	1	0.0	0.3	***.*	**.*	0.0	**.*	0	0.0	3	37	3	0	1	0.02	
Bebidas alcoholicas																		
Cerveza	100	93.7	11	0.3	2.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	4	21	0?	1	13	0.00?	
Sidra	100	92.4	35	2.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0?	0?	0?	0?	0?	0.00?	
Vino blanco 16 grados	100	80.9	151	0.2	11.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	11	75	9	7	0?	0.39	
Vino tinto 12 grados	100	88.0	67	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	4	93	8	8	28	0.71	
Coñac	100	64.9	232	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	2	2	0?	0?	0?	0.00?	
Ginebra	100	62.1	263	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	2	0	0	0	0	0.00	
Licores promedio	100	95.0	243	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0~	0.0~	1~	2~	0~	0~	1~	0.02~	
Ron	100	66.6	231	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	1	2	0	0	5	0.12	
Vodka	100	66.6	231	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	1	1	0	0	5	0.01	
Whisky	100	64.7	246	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	3	0	2	0?	0.00?	

Alimento	P.C. %	AGUA g	CAL	PROT g	H.C. g	GRASA g	SATU g	MONO g	POLI g	COL mg	FIBRA g	SODIO mg	POTASIO mg	MAGNES mg	CALCIO mg	FOSFORO mg	HIERRO mg	
Otros alimentos																		
Extracto de carne "Bovril"	100	38.7	169	38.0	2.9	0.7	0.0	0.0	0.0	0?	0.0	4800	1200	61	40	590	14.00	
Salsa de mostaza	100	80.0	103	5.5	5.4	5.0	0.0	0.0	0.0	0	1.3	0?	200	0?	0?	0?	1.80	
Salsa de tomate frito Maggi	100	80.9	83	1.2	11.2	3.7	0.4	0.8	2.2	0	1.1	474	349	26	28	33	0.70	
Salsa de tomate frito selecto Solis	100	82.6	75	1.3	9.2	3.7	0.0	0.0	0.0	0	1.4	397	374	28	21	33	0.60	
Salsa de tomate frito solis	100	81.6	79	1.4	9.8	3.8	0.0	0.0	0.0	0	1.2	592	398	31	27	35	0.70	
Salsa de tomate Solis sofrito	100	81.3	92	0.9	9.2	5.7	0.6	1.3	3.4	0	1.2	473	256	21	19	25	0.40	
Salsa mahonesa clásica receta 1	100	7.0	831	1.1	0.5	91.7	12.4	66.7	8.3	81~	0.0~	4~	14~	1~	9~	38~	0.47~	
Salsa mahonesa clásica receta 2	100	21.2	694	2.1	1.0	75.7	10.3	55.1	6.9	62~	0.0~	24~	38~	3~	10~	36~	0.36~	
Salsa mahonesa reducida en calorías	100	48.9	396	1.0	11.6	38.5	4.4	8.8	23.0	50	0.0	750	10	0	0	0	0.30	
Salsa mahonesa (aceite girasol)	100	13.0	735	1.5	0.0	82.5	9.1	18.5	50.1	59~	0.0	481	18	23	18~	60	0.30	
Azafrán	100	11.9	310	11.4	65.4	5.9	0.0	0.0	0.0	0	3.9	148	1724	0	111	252	11.10	
Canela	100	9.5	261	3.9	79.9	3.2	0.7	0.5	0.5	0	24.4	26	500	56	1228	61	38.07	
Clavo	100	6.9	323	6.0	61.2	20.1	4.3	0.0	0.0	0	9.6	243	1102	264	646	105	8.68	
Comino	100	8.1	375	17.8	44.2	22.3	0.0	0.0	0.0	0	10.5	168	1788	366	931	499	66.35	
Curry en polvo	100	10.0	300	15.0	60.0	15.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	50	1550	250	500	350	29.50	
Chile polvo	100	7.8	314	12.3	54.7	16.8	0.0	0.0	0.0	0	22.2	1010	1916	170	278	303	14.25	
Mostaza	100	6.9	469	24.9	34.9	28.8	1.0	19.3	5.3	0	6.6	5	682	298	521	841	9.98	
Nuez moscada	100	5.0	600	5.0	55.0	40.0	25.6	3.0	0.4	0	0.0	16	400	200	200	250	3.50	
Orégano	100	5.0	250	10.0	50.0	10.0	2.6	0.7	5.2	0	0.0	15	1250	200	1200	150	33.00	
Pimentón	100	9.5	289	14.8	55.7	13.0	2.0	1.2	8.3	0	20.9	34	2344	185	177	345	23.59	
Pimienta blanca	100	11.4	296	10.4	68.6	2.1	0.0	0.0	0.0	0	4.3	5	73	90	265	176	14.31	
Pimienta negra	100	10.0	250	10.0	70.0	5.0	1.3	1.4	1.5	0	10.0	50	1300	200	450	200	30.50	
Romero	100	5.0	200	5.0	40.0	10.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	50	550	150	750	50	17.50	
Tomillo	100	7.8	276	9.1	63.9	7.4	3.1	0.5	1.2	0	18.6	55	814	220	1890	201	123.60	
Turmelina	100	11.4	354	7.8	64.9	9.9	0.0	0.0	0.0	0	6.7	38	2525	193	182	268	41.42	
Vinagre	100	96.0	4	0.4	0.6	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	20	89	22	15	32	0.50	
Agua	100	0.0	0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	0	0	0	0	0	0.00	
Caldo de buey Campbell's	100	92.0	30	2.1	4.1	0.6	0.0	0.0	0.0	0	0.0	359	53	0?	6	0~	0.34	
Caldo de pollo Maggi	100	0.8	265	12.6	16.4	16.6	0.0	0.0	0.0	0	0.0	20430	186	162	101	69	0.40	
Caldo extra Maggi(gran caldo)	100	1.7	219	6.7	20.1	12.4	0.0	0.0	0.0	0	0.2	22492	232	186	132	93	0.30	
Cubitos Maggi	100	0.8	251	10.8	17.2	15.5	0.0	0.0	0.0	0	0.1	21377	24	139	17	21	0.10	
Gelatina (cola de pescado)	100	14.0	329	84.2	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0	0.0	32	22	11	11	0	0.00?	
Levadura de panaderia	100	73.0	78	16.7	0.0	1.2	0.0	0.0	0.0	0	0.0	34	649	28	28	605	4.90	
Levadura Royal	100	6.3	163	5.2	37.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0	0.0	11800	49	9	1130	8430	0.00	
Menestra de verduras Maggi	100	4.0	363	10.4	56.6	10.5	0.0	0.0	0.0	0	9.2	2755	1322	73	150	179	2.90	
Sopa de champiñones Campbell's	100	90.3	53	0.9	3.8	3.7	1.7	1.0	1.0	0	0.0	423	41	2	19	20	0.20	