

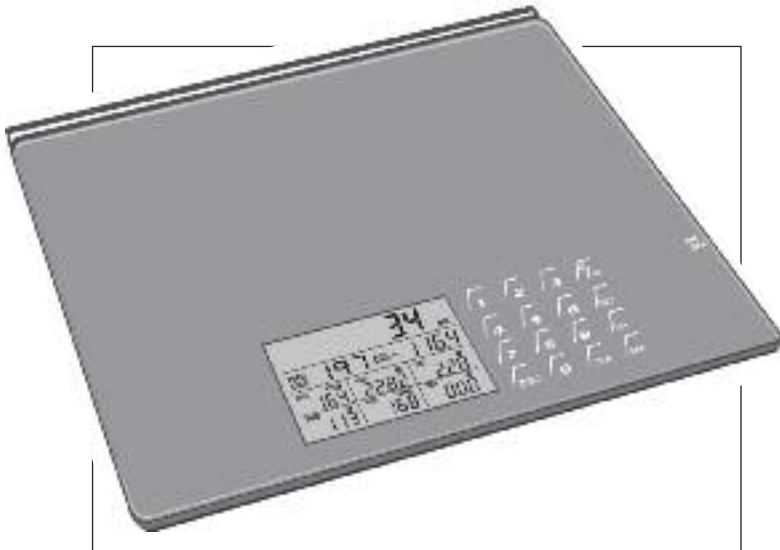
# **SALTER**

---

## **Nutri-Weigh Slim**

---

**Nutritional Scale**  
**Balance nutritionnelle**  
**Nährwertwaage**  
**Balanza de Nutrición**  
**Bilancia nutrizionale**  
**Voedingsweegschaal**



---

**OPERATING INSTRUCTIONS & FOOD CODE TABLE**

---

**MODE D'EMPLOI ET TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES**

---

**BEDIENUNGSANLEITUNG UND LEBENSMITTELCODE-TABELLE**

---

**INSTRUCCIONES DE USO & TABLA DE CÓDIGOS DE ALIMENTOS**

---

**ISTRUZIONI D'USO E TABELLA DEI CODICI DEGLI ALIMENTI**

---

**HANDLEIDING EN TABEL MET VOEDSELCODES**

# SALTER

---

## Nutritional Scale

---

La balance nutritionnelle Salter est conçue pour doser avec précision les ingrédients ou portions et contrôler les principales valeurs nutritives de vos aliments.

(graisses, sel, cholestérol, glucides, fibres, protéines et calories)

Cette balance offre une base de données nutritionnelles complète couvrant 999 aliments et ingrédients, suivant la liste publiée dans l'ouvrage McCance & Widdowson's The Composition of Food integrated dataset (CoF IDS) de l'Agence britannique de protection des normes alimentaires (Food Standards Agency).

Elle est dotée d'une fonction mémoire acceptant jusqu'à 99 entrées, qui affiche sur demande le total cumulé en calories/graisses/sel, etc. pour tous les aliments enregistrés. L'utilisateur peut ainsi mémoriser les valeurs nutritives et la teneur en calories sur une journée complète.

Grâce à ces fonctionnalités, cette balance est idéale pour un usage quotidien et un suivi diététique.

### **AVERTISSEMENTS/AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ :**

1. Les informations fournies par ce produit ne doivent pas être utilisées pour calculer un dosage de médicaments.
2. Toujours consulter un médecin ou un professionnel de la santé avant de commencer un régime ou une activité physique.
3. Les informations fournies par ce produit doivent toujours être utilisées en suivant les conseils diététiques d'un professionnel.

## BALANCE NUTRITIONNELLE – MODE D'EMPLOI

### PILE :

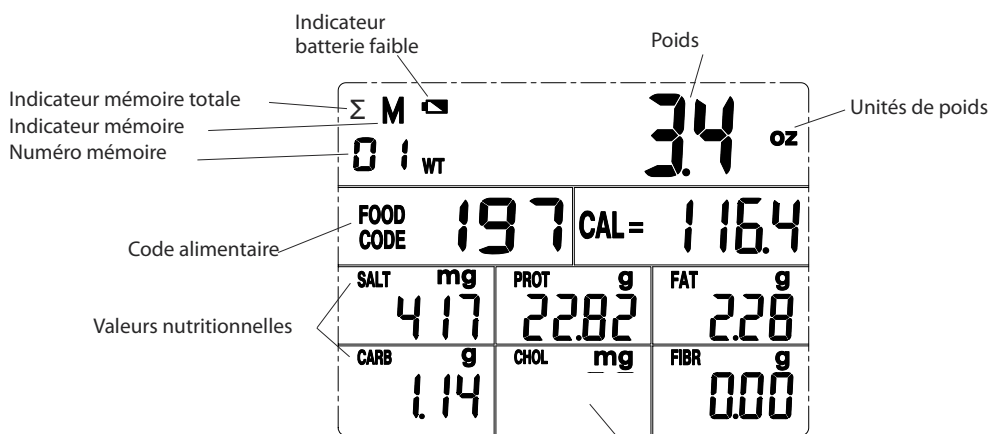
3 AAA

### INSTALLER LES PILES :

Insérer les 3 piles AAA dans le compartiment batterie. Assurez-vous que les bornes + et - sont bien orientées.

### AFFICHAGE :

Le schéma ci-dessous explique les différentes fonctions d'affichage



**Remarque :** L'écran n'affiche rien en cas d'absence de donnée pour une valeur nutritionnelle particulière concernant un ingrédient sélectionné.

### MISE EN MARCHÉ :

Appuyer et relâcher la touche ON/OFF

### ARRÊT :

Appuyer et relâcher la touche ON/OFF

**REMARQUE :** Arrêt automatique si l'écran affiche 0.0 ou que le même pesage apparaît pendant près de 3 minutes.

**ASTUCE :** Utiliser la touche ON/OFF pour éteindre la balance après usage permet de prolonger la durée de vie des piles.

### CONVERSION DES UNITÉS DE POIDS :

La balance calcule en mesures impériales (oz et lb:oz), métriques (kg et g) et en mesures liquides (fl. oz et ml) avec la fonction Aquatronic®. En mode pesage, appuyer et relâcher la touche UNIT pour convertir à tout moment entre g /oz/lb:oz/ml/fl.oz.

**REMARQUE :** La fonction de mesure des liquides Aquatronic® convient à tous les liquides à base d'eau (vin, lait, bouillon, crème, etc.). Ne pas oublier que les huiles ont une gravité spécifique plus faible, qui donnera une différence de volume de +10% environ. Pour obtenir un volume d'huile avec cette balance, faites le calcul nécessaire.

## **PESER :**

- 1) Appuyer et relâcher la touche ON/OFF pour allumer la balance.
- 2) Attendre que l'écran affiche '0.0'
- 3) Placer l'ingrédient à peser sur le plateau
- 4) Le poids s'affiche

## **AJOUTER LE NOUVEL INGRÉDIENT À PESER :**

Pour peser plusieurs ingrédients différents, appuyer sur la touche ZERO pour réinitialiser l'afficheur entre chaque pesage d'ingrédient.

**REMARQUE :** Quand le poids de tare est soustrait, l'écran affiche un chiffre négatif dès que les ingrédients sont retirés de la balance. Pour remettre la balance à zéro en vue d'un nouveau pesage, appuyer sur la touche ZERO.

## **AFFICHER LE CALCUL DES VALEURS NUTRITIONNELLES :**

- 1) Appuyer et relâcher la touche ON/OFF pour allumer la balance.
- 2) Placer l'ingrédient à peser sur le plateau.
- 3) Si nécessaire, effacer le code alimentaire en appuyant et relâchant la touche CLR – le code alimentaire 000 s'affiche.
- 4) Se reporter au tableau du manuel pour le code à 3 chiffres identifiant l'ingrédient à peser (ex. : 921 pour le miel).
- 5) Entrer le code à 3 chiffres en utilisant le clavier numérique (0 – 9).
- 6) Dès la saisie du 3e chiffre, les valeurs en calories, sel, protéines, graisses, glucides, cholestérol et fibres concernant l'ingrédient s'affichent sur l'écran.

## **MÉMORISER LES VALEURS NUTRITIONNELLES :**

- 1) Suivre les étapes 1 à 6 de la section 'Afficher le calcul des valeurs nutritionnelles'.
- 2) Appuyer sur la touche M+ pour mémoriser l'ingrédient en cours de pesage .
- 3) M01 s'affiche dans le coin supérieur gauche de l'écran pour indiquer qu'un ensemble de valeurs a été mémorisé. Répéter les étapes précédentes pour mémoriser d'autres ingrédients.

**REMARQUE :** La mémoire est sauvegardée en permanence, même si la balance est éteinte (sauf en cas de retrait des piles).

**REMARQUE :** La balance peut mémoriser jusqu'à 99 ingrédients maximum.

Quand la mémoire atteint le chiffre 99, « 99 » s'affiche en clignotant – la mémoire doit être effacée en suivant les instructions de la section 'Effacer la mémoire'.

## **RAPPEL DE MÉMOIRE :**

- 1) Appuyer sur la touche MR pour voir le total des valeurs concernant tous les ingrédients mémorisés.
- 2)  $\Sigma$  apparaît à côté de l'indicateur mémoire pour indiquer que tout le contenu mémoire est affiché.
- 3) Le total des valeurs en calories, sel, protéines, graisses, glucides, cholestérol et fibres concernant les ingrédients mémorisés s'affiche sur l'écran.

**REMARQUE :** Il n'est pas possible d'afficher le poids total des ingrédients mémorisés.

## EFFACER LA MÉMOIRE :

- 1) Appuyer sur la touche MR.
- 2) Appuyer sur la touche MC.
- 3) La mémoire est effacée quand l'indicateur mémoire et le numéro mémoire ne sont plus affichés.

**REMARQUE :** la balance ne peut mémoriser que 99 ingrédients. Si plus de 99 ingrédients sont stockés, « 99 » s'affiche en clignotant. Appuyer sur la touche MC pour effacer la mémoire.

## FONCTIONS CLÉS :

ON/OFF	Mise en marche/arrêt de la balance
ZERO	Remet la balance à zéro
M+	Mémorise les valeurs nutritionnelles (jusqu'à 99 valeurs maximum)
MR	Rappel du total des valeurs nutritionnelles mémorisées
CLR	Efface le code alimentaire
MC	Efface la mémoire
UNIT	Convertit entre g/oz/lb:oz/ml/fl.oz

## SYMBOLES DES VALEURS NUTRITIVES :

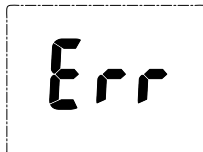
cal	Teneur en calories (cal)	carb	Teneur en glucides (g)
sel	Teneur en sel (mg)	chol	Teneur en cholestérol (mg)
prot	Teneur en protéines (g)	fibr	Teneur en fibres (g)
graisse	Teneur en graisses (g)		

## VOYANTS ALARME :

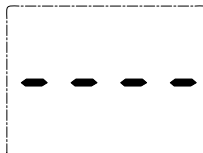
Remplacez les piles



Surcharge pondérale



La valeur nutritionnelle dépasse la limite d'affichage maximum



## CONSIGNES DE NETTOYAGE/D'ENTRETIEN :

Nettoyez la balance à l'aide d'un linge légèrement humide.

**NE PAS** immerger la balance dans l'eau ni utiliser de nettoyeurs chimiques/abrasifs.

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES - INDEX

NOM DE L'INGRÉDIENT	PAGE	NOM DE L'INGRÉDIENT	PAGE
<b>VIANDE</b>	<b>28</b>	Légumes	36-37
Porc et bacon	28	Pommes de terre et produits à base de pomme de terre	37
Bœuf et veau	28	Plats de légumes	37
Volaille	28	<b>HARICOTS ET LÉGUMES SECS, NOIX ET GRAINES</b>	37
Gibier à plume	28-29	Haricots, légumes secs et lentilles	37
Gibier	29	<b>NOIX ET GRAINES</b>	<b>37-38</b>
Agneau	29	<b>SOUPES, PRÉPARATIONS SALÉES, SANDWICHS ET PIZZAS</b>	<b>38</b>
Abats	29	Soupes	38
<b>PRODUITS ET PLATS À BASE DE VIANDE</b>	<b>29</b>	Préparations salées	38
Hamburgers et grillades	29	Sandwichs	38
Tourtes et feuilletés	29	Pizzas	38
Saucisses et charcuterie	29-30	<b>CHIPS, CHOCOLATS ET SUCRERIES</b>	<b>38</b>
Conserves de viande, pâtés et viandes transformées	30	Chips et snacks salés	38-39
Plats de viande – Cuisine européenne traditionnelle	30	Chocolats	39
Plats de viande – Currys style asiatique et autres cuisines du monde	30-31	Autres sucreries	39
<b>POISSONS ET CRUSTACÉS</b>	<b>31</b>	<b>PRODUITS SUCRÉS ET DE CONSERVATION</b>	<b>39</b>
Poisson blanc	31	<b>BISCUITS, GÂTEAUX ET PUDDINGS</b>	<b>39</b>
Poisson gras	31	Glaces	39
Crustacés	31-32	Puddings et desserts réfrigérés	39
Produits et plats à base de poisson	32	Biscuits secs	39-40
<b>PRODUITS LAITIERS</b>	<b>32</b>	Gâteaux	40
Lait et crème	32	Brioches et pâtisseries	40
Yaourt	32	Puddings	40
Fromage	32-33	<b>CONDIMENTS, SAUCES ET PICKLES</b>	<b>40</b>
Œufs et plats à base d'œuf	33	Condiments et sauces	40-41
<b>FARINE, GRAINS, PÂTISSERIE ET PÂTES</b>	<b>33</b>	Pickles et chutneys	41
Farines et grains	33	Marinades et assaisonnements	41
Pâtisserie	33	<b>BOISSONS</b>	<b>41</b>
Nouilles et pâtes	33	Boissons gazeuses	41
<b>CÉRÉALES ET PAINS</b>	<b>33</b>	Sirops de fruits	41
Céréales petit-déjeuner	33-34	Jus de fruit	41
Pains et petits pains	34	Boissons chaudes	41
<b>HUILES ET MATIÈRES GRASSES</b>	<b>34</b>	Bières	41
Matières grasses à tartiner	34	Vins	41-42
Huiles	34	Cidre	42
Matières grasses à cuire	34	Vins enrichis en alcool	42
<b>FRUITS ET LÉGUMES, PLATS DE LÉGUMES</b>	<b>34</b>	Vermouths	42
Fruits	34-36	Liqueurs et alcools	42

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
<b>VIANDE</b>			
<b>PORC ET BACON</b>			
Tranches de bacon, longe, dégraissé, grillé	620	Bœuf, filet mignon, grillé saignant, maigre et gras	622
Tranches de bacon, longe, grillé	619	Bœuf, filet mignon, cru, maigre et gras	623
Tranches de bacon, longe, fumé, grillé	618	Bœuf, steak à cuire à l'étouffée, cru, maigre	630
Tranches de bacon, flanc, grillé	615	Bœuf, steak à cuire à l'étouffée, cuit à l'étouffée, maigre et gras	629
Tranches de bacon, flanc, cru	614	Bœuf, morceau à braiser, rôti saignant, maigre et gras	631
Tranches de bacon, entrelardé, grillé	616	Veau, escalope, frit	666
Jambon	612	<b>VOLAILLE</b>	
Jambon, cuisse de porc, bouilli	617	Poitrine de poulet en morceaux, réfrigérés, frits	685
Porc, poitrine, rôtie, maigre et gras	663	Poitrine de poulet, morceaux, réfrigérés, grillés	727
Porc, côtelettes dans la longe, frit, maigre et gras	662	Poulet, poitrine, grillée avec peau, blanc seulement	680
Porc, sauté, cuisiné	664	Poulet, poitrine, grillée sans peau, blanc seulement	682
Porc, en dés, kebabs, grillé, maigre	661	Poulet, poitrine, grillée, blanc et peau	679
Porc, en filets, grillé, maigre	665	Poulet, poitrine, en fines lamelles, frit	683
Porc, côtes dans le filet, grillé, maigre et gras	659	Poulet, viande brune, rôti	676
Porc, côtes dans le filet, rôti, maigre et gras	658	Poulet, pilons, rôti, viande seulement	681
Porc, filet, rôti, maigre	656	Poulet kiev, surgelé, cuit	726
Porc, steaks dans le filet, frit, maigre et gras	655	Poulet, viande maigre, rôti	677
Porc, haché, bouilli	654	Poulet, blanc seulement, moyenne, cru	684
Porc, steaks, grillé, maigre	660	Poulet, viande, moyenne, rôti	675
Porc, steaks, bouilli, maigre	657	Nuggets de poulet, à emporter	725
<b>BŒUF ET VEAU</b>		Poulet, portions, frit, viande et peau	678
Bœuf, steak à l'étouffée, braisé, maigre et gras	636	Poulet, cuisses, mijoté, viande et peau, pesé avec les os	686
Bœuf, poitrine, bouilli, maigre et gras	635	Dinde, poitrine, filet, grillé, viande seulement	701
Bœuf, steak dans le filet, frit, maigre et gras	633	Dinde, viande brune, rôtie	696
Bœuf, steak dans le filet, grillé, maigre et gras	632	Dinde, pilons, rôtie, viande et peau	693
Bœuf, steak dans le filet, cru, maigre et gras	634	Dinde, pilons, rôtie, viande seulement	694
Bœuf, flanc, mijoté, maigre et gras	639	Dinde, viande maigre, rôtie	697
Bœuf, haché, extra maigre, bouilli	638	Dinde, viande, moyenne, rôtie	695
Bœuf, haché, bouilli	628	Dinde, haché, bouilli	699
Bœuf, rumsteck, frit, maigre et gras, frit	627	Dinde, fines lamelles, frit	698
Bœuf, rumsteck, maigre seulement, grillé	626	Dinde, cuisses, en dés, mijoté, viande seulement	700
Bœuf, rumsteck, fines lamelles, sauté, maigre	637	<b>GIBIER À PLUME</b>	
Bœuf, morceau à braiser, mijoté, maigre	625	Canard, croustillant, style chinois	687
Bœuf, contre-filet, rôti, maigre et gras	624	Canard, rôti, viande seulement	688
Bœuf, filet mignon, frit, maigre et gras	621		

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Canard, rôti, viande, gras et peau	689	Hamburgers au bœuf haché, réfrigérés/surgelés, grillés	671
Oie, rôtie, viande, gras et peau	690	Big Mac	674
Faisan, rôti, viande seulement	691	Hamburger au fromage, à emporter	667
Pigeon, rôti, viande seulement	692	Hamburger au poulet, à emporter	673
<b>GIBIER</b>		Hamburger au jambon, à emporter	670
Lièvre, mijoté, viande seulement	702	Quarter Pounder au fromage, à emporter	669
Lapin, cru, viande seulement	703	Whopper burger	668
Lapin, mijoté, viande seulement	704	<b>TOURTES ET FEUILLETÉS</b>	
Chevreuil (viande de), rôti	705	Tourte au bœuf, réfrigérée/surgelée, cuite	747
<b>AGNEAU</b>		Tourte au poulet, individuelle, réfrigérée/surgelée, cuite	753
Agneau, moyenne, dégraissé, cuit	641	Feuilleté à la viande (Cornish pasty), au détail	739
Agneau, côtelettes (côtes premières), grillé, maigre et gras	642	Hot dog	733
Agneau, poitrine, crue, maigre	640	Tourte au porc, individuelle	745
Agneau, poitrine, rôtie, maigre	643	Feuilleté à la chair à saucisse (sausage roll), fait maison	743
Agneau, maigre seulement, cru, moyenne	652	Sausage rolls, pâte Brisée, fait maison	732
Agneau, jarret, entier, maigre et gras, rôti, moyen	650	Tourte à la viande et aux rognons cuite au four, crôte simple, fait maison	735
Agneau, côtes dans le filet, maigre et gras, grillé	651	Tourte à la viande et aux rognons cuite à la vapeur, fait maison	734
Agneau, épaule, rôtie, maigre	646	Tourte à la viande et aux rognons/bœuf, individuelle, réfrigérée/surgelée, cuite	744
Agneau, épaule, en dés, kebabs, grillé, maigre et gras	647	<b>SAUCISSES ET CHARCUTERIE</b>	
Agneau, épaule, entière, rôtie, maigre	644	Saucisses de bœuf, réfrigérées, grillées	755
Agneau, à cuire à l'étouffée, bouilli, maigre	653	Tranches de bœuf	728
Agneau, à cuire à l'étouffée, bouilli, maigre et gras	645	Boudin noir, frit	722
Carré d'agneau, rôti, maigre	649	Bratwurst	757
Carré d'agneau, rôti, maigre et gras	648	Tranches de poulet	721
<b>ABATS</b>		Chorizo	756
Cœur, agneau, rôti	710	Saucisse de francfort	751
Rognon, agneau, frit	713	Saucisse à l'ail	754
Foie, veau, frit	715	Jambon de parme	750
Foie, poulet, frit	714	Jambon, première qualité	749
Foie, agneau, frit	711	Knackwurst	752
Foie, agneau, cru	712	Saucisse au foie	746
Foie, porc, cru	708	Pastrami	720
Foie, porc, bouilli	707	Pepperami	731
Queue de bœuf, bouillie	706	Saucisses de bœuf et de porc, réfrigérées, grillées	761
Langue, bœuf, bouillie	709	Saucisses de bœuf et de porc, économiques, réfrigérées, grillées	759
<b>PRODUITS ET PLATS À BASE DE VIANDE</b>		Saucisses de porc, réfrigérées, grillées	760
<b>HAMBURGERS ET GRILLADES</b>		Saucisses première qualité, réfrigérées, frites	758
Steaks hachés, réfrigérés/surgelés, frits	672	Salami	730



## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Saucisses « Saveloy », non enrobées de pâte, à emporter	737	Lasagne, fait maison	818
Tranches de dinde	741	Poulet au citron	788
<b>CONSERVES DE VIANDE, PÂTÉS ET VIANDES TRANSFORMÉES</b>			
Steaks hachés, allégés, réfrigérés/surgelés, grillés	748	Foie et bacon, frit	789
Corned beef, en boîte	716	Foie et oignons, cuit à l'étouffée	790
Haggis, bouilli	717	Pain de viande, fait maison	772
Viande cuisinée, en boîte	718	Moussaka	791
Viande à tartiner	719	Boulettes de viande de porc et bœuf à la sauce tomate	792
Bœuf haché en sauce, boîte	723	Cassolette de porc, avec sauce déjà préparée	809
Garniture pour tourte de bœuf haché, en boîte	724	Cassolette de saucisses	812
Pâté, foie	738	Hachis Parmentier	786
Pâté, foie, en tube	729	Spaghetti bolognaise	773
Pâté, viande, allégé	740	Spaghetti bolognaise, réfrigéré/surgelé, réchauffé	824
Rissoles, salés	742	Tourte à la viande et aux rognons, double croûte, fait maison	781
<b>PLATS DE VIANDE – CUISINE EUROPÉENNE TRADITIONNELLE</b>			
Bœuf bourguignon	827	Toad in the hole (saucisse en pâte)	783
Cassolette de bœuf, avec sauce déjà préparée	831	Viande de chevreuil au vin et Porto	828
Ragoût de bœuf et dumplings	778	Wiener schnitzel	832
Ragoût de bœuf, fait maison	806	<b>PLATS À VIANDE – CURRYS, STYLE ASIATIQUE ET AUTRES CUISINES DU MONDE</b>	
Bœuf Stroganoff	779	Chow mein au bœuf, au détail, réchauffé	814
Bœuf Wellington	780	Curry de bœuf	777
Sauce bolognaise (avec viande)	815	Curry de bœuf, allégé	825
Cannelloni, réfrigéré/surgelé, réchauffé	795	Enchiladas au bœuf	776
Tourte au poulet et aux champignons cuite au four, croûte simple, fait maison	775	Bœuf, frit avec des poivrons verts	813
Poulet chasseur	811	Chow mein au poulet, à emporter	830
Goujons de poulet, réfrigérés/surgelés, cuits	796	Curry de poulet, moyenne, à emporter	821
Chili con carne, fait maison	801	Curry de poulet, réfrigéré/surgelés, réchauffé, avec du riz	817
Coq au vin	802	Curry de poulet, préparé avec de la sauce au curry en boîte	800
Hachis Parmentier au corned-beef	767	Poulet Korma	762
Poulet Coronation	803	Risotto de poulet	763
Cottage pie, fait maison	768	Poulet satay	816
Cottage pie/hachis Parmentier, fait maison	794	Poulet tandoori, réfrigéré, réchauffé	797
Rognons à la diable	771	Poulet vindaloo	766
Fagots en sauce, réfrigérés/surgelés, réchauffés	819	Poulet, frit avec des champignons et noix de cajou	764
Goulash	804	Poulet, frit avec des poivrons dans une sauce aux haricots noirs	765
Irish stew, préparé avec de l'agneau maigre	805	Poulet, frit, avec du riz et des légumes, surgelé, réchauffé	826
Ragoût d'agneau/de bœuf avec pommes de terre, réfrigéré/surgelé, au détail, réchauffé	820	Döner kebab dans un pain pita avec de la salade	799
Ragoût du Lancashire	807	Biryani d'agneau	769

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Curry d'agneau, préparé avec de la sauce au curry en boîte	808	Carrelet, pané, frit dans un mélange d'huiles	535
Koftas d'agneau	770	Perche rouge, frite dans un mélange d'huiles, pesée avec arêtes et peau	539
Curry d'agneau du Cachemire (Rogan Josh)	774	Roussette, dans une pâte frite dans un mélange d'huile, pesé avec arêtes	548
Agneau vindaloo	787	Raie, grillée	550
Samosas à la viande, à emporter	829	Raie, dans une pâte frite dans un mélange d'huiles	551
Chow mein au porc et au poulet	793	Tilapia, cru	542
Côtes levées de porc à la sauce aux haricots noirs	785	Turbot, grillé	547
Porc, frit avec des légumes	784	Turbot, cru	543
Shish kebab dans un pain pita avec de la salade	798	Poisson à chair blanche, cru	544
Rouleaux de printemps, viande, à emporter	823	Poisson à chair blanche, cuit à la vapeur	545
Poulet aigre-doux, à emporter	822		
Porc aigre-doux	810	<b>POISSON GRAS</b>	
Porc aigre-doux, préparé avec du porc maigre	782	Anchois à l'huile, en boîte, égouttés	579
<b>POISSONS ET CRUSTACÉS</b>		Anguille, gélifiée	584
<b>POISSON BLANC</b>		Hareng, grillé	583
Cabillaud, cuit	555	Hareng fumé et salé (kipper), ébouillanté	589
Cabillaud, pané, frit dans un mélange d'huiles du commerce	553	Maquereaux en saumure, en boîte, égouttés	571
Cabillaud, poché	556	Maquereaux à la sauce tomate, en boîte	588
Cabillaud, fumé, poché	554	Maquereau, grillé	578
Cabillaud, cuit à la vapeur	557	Maquereau, fumé	585
Colin, surgelé, cru	552	Pilchards à la sauce tomate, en boîte	586
Colin, cuit à la vapeur	546	Saumon, grillé	577
Haddock, grillé	567	Saumon, rose, en boîte, en saumure, chair et arêtes, égoutté	574
Haddock, pané, frit dans un mélange d'huiles du commerce	566	Saumon, fumé	573
Haddock, fumé, poché	561	Saumon, cuit à la vapeur	587
Haddock, fumé, cuit à la vapeur	558	Sardines en boîte, en saumure, égouttées	572
Haddock, cuit à la vapeur	565	Sardines à la sauce tomate, en boîte	569
Merlu, grillé	559	Sardines, grillées, pesées avec les arêtes	570
Flétan, grillé	560	Espadon, grillé	568
Hoki, grillé	562	Truite, arc-en-ciel, grillée	582
Sole au citron, goujons, cuit	549	Thon en boîte, en saumure, égoutté	575
Sole au citron, goujons, frit dans un mélange d'huiles	537	Thon en boîte, à l'huile, égoutté	580
Sole au citron, grillée	564	Thon, cru	581
Sole au citron, cuite à la vapeur	563	Petits poissons, enfarinés, frits	576
Lotte, grillée	538		
Rouget rouge, grillé	540	<b>CRUSTACÉS</b>	
Carrelet, goujons, cuit	536	Crabe, ébouillanté	592
Carrelet, grillé	541	Crabe en boîte, en saumure, égoutté	593
Carrelet, dans une pâte frite dans un mélange d'huiles	534	Huître, ébouillantée	591
		Moules, ébouillantées, pesées avec les coques	599

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Crevettes, ébouillantées	595	Lait écrémé, pasteurisé, moyenne	167
Crevettes roses, ébouillantées, pesées non décortiquées	596	Lait entier, pasteurisé, moyenne	169
Coquilles Saint-Jacques, cuites à la vapeur	598	<b>YAOURT</b>	
Langoustine, panée, surgelée, frite dans de l'huile de tournesol	594	Fromage frais, aux fruits	232
Crevettes, ébouillantées	590	Fromage frais, nature	233
Encornet, dans une pâte frite dans de l'huile de tournesol	597	Fromage frais, virtuellement allégé, aux fruits	230
<b>PRODUITS ET PLATS À BASE DE POISSON</b>		Fromage frais, virtuellement allégé, nature	231
Curry, crevette, à emporter	605	Soja, alternative végétale au yaourt, aux fruits	226
Croquettes de poisson, grillées	610	Yaourt, à boire	235
Croquettes de poisson, saumon, fait maison	608	Yaourt, à la grecque, nature	229
Bâtonnets de poisson, cabillaud, grillés	612	Yaourt, allégé, aux fruits	227
Pâte de poisson	601	Yaourt, allégé, nature	228
Fisherman's pie (tourte au poisson), au détail	602	Yaourt, virtuellement allégé/diététique, aux fruits	225
Kedgeree	607	Yaourt, virtuellement allégé/diététique, nature	224
Pâte de maquereau, fumé	603	Yaourt, lait entier, nature	234
Œufs de poisson, cabillaud, durs, frits dans un mélange d'huiles	611	<b>FROMAGE</b>	
Œufs de poisson, hareng, tendres, frits dans un mélange d'huiles	609	Brie	187
Saumon en croûte, au détail	604	Caerphilly (fromage anglais à pâte dure et blanche)	206
Cocktail de fruits de mer	600	Camembert	188
<b>PRODUITS LAITIERS</b>		Type cheddar, semi allégé	190
<b>LAIT ET CRÈME</b>		Cheddar, moyenne en général	209
Babeurre	174	Cheddar, anglais	189
Crème de noix de coco	525	Cheddar à tartiner, nature	191
Noix de coco, pack de crème	510	Cheddar à tartiner, allégé	192
Lait de noix de coco	526	Cheshire (au lait de vache, à pâte dure)	210
Lait condensé, écrémé, sucré	173	Cottage cheese (fromage frais à base de lait entier), nature	193
Lait condensé, entier, sucré	172	Cottage cheese, nature, allégé	194
Crème, laitière, très épaisse	179	Cream cheese (fromage à tartiner)	195
Crème, fraîche, grumelleuse	182	Danish blue (fromage bleu Danois)	196
Crème, fraîche, épaisse, crème Jersey incluse	185	Derby (fromage du Derbyshire au lait de vache)	211
Crème, fraîche, légère	178	Double Gloucester (fromage du Gloucestershire)	208
Crème, fraîche, aigre	183	Edam	197
Crème, fraîche, fouettée	184	Emmental	221
Crème fraîche	181	Feta	205
Crème fraîche, demi grasse	180	Fromage au lait de chèvre, frais, entier, en bûche	186
Lait écrémé, en poudre	171	Gouda	198
Lait concentré, allégé	170	Gruyère	220
Lait concentré, entier	175	Lancashire	219
Lait demi écrémé, pasteurisé, moyenne	168	Leicester	218
		Mozzarella, fraîche	199

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Parmesan, frais	200	Semoule, crue	002
Tranches de fromage transformé, allégé	201	Tapioca, cru	001
Fromage transformé, fumé	217	Farine de blé, brune	005
Quark	216	Farine de blé, blanche, pour pains	008
Ricotta	212	Farine de blé, blanche, nature	006
Roquefort	215	Farine de blé, blanche, auto levante	007
Derby à la sauge	222	Riz blanc, facile à cuire, bouilli	020
Fromage de soja	213	<b>PÂTISSERIE</b>	
Fromage à tartiner, pâte blanche crémeuse, entier	202	Pâte feuilletée, cuite	124
Fromage à tartiner, pâte blanche crémeuse, allégé	203	Pâte feuilletée, crue	126
Stilton, bleu	204	Pâte feuilletée, surgelée, crue	125
Stilton, blanc	214	Pâte brisée, cuite	122
Wensleydale	207	Pâte à la farine complète, cuite	123
<b>ŒUFS ET PLATS À BASE D'ŒUF</b>		<b>NOUILLES ET PÂTES</b>	
Blanc d'œuf, séché	268	Macaroni fromage	022
Œufs, poule, ébouillantés	269	Macaroni, bouilli	027
Œufs, poule, frits, sans matière grasse	266	Nouilles, œuf, bouillies	030
Œufs, poule, brouillés, avec du lait	279	Nouilles, nature, bouillies	029
Œufs, poule, blanc, crus	271	Nouilles, riz, sèches	028
Œufs, poule, entier, fermiers, crus	272	Pâtes, fraîches, aux fromage et légumes, cuites	025
Œufs, poule, entiers, crus	267	Pâtes, nature, fraîches, cuites	026
Œufs, poule, jaune, crus	270	Raviolis en boîte, à la sauce tomate	021
Omelette, fromage	277	Spaghetti, blanc, bouilli	024
Omelette, nature	278	Spaghetti, farine complète, bouilli	023
Omelette, espagnole	273	<b>CÉRÉALES ET PAINS</b>	
Quiche, fromage et œuf	276	<b>CÉRÉALES PETIT-DÉJEUNER</b>	
Quiche, lorraine	275	All-Bran	088
Quiche, aux champignons	274	Bran Flakes	083
<b>BEURRE (VOIR SECTION HUILES ET MATIÈRES GRASSES)</b>		Cheerios	058
<b>GLACES (VOIR BISCUITS, GÂTEAUX ET PUDDINGS)</b>		Clusters	080
<b>FARINE, GRAINS, PÂTISSERIE ET PÂTES</b>		Coco Pops	084
<b>FARINES ET GRAINS</b>		Corn Flakes	086
Orge, perlé, bouilli	010	Corn Flakes croustillant noisette	087
Riz brun, bouilli	019	Frosties	082
Farine de maïs	003	Fruit 'n Fibre	076
Farine de millet	011	Grapenuts	074
Flocons d'avoine, crus	012	Muesli, façon suisse	072
Farine de riz	009	Muesli, avec supplément de fruits	078
Farine de seigle, complète	004	Muesli, sans sucre ajouté	071

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Multi-Grain Start	059	Pain blanc, baguette française	038
Nutri-Grain	069	Pain blanc, 'avec fibres ajoutées'	037
Oat Bran Flakes (flocons d'avoine), avec des raisins	085	Petits pains blancs, croustillants	056
Porridge, préparé avec du lait et de l'eau	070	Petits pains blancs, briochés	055
Porridge, préparé avec de l'eau	068	Pain complet, moyenne	042
Porridge, préparé avec du lait entier	073	Petits pains complets	054
Blé soufflé	079	<b>HUILES ET MATIÈRES GRASSES</b>	
Raisin Splitz	081	<b>MATIÈRES GRASSES À TARTINER</b>	
Ready Brek	075	Beurre	838
Rice Krispiés	064	Beurre, à tartiner	837
Ricicles	060	Matière grasse à tartiner (20 à 25%) sans acides gras polyinsaturés	833
Shredded Wheat	061	Matière grasse à tartiner (35 à 40%), acides gras polyinsaturés	839
Shreddies	062	Matière grasse à tartiner (40%) sans acides gras polyinsaturés	834
Special K	063	Matière grasse à tartiner (60%), acides gras polyinsaturés	840
Sugar Puffs	065	Matière grasse à tartiner (60%), avec huile d'olive	843
Sultana Bran	066	Matière grasse à tartiner (70%), acides gras polyinsaturés	835
Weetabix	067	Margarine, dure, graisses végétales uniquement	836
Weetos	077	Margarine, tendre, sans acides gras polyinsaturés	842
<b>PAINS ET PETITS PAINS</b>		Margarine, tendre, acides gras polyinsaturés	841
Bagels, nature	137	<b>HUILES</b>	
Chapelure, manufacturée	046	Huile de maïs	847
Pain bis, moyenne	052	Huile d'olive	849
Petits pains bis, briochés	057	Huile de cacahuète (moulue)	850
Chapatis, avec matière grasse	051	Huile de colza	848
Pain ciabatta	043	Huile de sésame	846
Petites galettes, grillées	138	Huile de tournesol	844
Pain à l'ail, préemballé, surgelé	049	Huile végétale, en mélange, moyenne	845
Pain aux céréales	050	<b>GRAISSES DE CUISSON</b>	
Petits pains aux céréales	053	Ghee, beurre	854
Muffins, bis	129	Ghee, végétale	851
Muffins, style anglais, blanc	141	Lard	853
Pain naan	045	Graisse animale	855
Pappadums, à emporter	044	Graisse végétale	852
Pain pita, blanc	040	<b>FRUITS ET LÉGUMES, PLATS DE LÉGUMES</b>	
Pain de seigle	047	<b>FRUIT</b>	
Tortillas, préparées avec de la farine de blé	041	Pommes, à cuire, cuites sans sucre, chair uniquement	470
Pain blanc, moyenne	048	Pommes, à cuire, crues, pelées	471
Pain blanc, de campagne ou fendu, fraîchement sorti du four	039	Pommes, à manger, moyenne, crues	469

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Pommes, à manger, Cox's Pippin, crues	475	Kiwi (fruit)	435
Pommes, à manger, Granny Smith, crues	474	Citrons, pelés	485
Pommes, à manger, rouge dessert, crues	472	Citrons verts, pelés	484
Abricots, en boîte, au jus	436	Baies de logan, crues	483
Abricots, en boîte, au sirop	431	Loquats, crus	482
Abricots, secs	473	Lychees, crues	477
Abricots, crus	480	Mandarines, en boîte, au sirop	423
Avocat, Fuerte	461	Mangues, mûres, en boîte, au sirop	422
Avocat, Hass	460	Melon, type Canteloup	439
Rondelles de banane	459	Melon, Gallia	419
Bananes	462	Melon, Honeydew	420
Mûres, crues	458	Melon, pastèque	434
Mûres, mijotées sans sucre	457	Baies de mûrier, crues	421
Cassis, en boîte, au jus	468	Nectarines	424
Cassis, en boîte, au sirop	467	Oranges	433
Cerises, en boîte, au sirop	464	Paw-paw, cru	427
Cerises, glacées	463	Pêches, en boîte, au jus	426
Cerises, crues	466	Pêches, en boîte, au sirop	425
Cerises, mijotées sans sucre, pesées avec les noyaux	465	Pêches, crues	432
Garniture tourte aux cerises	481	Poires, moyenne, crues	428
Canneberges	491	Poires, moyenne, mijotées sans sucre	411
Raisins de Corinthe	490	Poires, William, crues	410
Prunes (de Damas), crues	489	Baies de physalis	417
Prunes (de Damas), mijotées sans sucre	488	Ananas, en boîte, au jus	415
Dattes, sèches	486	Ananas, cru	416
Dattes, fraîches	487	Prunes, moyenne, mijotées sans sucre	441
Baies de sureau	500	Prunes, Victoria, crues	412
Figues, sèches	497	Prunes, Victoria, mijotées sans sucre	414
Figues, fraîches	498	Prunes, jaunes, crues	418
Figues, prêtes à consommer	499	Grenade	413
Cocktail de fruits, en boîte, au jus	496	Pruneaux	449
Cocktail de fruits, en boîte, au sirop	495	Pruneaux, en boîte, au sirop	446
Garniture tourte aux fruits	494	Pruneaux, prêts à consommer	450
Groseilles à maquereau, dessert, en boîte, au sirop	493	Pruneaux, mijotés sans sucre	448
Groseilles à maquereau, dessert, crues	492	Coings	445
Pamplemousse, cru	440	Raisins secs	444
Raisin, moyenne	479	Rambutan	443
Prunes reine-claude, crues	478	Framboises, surgelées	447
Prunes reine-claude, mijotées sans sucre	476	Framboises, crues	442
		Groseilles, crus	456

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Rhubarbe, en boîte, au sirop	454	Cornichons, crus	382
Rhubarbe, mijotée avec sucre	455	Haricots verts, bouillis dans de l'eau non salée	315
Mandarines satsuma	453	Haricots verts, surgelés, bouillis dans de l'eau non salée	299
Fraises, en boîte, au sirop	451	Poireaux, bouillis dans de l'eau non salée	354
Fraises, crues	452	Poireaux, crus	363
Tangerines	438	Laitue, moyenne, crue	355
Groseilles blancs, crus	437	Haricots mange-tout, crus	325
<b>LÉGUMES</b>		Haricots mange-tout, frits dans un mélange d'huiles	323
Pousses de luzerne, crues	336	Courge, bouillie dans de l'eau non salée	392
Artichaut, cœur, bouilli dans de l'eau non salée	333	Courge, crue	391
Artichaut, Jérusalem, bouilli dans de l'eau non salée	334	Jardinière de légumes, surgelés, bouillis dans de l'eau salée	393
Asperges, bouillies, pesées selon portion servie	366	Champignons, courants, frits dans du beurre	371
Asperges, en boîte, réchauffées, égouttées	335	Champignons, courants, crus	394
Aubergine, crue	330	Olives, en saumure	430
Pousses de bambou, en boîte, égouttées	332	Olives, en saumure, pesées avec les noyaux	429
Germes de soja, haricot mungo, en boîte, égouttés	309	Oignons, crus	390
Germes de soja, haricot mungo, crus	303	Panais, bouilli dans de l'eau non salée	356
Betterave, marinée, égouttée	328	Pois, purée en boîte, réchauffés	322
Betterave, crue	327	Pois, surgelés, bouillis dans de l'eau non salée	326
Brocoli, vert, bouilli dans de l'eau non salée	329	Poivrons, capsicum, vert, crus	383
Choux de Bruxelles, bouillis dans de l'eau non salée	331	Poivrons, capsicum, rouge, crus	344
Choux de Bruxelles, surgelés, bouillis dans de l'eau non salée	373	Banane plantain, bouillie dans de l'eau non salée	345
Chou, cru, moyenne	365	Potiron, bouilli dans de l'eau salée	347
Chou-laitue (chou de Savoie), cru	384	Potiron, cru	346
Jus de carotte	385	Radis, rouge, cru	348
Carottes, jeunes, bouillies dans de l'eau non salée	352	Echalotes, crues	349
Carottes, jeunes, crues	370	Epinards, bouillis dans de l'eau non salée	359
Chou-fleur, bouilli dans de l'eau non salée	388	Epinards, crus	358
Chou-fleur, cru	387	Feuilles de chou vert, bouillies dans de l'eau non salée	350
Céleri-rave, cru	389	Oignons de printemps, bulbes et feuilles, crus	342
Céleri, cru	353	Courge, musquée, cuite	338
Bette, blette, bouillie dans de l'eau non salée	379	Pois mange-tout sugar snap, bouillis dans de l'eau salée	321
Endive, crue	386	Rutabaga, bouilli dans de l'eau non salée	340
Courgette, bouillie dans de l'eau non salée	376	Rutabaga, cru	339
Courgette, crue	375	Pomme de terre douce, cuite	341
Concombre, cru	377	Pomme de terre douce, bouillie dans de l'eau salée	362
Chou frisé, cru	378	Mais, grains, en boîte, réchauffés, égouttés	360
Fenouil, Florence, cru	380		
Ail, cru	381		

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Maïs, en grains, cru	337	Hamburger aux légumes préparé avec de l'eau et des oeufs	403
Maïs, en épi, entier, bouilli dans de l'eau non salée	343	Hamburger aux légumes et fromage, pané, cuit/grillé	401
Tomates, en boîte, entières	361	<b>HARICOTS ET LÉGUMES SECS, NOIX ET GRAINES</b>	
Tomates, cerises, crues	374	<b>HARICOTS, LÉGUMES SECS ET LENTILLES</b>	
Tomates, grillées	364	Haricots aduki, secs, bouillis dans de l'eau non salée	313
Tomates, séchées au soleil	372	Haricots blancs à la sauce tomate, en boîte	312
Navet, bouilli dans de l'eau non salée	367	Haricots blancs à la sauce tomate, en boîte, sucre réduit, sel réduit	311
Châtaignes d'eau, en boîte, égouttées	368	Haricots Blackeye, secs, bouillis dans de l'eau non salée	310
Cresson, cru	351	Fèves, en boîte, réchauffées, égouttées	319
Igname, cuit	369	Fèves, surgelées, bouillies dans de l'eau non salée	302
<b>POMMES DE TERRE ET PRODUITS À BASE DE POMME DE TERRE</b>		Haricots beurre, en boîte, réchauffés, égouttés	308
Frites, façon française, au détail	287	Haricots beurre, séchés, crus	318
Frites, au four, surgelées, cuites	288	Farine de pois chiche	317
Frites, au détail, cuites dans de l'huile végétale	286	Pois chiche, en boîte, réchauffés, égouttés	316
Frites, coupe droite, surgelées, cuites dans un mélange d'huiles	289	Pois chiche, entier, secs, bouillis dans de l'eau non salée	300
Purée de pomme de terre instantanée, préparée avec du lait demi écrémé	290	Haricots rouges, en boîte, réchauffés, égouttés	320
Pommes de terre nouvelles, bouillies dans de l'eau non salée	281	Haricots blancs, secs, bouillis dans de l'eau non salée	314
Vieilles pommes de terre, cuites, chair et pelure	283	Lentilles, vertes et brunes, entières, sèches, bouillies dans de l'eau salée	296
Vieilles pommes de terre, écrasées en purée avec du beurre	282	Lentilles, vertes et brunes, entières, sèches, crues	297
Vieilles pommes de terre, rissoles dans un mélange d'huiles	285	Lentilles, rouges, cassées, sèches, bouillies dans de l'eau non salée	298
Vieilles pommes de terre, rissoles dans du saindoux	284	Lentilles, rouges, écrasées, sèches, crues	295
Croquettes de pomme de terre, frites dans un mélange d'huiles	291	Haricots pinto, secs, bouillis dans de l'eau non salée	292
Pommes gaufrettes, surgelées, cuites	280	Haricots pinto, haricots refrits	293
<b>PLATS DE LÉGUMES</b>		Haricots transformés, en boîte, réchauffés, égouttés	324
Bhaji, pomme de terre et oignon	404	Haricots rouges kidney, en boîte, réchauffés, égouttés	305
Gratin de chou-fleur, préparé avec du lait écrémé	399	Haricots rouges kidney, secs, bouillis dans de l'eau non salée	294
Chili, pois et lentilles	398	Haricots d'Espagne, bouillis dans de l'eau non salée	307
Chili, Quorn	400	Germes de soja, secs, bouillis dans de l'eau non salée	306
Moussaka, légumes	395	Tofu, germe de soja, cuit à la vapeur	301
Côtelettes de noix, au détail, frites dans de l'huile de tournesol	406	Tofu, germe de soja, cuit à la vapeur, frit	304
Côtelettes de noix, au détail, frites dans de l'huile végétale	409	<b>NOIX ET GRAINES</b>	
Rôti de noix	402	Amandes	508
Quorn, pièces, selon achat	357	Amandes, grillées	518
Riz et black-eye beans (haricots à œil noir)	397	Noix du Brésil	509
Salade, pomme de terre, avec mayonnaise, au détail	407		
Salade, pomme de terre, avec assaisonnement allégé, au détail	408		
Samosas, légumes, au détail	405		



## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Noix de cajou, nature	520	Roulés au fromage et oignon, feuilletés	164
Noix de cajou, rôties et salées	521	Couscous	166
Châtaignes	522	Crêpes, salées, préparées avec du lait entier	158
Châtaignes, séchées	524	Crêpes, salées, farine complète, préparées avec du lait entier	157
Noix de coco, desséchée	511	Risotto, nature	159
Noisettes	512	Spaghetti à la sauce tomate, en boîte	165
Noix de macadamia, salées	531	Yorkshire pudding, préparé avec du lait écrémé	162
Noix et raisins secs en mélange	519	Yorkshire pudding, préparé avec du lait entier	161
Beurre de cacahuète, lisse	514	<b>SANDWICHS</b>	
Beurre de cacahuète, grain entier	533	Sandwich, bacon, laitue et tomate, pain blanc	017
Cacahuètes et raisins secs	515	Sandwich, fromage Cheddar et cornichons, pain blanc	016
Cacahuètes, grillées à sec	516	Sandwich, salade poulet, pain blanc	018
Cacahuètes, nature	507	Sandwich, œuf mayonnaise, pain blanc	014
Noix de pécan	532	Sandwich, salade jambon, pain blanc	013
Pignons de pin	527	Sandwich, thon mayonnaise, pain blanc	015
Pistaches, rôties et salées	530	<b>PIZZA</b>	
Graines de courge	529	Pâte à pizza, crue	036
Quinoa	528	Pizza, fromage et tomate, pâte épaisse	033
Graines de sésame	523	Pizza, fromage et tomate, pâte fine	032
Graines de tournesol	513	Pizza, jambon et ananas, réfrigérée	034
Noix	517	Pizza, garniture viande	035
<b>SOUPES, PRÉPARATIONS SALÉES, SANDWICHS ET PIZZAS</b>			
<b>SOUPES</b>			
Soupe de poulet, à la crème, en boîte, condensée	961	Pizza, végétarienne	031
Consommé	960	<b>CHIPS, CHOCOLATS ET SUCRERIES</b>	
Soupe à l'oignon	951	<b>CHIPS ET SNACKS SALÉS</b>	
Soupe aux lentilles, en boîte	959	Mélange Bombay	941
Soupe Minestrone	954	Olives, en saumure	430
Soupe aux champignons, à la crème, en boîte	955	Olives, en saumure, pesées avec les noyaux	429
Soupe à la queue de bœuf, en boîte	958	Pop-corn, nature	945
Soupe aux pois et jambon	953	Morceaux croustillants de couenne de porc	946
Soupe aux poireaux et pommes de terre	952	Chips de pomme de terre	944
Soupe à la tomate, à la crème, en boîte	962	Chips de pomme de terre, allégées	947
Soupe aux légumes, en boîte	957	Chips de pomme de terre, épaisses, frisées	949
Soupe complète, en boîte	956	Anneaux de pomme de terre	943
<b>PRÉPARATIONS SALÉES</b>			
Haricots blancs à la sauce tomate, en boîte	312	Crackers crevette, à emporter	163
Haricots blancs à la sauce tomate, en boîte, sucre réduit, sel réduit	311	Pretzels	950
		Produits soufflés à base de pomme de terre	948

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Œufs durs enrobés de chair à saucisse et panés, au détail	736	Sirop, d'érable	918
Chips tortillas	942	Mélasse, noire	914
Twiglets	940	<b>BISCUITS, GÂTEAUX ET PUDDINGS</b>	
<b>CHOCOLAT</b>		<b>GLACE</b>	
Chocolat, au lait	926	Glace choc	243
Chocolat, noir	929	Cône de glace genre Cornetto	242
Chocolat, blanc	927	Desserts glacés, surgelés	236
Kit Kat	922	Crème glacée, lactée, aromatisée	244
Barre de Mars	925	Crème glacée, lactée, première qualité	238
Bonbons genre smarties	928	Crème glacée, lactée, vanille	241
Snickers	924	Crème glacée, sans lait, allégée en calories	245
Twix	923	Crème glacée, sans lait, vanille	246
<b>AUTRES SUCRERIES</b>		Lollies, contenant de la glace	237
Douceurs bouillies	938	Lollies, avec du vrai jus de fruit	240
Barre de céréales Chewy	930	Sorbet, fruit	239
Barre de céréales croustillante	937	<b>PUDDINGS ET DESSERTS RÉFRIGÉRÉS</b>	
Pastilles aux fruits	936	Cheesecake, aux fruits, part individuelle	257
Caramel, fait maison	931	Desserts lactés au chocolat	248
Réglisse, de toutes sortes	939	Crème caramel, au détail	254
Marshmallows	935	Crème pâtissière, préparée avec du lait demi écrémé	262
Nougat	933	Crème pâtissière, préparée avec du lait entier	260
Pastilles à la menthe	934	Crème pâtissière, prête à servir	249
Turkish delight, aux noix	932	Poudre dessert instantané, préparé avec du lait écrémé	261
<b>PRODUITS SUCRÉS ET DE CONSERVATION</b>		Jelly (gelée), préparée avec de l'eau	259
Pâte à tartiner au chocolat noisette	906	Mousse, chocolat	250
Pâte à tartiner chocolat	912	Mousse, chocolat, allégée	251
Miel	921	Mousse, fruit	252
Confiture, pour diabétique	907	Pavlova, avec fruit et crème	253
Confiture, fruit avec grains comestibles	908	Profiteroles avec sauce	256
Confiture, fruit à noyau	909	Pudding au riz, en boîte	258
Crème au citron	913	Pudding au riz, en boîte, allégé	247
Marmelade	910	Trifle, fruit, au détail	255
Marmelade, pour diabétique	911	<b>BISCUITS</b>	
Mincemeat, végétarien	905	Biscuits au chocolat, fourrés à la crème, enrobage complet	096
Sucre, brun	915	Biscuits au chocolat, enrobage complet	102
Sucre, Demerara	920	Cookies, copeaux de chocolat	104
Sucre, blanc	917	Crackers à la crème	105
Sirop, golden	919	Barre céréales Crispbread, seigle	106
Sirop, golden, à verser	916	Biscuits Crunch, fourrés à la crème	090

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Digestive biscuits (sablés), chocolat	107	Petits gâteaux pour le thé, frais	136
Digestive biscuits (sablés), nature	103	Gaufres	131
Gaufres	094	<b>PUDDINGS</b>	
Biscuits gingembre et noix	108	Tourte aux pommes, une croûte	156
Matzos	098	Tarte Bakewell (amandes et framboises)	146
Biscuits à l'avoine	095	Christmas pudding, au détail	151
Biscuits salés à base d'avoine, au détail	092	Crumble, aux fruits	145
Biscuits sandwich, fourrés à la crème	091	Tourte aux fruits, pâte dessus et dessous	153
Biscuits sandwich, fourrés à la confiture	101	Tourte aux fruits, avec garniture	144
Biscuits semi sucrés	099	Tarte au citron meringuée	150
Sablés	089	Crêpes, sucrées, préparées avec du lait écrémé	147
Gaufrettes, fourrées	093	Crêpes, sucrées, préparées avec du lait entier	154
Gaufrettes	097	Pudding moelleux	152
Crackers complet	100	Pudding moelleux, à la confiture ou mélasse	148
<b>GÂTEAUX</b>		Pudding à la graisse de rognon	149
Gâteau au chocolat	113	Tarte à la mélasse	155
Gâteau mousseline au chocolat	118	<b>CONDIMENTS, SAUCES ET PICKLES</b>	
Cake, riche en fruits, fait maison	116	<b>CONDIMENTS ET SAUCES</b>	
Pain d'épice	114	Sauce barbecue	988
Gâteaux Jaffa	120	Sauce aux haricots noirs	964
Muffins, à l'américaine, copeaux chocolat	110	Sauce brune, sucrée	987
Gâteau allégé	109	Tourte fromage et pomme de terre	264
Gâteaux de riz	112	Sauce au fromage, en sachet	263
Petits rochers	115	Sauce aux piments	965
Gâteau moelleux	111	Assaisonnement, à base de yaourt	966
Gâteau moelleux avec glaçage au beurre	119	Jus de viande instantané en granulés, préparé	998
Gâteau moelleux, fourré à la confiture	117	Sauce au raifort	986
Gâteau roulé, chocolat, part individuelle	121	Macaroni au fromage, en boîte	265
<b>BRIOCHE ET PÂTISSERIES</b>		Moutarde, lisse	996
Tartes à la crème, part individuelle	139	Moutarde, à l'ancienne avec graines	992
Beignets, confiture	135	Sauce pour pâtes, à la tomate	985
Gâteau Eccles	143	Sauce Pesto	396
Eclairs, frais	127	Gelée de groseilles	967
Brioche de Pâques	134	Relish, viande hachée/piment/tomate	978
Tartes à la confiture, au détail	140	Sauce de soja	984
Mince pies, individuels	132	Cubes de bouillon, bœuf	997
Scones, fromage	130	Cubes de bouillon, poulet	994
Scones, nature	128	Cubes de bouillon, légumes	995
Petites crêpes épaisses	133	Farce, sauge et oignon	160
Petites crêpes épaisses, au détail	142		

## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Sauce aigre-douce, à emporter	982	Boisson aux jus de fruits, prête à boire	872
Sauce tartare	981	Boisson tonique aux jus de fruits, concentré	870
Sauce tomate Ketchup	983	Sirop de citron vert, concentré, préparé	871
Purée de tomate	999	<b>JUS DE FRUIT</b>	
Sauce blanche, en sachet, préparée avec du lait demi écrémé	968	Jus de pomme, non sucré	882
Sauce Worcestershire	980	Jus de canneberge	877
Extrait de levure	993	Jus de pamplemousse concentré, non sucré	502
<b>PICKLES ET CHUTNEYS</b>		Jus de pamplemousse, non sucré	880
Chutney, mangue, sucré	991	Jus de citron, frais	879
Chutney, mélange de fruits	990	Jus de citron, frais, pesé avec le fruit entier	504
Piccalilli	979	Jus de citron vert, frais	503
Pickles, citron vert, à l'huile	989	Jus d'orange, fraîchement pressé	506
Pickles, sucrés	969	Jus d'orange, fraîchement pressé, pesé avec le fruit entier	501
<b>MARINADES ET ASSAISONNEMENTS</b>		Jus d'orange, non sucré	878
Assaisonnement, fromage bleu	977	Jus d'ananas, non sucré	876
Assaisonnement, 'minceur'	976	Jus de pruneau	505
Vinaigrette, à la française	973	Jus de tomate	881
Vinaigrette, à la française, 'minceur'	974	<b>BOISSONS CHAUDES</b>	
Assaisonnement sauce Thousand Island	975	Café, instantané, préparé avec de l'eau	861
Mayonnaise, allégée, au détail	971	Café, instantané, préparé avec de l'eau et du lait demi écrémé	862
Mayonnaise, au détail	972	Cacao en poudre, préparé avec du lait écrémé	176
Raita	963	Cacao en poudre, préparé avec du lait entier	177
Assaisonnement pour la salade	970	Chocolat en poudre à boire, préparé avec du lait écrémé	856
Taramasalata	606	Chocolat en poudre à boire, préparé avec du lait entier	857
Tzatziki	223	Poudre pour boissons instantanées, malté	858
<b>BOISSONS</b>		Thé, tisane, infusion	859
<b>BOISSONS GAZEUSES</b>		Thé, infusion, moyenne, avec du lait demi écrémé	860
Coca	868	<b>BIÈRES</b>	
Coca, light	865	Bière, bitter, moyenne	883
Boisson aux jus de fruits, gazeuse, prête à boire	869	Bière brune, en bouteille	887
Canada dry	863	Bière blonde	888
Limonade	867	Bière blonde, sans alcool	886
Soda, club	864	Panaché	885
Soda tonique	866	Stout, Guinness	884
<b>SIROPS DE FRUITS</b>		<b>VINS</b>	
Boisson aux fruits, basses calories, concentré, préparée	875	Champagne	896
Boisson aux fruits/sirop, concentré, préparée	874	Vin rouge	897
Boisson aux jus de fruits, basses calories, prête à boire	873		

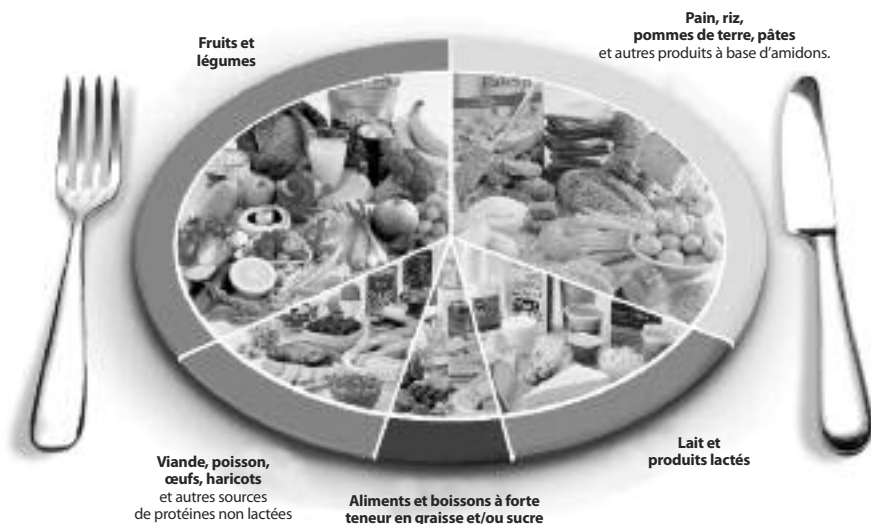
## TABLEAU DES CODES ALIMENTAIRES

NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE	NOM DE L'INGRÉDIENT	CODE ALIMENTAIRE
Vin rosé, medium	895	Sherry, medium	898
Vin blanc, sec	894		
Vin blanc, medium	892	<b>VERMOUTHS</b>	
Vin blanc, pétillant	893	Vermouth, sec	901
<b>CIDRE</b>		Vermouth, doux	900
Cidre, sec	889		
Cidre, faiblement alcoolisé	890	<b>LIQUEURS ET ALCOOLS</b>	
Cidre, doux	891	Liqueurs crémeuses	903
<b>VINS ENRICHIS EN ALCOOL</b>		Liqueurs, très alcoolisées	902
Porto	899	Alcools, 40% volume	904

## ALIMENTATION SAINE

### L'assiette 'manger équilibré'

Utilisez l'assiette 'manger équilibré' pour vous aider à bien doser les aliments. Elle vous indique la quantité à choisir chaque jour dans chaque groupe d'aliments.



© 2014 Food.gov.uk

## GARANTIE

Ce produit est uniquement destiné à un usage domestique. Salter s'engage à réparer ou remplacer gratuitement le produit, ou toute pièce de ce produit, (à l'exclusion des piles) dans les 15 ans suivant la date d'achat s'il est prouvé que la défaillance provient d'une mauvaise qualité de fabrication ou de matériaux défectueux. Cette garantie couvre les parties mobiles qui affectent le fonctionnement de l'appareil. Elle ne couvre pas toute détérioration esthétique provoquée par l'usure normale ou tout dommage provoqué par accident ou une mauvaise utilisation. Le fait d'ouvrir ou de démonter l'appareil ou ses composants annulera la garantie. Les retours sous garantie doivent être accompagnés du justificatif d'achat et expédiés en port payé à Salter (ou à un agent Salter agréé local, si en dehors du R.-U.) Il est conseillé de bien emballer l'appareil afin de ne pas l'endommager durant le transport. Cet engagement vient en complément des droits statutaires du consommateur et n'affecte ces droits en aucun cas. Hors R.-U., contactez votre agent Salter agréé local.



Le symbole indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans toute l'Union Européenne. L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour renvoyer votre appareil usagé, prière d'utiliser le système de renvoi et collection ou contacter le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent se débarrasser de ce produit afin qu'il soit recyclé tout en respectant l'environnement. (Explication WEEE)

# SALTER

---

## Voedingsweegschaal

---

De voedingsweegschaal van Salter is bestemd voor het precies afmeten van ingrediënten en porties, en voor het controleren van de belangrijkste voedingswaarden in uw voedsel. (vet, zout, cholesterol, koolhydraten, vezels, proteïnen en calorieën)

Deze weegschaal heeft een complete database met voedingsinformatie over 999 voedingsmiddelen en ingrediënten, zoals die worden weergegeven in de McCance & Widdowson's Composition of Food Integrated Dataset (COFIDS) FSA (Food Standards Agency, een onafhankelijk bureau dat toezicht houdt op voedselveiligheid).

De weegschaal heeft een geheugen voor maximaal 99 ingangen. Wanneer u dit oproept, wordt het totaal aan calorieën/vet/zout/etc. getoond voor alle opgeslagen voedingsmiddelen. Zo kan de gebruiker de voedingswaarden en calorieën gedurende de dag in de gaten houden.

Al deze functies maken deze weegschaal ideaal voor dagelijks gebruik en voor dieetdoeleinden.

### **WAARSCHUWINGEN/DISCLAIMERS:**

1. De informatie die bij dit product wordt geleverd, mag niet worden gebruikt voor het berekenen van type of dosering van medicijnen.
2. Raadpleeg altijd een arts of een gezondheidszorgdeskundige voordat u begint met een dieet- of trainingsprogramma.
3. De informatie die bij dit product wordt geleverd, dient altijd gebruikt te worden in combinatie met een professioneel dieetadvies.

## BATTERIJ:

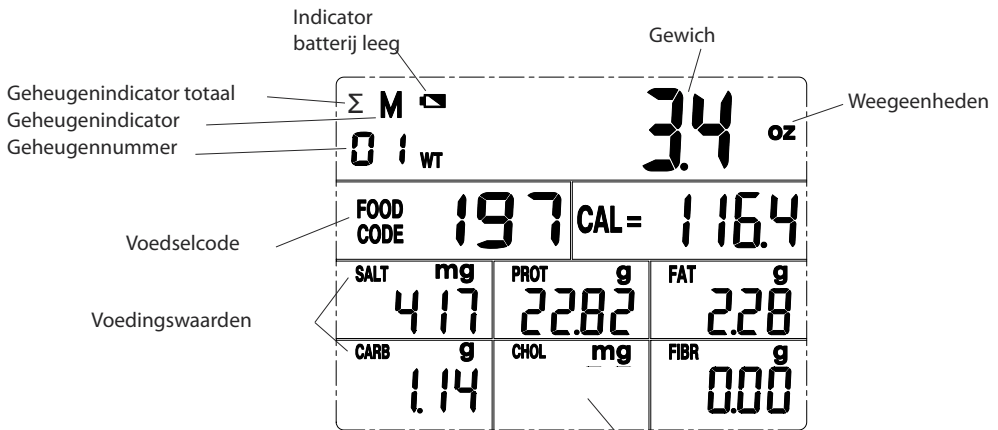
3 AAA

## BATTERIJ INSTALLEREN:

Plaats de 3 AAA-batterijen in het batterijvak. Zorg ervoor dat de +/- uiteinden op de juiste manier geplaatst worden.

## HET DISPLAY:

De afbeelding hieronder toont de verschillende functies van het display



**Let op:** Het display blijft blanco als er geen gegevens zijn over een bepaalde voedingswaarde voor het geselecteerde voedingsmiddel.

## DE WEEGSCHAAL AANZETTEN:

Druk kort op de ON/OFF-toets

## DE WEEGSCHAAL UITZETTEN:

Druk kort op de ON/OFF-toets

**LET OP:** Als het display gedurende ongeveer 3 minuten 0.0 of dezelfde gewichtsaflezing laat zien, schakelt het vanzelf uit.

**TIP:** De batterij heeft een langere levensduur wanneer u de weegschaal onmiddellijk na gebruik uitschakelt met de ON/OFF-toets.

## WISSELEN TUSSEN WEEGEENHEDEN:

De weegschaal meet in imperiale (oz en lb:oz), metrische (kg en g) en Aquatronic® vloeistofmetingen (fl. oz en ml). In de weegstand kunt u elk moment op de toets UNIT (eenheid) drukken om te wisselen tussen g/oz/lb:oz/ml/fl.oz.



**LET OP:** De Aquatronic-vloeistofmeetfunctie is geschikt voor alle vloeistoffen op basis van water, inclusief wijn, melk, bouillon, room enz. Denk erom dat oliesoorten een lager soortelijk gewicht hebben, wat leidt tot een volumeaflezing van ongeveer +10%. Als u olie afweegt op deze weegschaal, dient u de hoeveelheid hierop aan te passen.

## WEGEN:

- 1) Druk kort op de ON/OFF-toets om de weegschaal aan te zetten
- 2) Wacht totdat 0.0 op het display wordt weergegeven
- 3) Plaats het artikel dat gewogen moet worden op het plateau
- 4) Het gewicht wordt weergegeven

## IETS TOEVOEGEN EN WEGEN:

Om meerdere verschillende ingrediënten te wegen, drukt u na elk ingrediënt op de ZERO-toets om het display te resetten.

**LET OP:** Wanneer bij het wegen het gewicht van de verpakking er van te voren is afgetrokken, verschijnt er een negatief getal op het display wanneer de artikelen van de weegschaal af worden gehaald. Om de weegschaal voor een nieuwe meting weer op nul te zetten, drukt u op de ZERO-toets.

## TONEN VAN VOEDINGSWAARDEN:

- 1) Druk kort op de ON/OFF-toets om de weegschaal aan te zetten.
- 2) Plaats het voedingsmiddel dat gewogen moet worden op het plateau.
- 3) Haal indien nodig de voedselcode weg door kort op de CLR-toets te drukken - de voedselcode 000 verschijnt op het display.
- 4) Raadpleeg de tabel in deze handleiding en zoek de 3-cijferige code voor het voedingsmiddel dat u weegt (bijv. 921 voor honing).
- 5) Voer de 3-cijferige code in met de numerieke toetsen.
- 6) Zodra u het derde cijfer hebt ingetoetst, verschijnen de waarden voor calorieën, zout, proteïne, vet, koolhydraten, cholesterol en vezels voor dit betreffende voedingsmiddel.

## VOEDINGSWAARDEN OPSLAAN IN HET GEHEUGEN:

- 1) Volg stap 1 - 6 van de paragraaf 'Tonen van voedingswaarden'.
- 2) Druk de toets M+ in om het voedingsmiddel dat wordt gewogen aan het geheugen toe te voegen.
- 3) In de linkerbovenhoek van het display verschijnt M01, om aan te geven dat één set waarden in het geheugen is opgeslagen. Om meer voedingsmiddelen aan het geheugen toe te voegen, herhaalt u de vorige stappen.

**LET OP:** Het geheugen blijft altijd bewaard, ook als de weegschaal wordt uitgezet, behalve wanneer de batterijen worden verwijderd.

**LET OP:** Het maximale aantal voedingsmiddelen dat aan het geheugen kan worden toegevoegd is 99.

Wanneer het geheugennummer 99 bereikt, knippert op het display "99" - het geheugen moet worden geleegd volgens de instructies in de paragraaf 'Het geheugen leegmaken'.

## HET GEHEUGEN OPROEPEN:

- 1) Druk op de toets MR om de totale waarden voor alle voedingsmiddelen te zien die in het geheugen zijn opgeslagen.
- 2)  $\Sigma$  verschijnt op het display naast de geheugenindicator om aan te geven dat het totale geheugen wordt weergegeven.
- 3) De totale waarden voor calorieën, zout, proteïne, vet, koolhydraten, cholesterol en vezels voor de voedingsmiddelen die in het geheugen zijn opgeslagen, verschijnen allemaal op het scherm.

**LET OP:** Het is niet mogelijk het totale gewicht weer te geven van de voedingsmiddelen die in het geheugen zijn opgeslagen.

## HET GEHEUGEN LEEGMAKEN:

- 1) Druk op de toets MR.
- 2) Druk op de toets MC.
- 3) Het geheugen is leeg zodra de geheugenindicator en het geheugennummer niet meer op het display worden weergegeven.

**LET OP:** de weegschaal kan niet meer dan 99 voedingsmiddelen in het geheugen opslaan. Als er meer dan 99 voedingsmiddelen worden opgeslagen, dan zal er "99" op het display knipperen. Druk op MC om het geheugen te legen.

## FUNCTIETOETSEN:

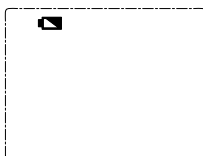
ON/OFF	Weegschaal aan/uit zetten
ZERO	Gewicht instellen op nul
M+	Voedingswaarden in het geheugen opslaan (tot maximaal 99 waarden)
MR	De totale voedingswaarden oproepen die zijn opgeslagen in het geheugen
CLR	Voedselcode leegmaken
MC	Geheugen leegmaken
UNIT	Wisselen tussen g/oz/lb:oz/ml/fl.oz

## AFKORTINGEN VOEDINGSWAARDEN:

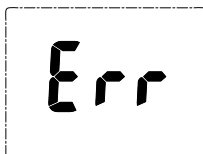
cal	Hoeveelheid calorieën (cal)	carb	Hoeveelheid koolhydraten (g)
salt	Hoeveelheid zout (mg)	chol	Hoeveelheid cholesterol (mg)
prot	Hoeveelheid proteïne (g)	fibr	Hoeveelheid vezels (g)
fat	Hoeveelheid vet (g)		

## WAARSCHUWINGSINDICATOREN:

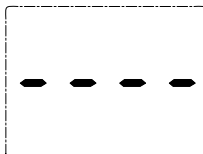
Vervang batterij



Overbelasting



Voedingswaarde overschrijdt  
maximale displaylimiet



## OPMERKINGEN BETREFFENDE REINIGING/ONDERHOUD:

Maak de weegschaal schoon met een licht vochtige doek.

Dompel de weegschaal **NIET** onder in water en gebruik **GEEN** chemische/schurende schoonmaakmiddelen.

## TABEL MET VOEDSELCODES - INDEX

NAAM VOEDSEL	PAGINA	NAAM VOEDSEL	PAGINA
<b>VLEES</b>	<b>112</b>	Groenten	120-121
Varkensvlees en spek	112	Aardappelen en aardappelproducten	121
Rund- en kalfsvlees	112	Groentegerechten	121
Gevogelte	112	<b>BONEN EN PEULVRUCHTEN, NOTEN EN ZADEN</b>	121
Wild (gevogelte)	112-113	Bonen, peulvruchten en linzen	121
Wild (vlees)	113	Noten en zaden	121-122
Lam	113	<b>SOEPEN, VOOR-, NA- EN BIJGERECHTEN, SANDWICHES EN PIZZA</b>	<b>122</b>
Orgaanvlees	113	Soepen	122
<b>VLEESPRODUCTEN EN -GERECHTEN</b>	<b>113</b>	Voor-, na- en bijgerechten	122
Hamburgers en gegrilde steaks	113	Sandwiches	122
Hartige taarten en vleespasteien	113	Pizza	122
Worstjes en vleeswaren	113-114	<b>CHIPS, CHOCOLA EN SNOEP</b>	<b>122</b>
Vlees uit blik, paté en bewerkte vleesproducten	114	Snacks en chips	122-123
Vleesgerechten - Traditioneel Europees	114	Chocola	123
Vleesgerechten - Aziatische curry's en andere wereldgerechten	114-115	Ander snoep	123
<b>VIS EN ZEEVRUCHTEN</b>	<b>115</b>	<b>SUIKERPRODUCTEN EN CONFITURES</b>	<b>123</b>
Witte vis	115	<b>BISCUIT, CAKE EN NAGERECHTEN</b>	<b>123</b>
Vette vis	115	Ijs	123
Zeevruchten	115-116	Nagerechten en koude desserts	123
Visproducten en -gerechten	116	Biscuit	123-124
<b>ZUIVELPRODUCTEN</b>	<b>116</b>	Cake	124
Melk en room	116	Koffiebroodjes en gebak	124
Yoghurt	116	Nagerechten	124
Kaas	116-117	<b>SPECERIJEN, SAUZEN EN INGELEGD ZUUR</b>	<b>124</b>
Eieren en gerechten op basis van eieren	117	SPECERIJEN EN SAUZEN	124-125
<b>MEEL, GRANEN, DEEG EN PASTA</b>	<b>117</b>	Ingelegd zuur en chutneys	125
Meel en granen	117	Dips en dressings	125
Deeg	117	<b>DRANKEN</b>	<b>125</b>
Noedels en pasta	117	Dranken met koolzuur	125
<b>GRAANPRODUCTEN EN BROOD</b>	<b>117</b>	Kwast en vruchtenextracten	125
Ontbijtgranen	117-118	Vruchtensappen	125
Brood en broodjes	118	Warme dranken	125
<b>OLIE EN VETTEN</b>	<b>118</b>	Bieren	125
Smeerbare vetten	118	Wijnen	125-126
Olie	118	Cider	126
Bakvetten	118	Gealcoholiseerde wijnen	126
<b>FRUIT EN GROENTEN, GROENTEGERECHTEN</b>	<b>118</b>	Vermout	126
Fruit	118-120	Likeuren en sterke dranken	126

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
<b>VLEES</b>			
<b>VARKENSVLEES EN SPEK</b>			
Plakje spek, rug, vetrand weggesneden, gegrild	620	Rundvlees, lendensteak, medium-rare, mager en vet	622
Plakje spek, rug, gegrild	619	Rundvlees, lendensteak, onbereid, mager en vet	623
Plakje spek, rug, gerookt, gegrild	618	Rundvlees, runderstoofvlees, onbereid, mager	630
Plakje spek, buik, gegrild	615	Rundvlees, runderstoofvlees, gestoofd, mager en vet	629
Plakje spek, buik, onbereid	614	Rundvlees, biefstuk, medium-rare gebraden, mager en vet	631
Plakje spek, doorregen, gegrild	616	Kalfsvlees, kalfsoester, gebakken	666
Ham	612	<b>GEVOGELTE</b>	
Ham, achterham, gekookt	617	Kippenborst, gepaneerd, gekoeld, gebakken	685
Varkensvlees, buikstuk, gebraden, mager en vet	663	Kippenborst, gepaneerd, gekoeld, gegrild	727
Varkensvlees, lendensteaks, gebakken, mager en vat	662	Kippenborst, gegrild met vel, alleen het vlees	680
Varkensvlees, kaantjes, gebakken	664	Kippenborst, gegrild zonder vel, alleen het vlees	682
Varkensvlees, in blokjes, kebab, gegrild, mager	661	Kippenborst, gegrild, vlees en vel	679
Varkensvlees, filetlapjes, gegrild, mager	665	Kippenborst, reepjes, geroerbakt	683
Varkensvlees, haaskarbonades, gegrild, mager en vet	659	Kip, donker vlees, gebraden	676
Varkensvlees, haaskarbonades, gebraden, mager en vet	658	Kip, drumsticks, gebraden, alleen vlees	681
Varkensvlees, ribkarbonades, gebraden, mager	656	Kip kiev, diepvries, gebakken	726
Varkensvlees, filetsteaks, gebakken, mager en vet	655	Kip, licht vlees, gebraden	677
Varkensvlees, gehakt, gestoofd	654	Kip, alleen vlees, gemiddeld, onbereid	684
Varkensvlees, steaks, gegrild, mager	660	Kip, vlees, gemiddeld, gebraden	675
Varkensvlees, steaks, gestoofd, mager	657	Kipnuggets, afhaal	725
<b>RUND- EN KALFSVLEES</b>		Kip, portie, gefrituurd, vlees en vel	678
Rundvlees, sudderlappen, gesudderd, mager en vet	636	Kippenpoten, gestoofd, vlees en vel, gewogen met bot	686
Rundvlees, borststuk, gebakken, mager en vet	635	Kalkoen, borst, filet, gegrild, alleen vlees	701
Rundvlees, filetsteak, gebakken, mager en vet	633	Kalkoen, donker vlees, gebraden	696
Rundvlees, filetsteak, gegrild, mager en vet	632	Kalkoen, drumsticks, gebraden, vlees en vel	693
Rundvlees, filetsteak, onbereid, mager en vet	634	Kalkoen, drumsticks, gebraden, alleen vlees	694
Rundvlees, ribstuk, gestoofd, mager en vet	639	Kalkoen, licht vlees, gebraden	697
Rundvlees, gehakt, extra mager, gestoofd	638	Kalkoen, vlees, gemiddeld, gebraden	695
Rundvlees, gehakt, gestoofd	628	Kalkoen, gehakt, gestoofd	699
Rundvlees, lendenbiefstuk, mager en vet, gebakken	627	Kalkoen, reepjes, geroerbakt	698
Rundvlees, lendenbiefstuk, alleen mager, gegrild	626	Kalkoen, poten, in blokjes, gestoofd, alleen vlees	700
Rundvlees, lendenbiefstuk, reepjes, geroerbakt, mager	637	<b>WILD (GEVOGELTE)</b>	
Rundvlees, runderhaas, gestoofd, mager	625	Eend, knapperig, op Chinese manier	687
Rundvlees, lendenstuk, gebraden, mager en vet	624	Eend, gebraden, alleen vlees	688
Rundvlees, lendensteak, gebakken, mager en vet	621		

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Eend, gebraden, vlees, vet en vel	689	Biefburger, gekoeld/diepvries, gegrild	671
Gans, gebraden, vlees, vet en vel	690	Big Mac	674
Fazant, gebraden, alleen vlees	691	Kaasburger, afhaal	667
Duif, gebraden, alleen vlees	692	Kipburger, afhaal	673
<b>WILD (VLEES)</b>		Hamburger, afhaal	670
Haas, gestoofd, alleen vlees	702	Quarterpounder met kaas, afhaal	669
Konijn, onbereid, alleen vlees	703	Whopperburger	668
Konijn, gestoofd, alleen vlees	704	<b>HARTIGE TAARTEN EN VLEESPASTEIEN</b>	
Hert, gebraden	705	Runderpastei, gekoeld/diepvries, gebakken	747
<b>LAM</b>		Kippenpastei, per stuk, gekoeld/diepvries, gebakken	753
Lam, gemiddeld, vet afgesneden, gebakken	641	Cornish pasty, winkel	739
Lam, koteletjes, gegrild, mager en vet	642	Broodje Frankfurter worst	733
Lam, borst, onbereid, mager	640	Varkenspastei, per stuk	745
Lam, borst, gebraden, mager	643	Saucijzenbroodje, bladerdeeg, eigengemaakt	743
Lam, alleen mager, onbereid, gemiddeld	652	Saucijzenbroodje, kruimeldeeg, eigengemaakt	732
Lam, poot, heel, mager en vet, gebraden, medium	650	Steak and kidney pastei, enkele korst, eigengemaakt	735
Lam, lendenkoteletjes, mager en vet, gegrild	651	Steak and kidney pudding, eigengemaakt	734
Lam, schouderstuk, gebraden, mager	646	Steak and kidney/rundvlees pastei per stuk, gekoeld/diepvries, gebakken	744
Lam, schouder, in blokjes, kebab, gegrild, mager en vet	647	<b>WORSTJES EN VLEESWAREN</b>	
Lam, schouder, heel, gebraden, mager	644	Runderworstjes, gekoeld, gegrild	755
Lam, stoofvlees, gestoofd, mager	653	Plakjes rundvlees	728
Lam, stoofvlees, gestoofd, mager en vet	645	Bloedworst, uitgebakken	722
Lamsrack, gebraden, mager	649	Braadworst	757
Lamsrack, gebraden, mager en vet	648	Plakjes kip	721
<b>ORGAANVLEES</b>		Chorizo	756
Hart, lam, gebraden	710	Frankfurter	751
Nier, lam, gebakken	713	Knoflookworstje	754
Lever, kalf, gebakken	715	Ham, Parma	750
Lever, kip, gebakken	714	Ham, premium	749
Lever, lam, gebakken	711	Knakworst	752
Lever, lam, onbereid	712	Leverworst	746
Lever, varken, onbereid	708	Pastrami	720
Lever, varken, gestoofd	707	Peperami	731
Ossenstaart, gestoofd	706	Varkens- en rundvleessaucijzen, gekoeld, gegrild	761
Tong, os, gestoofd	709	Varkens- en rundvlees, goedkope worstjes, gekoeld, gegrild	759
<b>VLEESPRODUCTEN EN -GERECHTEN</b>		Varkenssaucijzen, gekoeld, gegrild	760
<b>HAMBURGERS EN GEGRILDE STEAKS</b>		Eersteklas saucijzen, gekoeld, gebakken	758
Biefburger, gekoeld/diepvries, gebakken	672	Salami	730

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Cervelaat, zonder beslag, afhaal	737	Lasagne, eigengemaakt	818
Plakjes kalkoen	741	Citroenkip	788
<b>VLEES UIT BLIK, PATÉ EN BEWERKTE VLEESPRODUCTEN</b>			
Biefburger, weinig vet, gekoeld/diepvries, gegrild	748	Lever en spek, gebakken	789
Cornedbeef, in blik	716	Lever en uien, gestoofd	790
Haggis, gekookt	717	Gehaktbrood, eigengemaakt	772
Luncheonmeat, in blik	718	Moussaka	791
Smeerbaar vleesbeleg	719	Gehaktballen half-om-half in tomatensaus	792
Gehakt rundvlees in jus,	723	Varkencasserole, bereid met ingeblikte saus	809
Gehakte rundvleesvulling voor pastei, in blik	724	Casserole met worst	812
Leverpastei	738	Shepherd's pie	786
Leverpastei, in een tube	729	Spaghetti bolognese	773
Paté, vlees, minder vet	740	Spaghetti bolognese, gekoeld/diepvries, opgewarmd	824
Rissoles, voorgerecht	742	Steak and kidney pie, dubbel korstdeeg, eigengemaakt	781
<b>VLEESGERECHTEN - TRADITIONEEL EUROPEES</b>			
Boeuf bourguignonne	827	Toad in the hole	783
Rundvleescasserole, bereid met ingeblikte saus	831	Hert in rode wijn en port	828
Runderstoofpot en noedels	778	Wiener schnitzel	832
Runderstoofpot, eigengemaakt	806	<b>VLEESGERECHTEN - AZIATISCHE CURRY'S EN ANDERE WERELDGERECHTEN</b>	
Boeuf Stroganoff	779	Rundvlees chow mein, winkel, opgewarmd	814
Beef Wellington	780	Rundvlees-curry	777
Bolognesesaus (met vlees)	815	Rundvlees-curry, minder vet	825
Cannelloni, gekoeld/diepvries, opgewarmd	795	Rundvlees-enchilada's	776
Kip-champignonpastei, enkele korst, eigengemaakt	775	Rundvlees, geroerbakt met groene pepers	813
Chicken chasseur	811	Kip chow mein, afhaal	830
Kipvingers, gekoeld/diepvries, gebakken	796	Kip-curry, gemiddeld, afhaal	821
Chili con carne, eigengemaakt	801	Kip-curry, gekoeld/diepvries, opgewarmd, met rijst	817
Coq au vin	802	Kip-curry, bereid met currysaus uit blik	800
Cornedbeef-hachee	767	Kip korma	762
Coronation chicken	803	Kip risotto	763
Cottage pie, eigengemaakt	768	Kip saté	816
Cottage/Shepherd's pie, eigengemaakt	794	Kip tandoori, gekoeld, opgewarmd	797
Niertjes in pepersaus	771	Kip vindaloo	766
Gehaktballen in jus, gekoeld/diepvries, opgewarmd	819	Kip, geroerbakt met champignons en cashewnoten	764
Goulash	804	Kip, geroerbakt met pepers in zwarte-bonensaus	765
Irish stew, bereid met mager lam	805	Kip, geroerbakt met rijst en groenten, diepvries, opgewarmd	826
Lams-/runderjachtschotel met aardappelen, gekoeld/diepvries, winkel, opgewarmd	820	Doner kebab in pittabrood met salade	799
Lancashire jachtschotel	807	Lam biryan	769

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Lamscurry, bereid met currysaus uit blik	808	Schol, in paneermeel, gefrituurd in gemengde olie	535
Lam-kofta's	770	Rode snapper, gefrituurd in gemengde olie, gewogen met graten en huid	539
Lam rogan josh	774	Zeewolf/moddersnoek, in beslag, gefrituurd in gemengde olie, gewogen met graten	548
Lam vindaloo	787	Rog, gegrild	550
Vlees-samosa's, afhaal	829	Rog, in beslag, gefrituurd in gemengde olie	551
Varkens- en kip chow mein	793	Tilapia, onbereid	542
Varkens-spareribs in zwarte-bonensaus	785	Tarbot, gegrild	547
Varken, geroerbakt met groenten	784	Tarbot, onbereid	543
Shishkebab in pittabrood met salade	798	Wijting, onbereid	544
Loempia's, vlees, afhaal	823	Wijting, gestoomd	545
Kip in zoetzure saus, afhaal	822	<b>VETTE VIS</b>	
Varken in zoetzure saus	810	Ansjovis, ingeblikt in olie, afgegoten	579
Varken in zoetzure saus, bereid met mager varken	782	Paling, in gelei	584
<b>VIS EN ZEEVRUCHTEN</b>			
<b>WITTE VIS</b>			
Kabeljauw, gebakken	555	Haring, gegrild	583
Kabeljauw, in beslag, gefrituurd in gekochte gemengde olie	553	Gerookte haring, in zak, gekookt	589
Gepocheerde kabeljauw	556	Makreel, ingeblikt in pekel, afgegoten	571
Gerookte kabeljauw, gepocheerd	554	Makreel, ingeblikt in tomatensaus	588
Gestoomde kabeljauw	557	Makreel, gegrild	578
Koolvis, diepvries, onbereid	552	Makreel, gerookt	585
Koolvis, gestoomd	546	Sardientjes, ingeblikt in tomatensaus	586
Schelvis, gegrild	567	Zalm, gegrild	577
Schelvis, in beslag, gefrituurd in gemengde olie	566	Zalm, roze, ingeblikt in pekel, vlees en graten, afgegoten	574
Schelvis, gerookt, gepocheerd	561	Zalm, gerookt	573
Schelvis, gerookt, gestoomd	558	Zalm, gestoomd	587
Schelvis, gestoomd	565	Sardientjes, ingeblikt in pekel, afgegoten	572
Heek, gegrild	559	Sardientjes, ingeblikt in tomatensaus	569
Heilbot, gegrild	560	Sardientjes, gegrild, gewogen met graten	570
Hoki, gegrild	562	Zwaardvis, gegrild	568
Tongschar, reepjes, gebakken	549	Forel, regenboog, gegrild	582
Tongschar, reepjes, gefrituurd in gemengde olie	537	Tonijn, ingeblikt in pekel, afgegoten	575
Tongschar, gegrild	564	Tonijn, ingeblikt in olie, afgegoten	580
Tongschar, gestoomd	563	Tonijn, onbereid	581
Zeeduivel, gegrild	538	Zeebliek, in bloem, gefrituurd	576
Mul, rood, gegrild	540	<b>ZEEVRUCHTEN</b>	
Schol, reepjes, gebakken	536	Krab, gekookt	592
Schol, gegrild	541	Krab, ingeblikt in pekel, afgegoten	593
Schol, in beslag, gefrituurd in gemengde olie	534	Kreeft, gekookt	591
		Mosselen, gekookt, gewogen met schelpen	599

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Steurgarnalen, gekookt	595	Magere melk, gepasteuriseerd, gemiddeld	167
Steurgarnalen, gekookt, gewogen met schalen	596	Volle melk, gepasteuriseerd, gemiddeld	169
Sint-jakobsschelp, gestoomd	598	<b>YOGHURT</b>	
Scampi, in paneermeel, diepvries, gefrituurd in zonnebloemolie	594	Kwark, fruit	232
Garnalen, gekookt	590	Kwark, zonder toevoegingen	233
Inktvis, in beslag, gefrituurd in zonnebloemolie	597	Kwark, zo goed als vetvrij, fruit	230
<b>VISPRODUCTEN EN -GERECHTEN</b>		Kwark, zo goed als vetvrij, natuurlijk	231
Curry, garnalen, afhaal	605	Soja, alternatief voor yoghurt, fruit	226
Viskroketten, gegrild	610	Yoghurtdrink	235
Viskroketten, zalm, eigengemaakt	608	Griekse yoghurt, zonder toevoegingen	229
Visvingers, kabeljauw, gegrild	612	Yoghurt, mager, fruit	227
Vispasta	601	Yoghurt, mager, zonder toevoegingen	228
Fisherman's pie, winkel	602	Yoghurt, zo goed als vetvrij/dieet, fruit	225
Kedgeree	607	Yoghurt, zo goed als vetvrij/dieet, zonder toevoegingen	224
Makreelpastei, gerookt	603	Yoghurt, vol, zonder toevoegingen	234
Kuit, kabeljauw, hard, gefrituurd in gemengde olie	611	<b>KAAS</b>	
Kuit, haring, zacht, gefrituurd in gemengde olie	609	Brie	187
Zalm in bladerdeeg, winkel	604	Caerphilly	206
Zeevruchtencocktail	600	Camembert	188
<b>ZUIVELPRODUCTEN</b>		Cheddar-achtig, halfvet	190
<b>MELK EN ROOM</b>		Cheddar, gemiddelde van alle types	209
Karnemelk	174	Engelse cheddar	189
Kokosroom	525	Smeerkaas, zonder toevoegingen	191
Kokosblok, santen	510	Smeerkaas, minder vet	192
Kokosmelk	526	Cheshire	210
Gecondenseerde melk, mager, gezoet	173	Cottagecheese, zonder toevoegingen	193
Gecondenseerde melk, vol, gezoet	172	Cottagecheese, zonder toevoegingen, minder vet	194
Room, zuivelproduct, extra dik	179	Roomkaas	195
Room, vers, dik	182	Danish blue	196
Room, vers, dubbel, inclusief Jersey-room	185	Derby	211
Room, vers, enkel	178	Double Gloucester	208
Zure room, vers	183	Edam	197
Slagroom, vers	184	Emmental	221
Crème fraîche	181	Feta	205
Crème fraîche, halfvet	180	Geitenkaas, zacht, volvet, witte korst	186
Magere melkpoeder	171	Gouda	198
Geëvaporeerde melk, mager	170	Gruyère	220
Geëvaporeerde melk, vol	175	Lancashire	219
Halfvolle melk, gepasteuriseerd, gemiddeld	168	Leicester	218
		Mozzarella, vers	199



## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Parmezaanse kaas, vers	200	Griesmeel, onbewerkt	002
Bewerkte plakjes kaas, minder vet	201	Tapioca, onbewerkt	001
Bewerkte kaas, gerookt	217	Tarwebloem, bruin	005
Kwark	216	Tarwebloem, wit, voor broodbakken	008
Ricotta	212	Tarwebloem, wit, zonder toevoegingen	006
Roquefort	215	Tarwebloem, wit, zelfrijzend	007
Sage Derby	222	Witte rijst, snelkook, gekookt	020
Sojakaas	213	<b>DEEG</b>	
Smeerbare kaas, zacht wit, volvet	202	Bladerdeeg, gebakken	124
Smeerbare kaas, zacht wit, minder vet	203	Bladerdeeg, niet gebakken	126
Stilton, blauw	204	Bladerdeeg, diepvries, niet gebakken	125
Stilton, wit	214	Kruimeldeeg, gebakken	122
Wensleydale	207	Volkoren deeg, gebakken	123
<b>EIEREN EN GERECHTEN OP BASIS VAN EIEREN</b>		<b>NOEDELS EN PASTA</b>	
Eiwit, gedroogd	268	Macaroni kaas	022
Eieren, kip, gekookt	269	Macaroni, gekookt	027
Eieren, kip, gebakken, zonder vet	266	Noedels, ei, gekookt	030
Eieren, kip, roerei, met melk	279	Noedels, zonder toevoegingen, gekookt	029
Eieren, kip, eiwit, onbereid	271	Noedels, rijst, gedroogd	028
Eieren, kip, heel, scharrel, onbereid	272	Pasta, vers, met kaas en groenten, gekookt	025
Eieren, kip, heel, onbereid	267	Pasta, zonder toevoegingen, vers, gekookt	026
Eieren, kip, eigeel, onbereid	270	Ravioli, ingeblikt in tomatensaus	021
Omelet, kaas	277	Spaghetti, wit, gekookt	024
Omelet, zonder toevoegingen	278	Spaghetti, volkoren, gekookt	023
Omelet, Spaans	273	<b>GRAANPRODUCTEN EN BROOD</b>	
Quiche, kaas en eieren	276	<b>ONTBIJTGRANEN</b>	
Quiche Lorraine	275	All-Bran	088
Quiche, champignons	274	Bran Flakes	083
<b>BOTER (ZIE RUBRIEK OLIE EN VETTEN)</b>		Cheerios	058
<b>IJS (ZIE BISCUIT, CAKE EN NAGERECHTEN)</b>		Clusters	080
<b>MEEL, GRANEN, DEEG EN PASTA MEEL EN GRANEN</b>		Coco Pops	084
<b>MEEL EN GRANEN</b>		Cornflakes	086
Gerst, parel, gekookt	010	Cornflakes met noten	087
Bruine rijst, gekookt	019	Frosties	082
Maïzena	003	Fruit 'n Fibre	076
Gierstmeel	011	Grapenuts	074
Havermeel, onbewerkt	012	Muesli, op z'n Zwitsers	072
Rijstmeel	009	Muesli, met extra fruit	078
Roggemeel, heel	004	Muesli, geen suiker toegevoegd	071

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Multi-Grain Start	059	Witbrood, Frans stokbrood	038
Nutri-Grain	069	Witbrood, met toegevoegde vezels	037
Oat Bran Flakes, met rozijnen	085	Witte bolletjes, knapperig	056
Pap, bereid met melk en water	070	Witte bolletjes, zacht	055
Pap, bereid met water	068	Volkorenbrood, gemiddeld	042
Pap, bereid met volle melk	073	Volkoren bolletjes	054
Puffed Wheat	079		
Raisin Splitz	081	<b>OLIE EN VETTEN</b>	
Ready Brek	075	<b>SMEERBARE VETTEN</b>	
Rice Krispies	064	Boter	838
Ricicles	060	Boter, smeerbaar	837
Shredded Wheat	061	Smeerbaar vet (20-25% vet), niet meervoudig onverzadigd	833
Shreddies	062	Smeerbaar vet (35-40% vet), meervoudig onverzadigd	839
Special K	063	Smeerbaar vet (40% vet), niet meervoudig onverzadigd	834
Sugar Puffs	065	Smeerbaar vet (60% vet), meervoudig onverzadigd	840
Sultana Bran	066	Smeerbaar vet (60% vet), met olijfolie	843
Weetabix	067	Smeerbaar vet (70% vet), meervoudig onverzadigd	835
Weetos	077	Margarine, hard, alleen plantaardige vetten	836
<b>BROOD EN BROODJES</b>		Margarine, zacht, niet meervoudig onverzadigd	842
Bagels, zonder toevoegingen	137	Margarine, zacht, meervoudig onverzadigd	841
Paneermeel	046	<b>OLIE</b>	
Bruin brood, gemiddeld	052	Maisolie	847
Bruine bolletjes, zacht	057	Olijfolie	849
Chapati's, bereid met vet	051	Pindaolie	850
Ciabatta	043	Raapolie	848
Beschuitbollen, geroosterd	138	Sesamolie	846
Knoflookbrood, voorverpakt, diepvries	049	Zonnebloemolie	844
Grof volkorenbrood	050	Plantaardige olie, gemengd, gemiddeld	845
Grof volkoren bolletjes	053	<b>BAKVETTEN</b>	
Muffins, zemelen	129	Ghee, boter	854
Muffins, op z'n Engels, wit	141	Ghee, plantaardig	851
Naan-brood	045	Reuzel	853
Pappadums, afhaal	044	Niervet, geraspt	855
Pitta-brood, wit	040	Niervet, plantaardig	852
Roggebrood	047	<b>FRUIT EN GROENTEN, GROENTEGERECHTEN</b>	
Tortilla's, bereid met volkorenmeel	041	<b>FRUIT</b>	
Witbrood, gemiddeld	048	Appels, stoofappels, gebakken zonder suiker, alleen vruchtvlies	470
Witbrood, boeren, vers gebakken	039	Appels, stoofappels, onbereid, geschild	471
		Appels, handappels, gemiddeld, onbereid	469

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Appels, handappels, Cox's Pippin, onbereid	475	Kiwi's	435
Appels, handappels, Granny Smith, onbereid	474	Citroenen, geschild	485
Appels, handappels, rood, onbereid	472	Limoenen, geschild	484
Abrikozen, ingeblikt in sap	436	Loganbessen, onbereid	483
Abrikozen, ingeblikt in siroop	431	Loquats, onbereid	482
Abrikozen, gedroogd	473	Lychees, onbereid	477
Abrikozen, onbereid	480	Mandarijnen, ingeblikt in siroop	423
Avocado, Fuerte	461	Mango's, rijp, ingeblikt in siroop	422
Avocado, Hass	460	Meloen, type canteloupe	439
Bananenchips	459	Meloen, Galia	419
Bananen	462	Meloen, honingdauw	420
Bramen, onbereid	458	Meloen, watermeloen	434
Bramen, gestoofd zonder suiker	457	Moerbeien, onbereid	421
Zwarte bessen, ingeblikt in sap	468	Nectarines	424
Zwarte bessen, ingeblikt in siroop	467	Sinaasappelen	433
Kersen, ingeblikt in siroop	464	Paw-paw, onbereid	427
Kersen, gekonfijt	463	Perziken, ingeblikt in sap	426
Kersen, onbereid	466	Perziken, ingeblikt in siroop	425
Kersen, gestoofd zonder suiker, gewogen met pit	465	Perziken, onbereid	432
Kersentaartvulling	481	Peren, gemiddeld, onbereid	428
Cranberry's	491	Peren, gemiddeld, gestoofd zonder suiker	411
Aalbessen	490	Peren, William, onbereid	410
Damastpruimen, onbereid	489	Physalis	417
Damastpruimen, gestoofd zonder suiker	488	Ananas, ingeblikt in sap	415
Dadels, gedroogd	486	Ananas, onbereid	416
Dadels, onbereid	487	Pruimen, gemiddeld, gestoofd zonder suiker	441
Vlierbessen	500	Pruimen, Victoria, onbereid	412
Vijgen, gedroogd	497	Pruimen, Victoria, gestoofd zonder suiker	414
Vijgen, onbereid	498	Pruimen, geel, onbereid	418
Vijgen, kant-en-klaar	499	Granaatappel	413
Vruchtencocktail, ingeblikt in sap	496	Gedroogde pruimen	449
Vruchtencocktail, ingeblikt in siroop	495	Gedroogde pruimen, ingeblikt in siroop	446
Vruchtentaartvulling	494	Gedroogde pruimen, kant-en-klaar	450
Kruisbessen, dessert, ingeblikt in siroop	493	Gedroogde pruimen, gestoofd zonder suiker	448
Kruisbessen, dessert, onbereid	492	Kweeperen	445
Grapefruit, onbereid	440	Rozijnen	444
Druiven, gemiddeld	479	Ramboetan	443
Reine-claude, onbereid	478	Frambozen, diepvries	447
Reine-claude, gestoofd zonder suiker	476	Frambozen, onbereid	442
		Rode bessen, onbereid	456

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Rabarber, ingeblikt in siroop	454	Augurken, onbereid	382
Rabarber, gestoofd met suiker	455	Sperziebonen/slabonen, gekookt in ongezouten water	315
Satsoema's	453	Sperziebonen/slabonen, diepvries, gekookt in ongezouten water	299
Aardbeien, ingeblikt in siroop	451	Prei, gekookt in ongezouten water	354
Aardbeien, onbereid	452	Prei, onbereid	363
Mandarijnen	438	Sl, gemiddeld, onbereid	355
Witte bessen, onbereid	437	Peultjes, onbereid	325
<b>GROENTEN</b>		Peultjes, geroerbakt in gemengde olie	323
Alfalfa, onbereid	336	Pompoen, gekookt in ongezouten water	392
Artisjok, rond, gekookt in ongezouten water	333	Pompoen, onbereid	391
Aardpeer, gekookt in ongezouten water	334	Gemengde groente, diepvries, gekookt in ongezouten water	393
Asperges, gekookt, gewogen zoals opgediend	366	Champignons, gewoon, gebakken in boter	371
Asperges, in blik, opgewarmd, afgegoten	335	Champignons, gewoon, onbereid	394
Aubergine, onbereid	330	Olijven, in pekel	430
Bamboescheuten, in blik, afgegoten	332	Olijven, in pekel, gewogen met pitten	429
Taugé, taugéboon, in blik, afgegoten	309	Uien, onbereid	390
Taugé, taugéboon, onbereid	303	Pastinaak, gekookt in ongezouten water	356
Rode bieten, ingelegd in zuur, afgegoten	328	Doperwten, zacht, in blik, opgewarmd	322
Rode bieten, onbereid	327	Doperwten, diepvries, gekookt in ongezouten water	326
Broccoli, groen, gekookt in ongezouten water	329	Paprika's, Spaans, groen, onbereid	383
Spruitjes, gekookt in ongezouten water	331	Paprika's, Spaans, rood, onbereid	344
Spruitjes, diepvries, gekookt in ongezouten water	373	Pisang, gekookt in ongezouten water	345
Kool, onbereid, gemiddeld	365	Pompoen, gekookt in gezouten water	347
Savooiekool, onbereid	384	Pompoen, onbereid	346
Wortelsap	385	Radijs, rood, onbereid	348
Worteltjes, jong, gekookt in ongezouten water	352	Sjalotjes, onbereid	349
Worteltjes, jong, onbereid	370	Spinazie, gekookt in ongezouten water	359
Bloemkool, gekookt in ongezouten water	388	Spinazie, onbereid	358
Bloemkool, onbereid	387	Spring green, gekookt in ongezouten water	350
Knolselderie, onbereid	389	Lente-uien, bollen en toppen, onbereid	342
Selderie, onbereid	353	Pompoen, butternut, gebakken	338
Snijbiet, Zwitsers, gekookt in ongezouten water	379	Sugar snaps, gekookt in gezouten water	321
Witlof, onbereid	386	Koolraap, gekookt in ongezouten water	340
Courgette, gekookt in ongezouten water	376	Koolraap, onbereid	339
Courgette, onbereid	375	Zoete aardappel, gebakken	341
Komkommer, onbereid	377	Zoete aardappel, gekookt in gezouten water	362
Boerenkool, onbereid	378	Suikermais, korrels, in blik, opgewarmd, afgegoten	360
Venkel, Florence, onbereid	380		
Knoflook, onbereid	381		

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Suikermais, korrels, onbereid	337	Vegaburger-mix, aangemaakt met water en ei	403
Suikermais, op de kolf, heel, gekookt in ongezouten water	343	Groente- en kaasburger, in brokjes, gebakken/gegrild	401
Tomaten, in blik, gehele inhoud	361	<b>BONEN EN PEULVRUCHTEN, NOTEN EN ZADEN</b>	
Tomaten, kersen, onbereid	374	<b>BONEN, PEULVRUCHTEN EN LINZEN</b>	
Tomaten, gegrild	364	Aduki-bonen, gedroogd, gekookt in ongezouten water	313
Tomaten, zongedroogd	372	Witte bonen in tomatensaus, in blik	312
Raap, gekookt in ongezouten water	367	Witte bonen in tomatensaus, in blik, minder suiker, minder zout	311
Waterkastanjes, in blik, afgegoten	368	Zwartogige bonen, gedroogd, gekookt in ongezouten water	310
Waterkers, onbereid	351	Tuinbonen, in blik, opgewarmd, afgegoten	319
Yam, gebakken	369	Tuinbonen, diepvries, gekookt in ongezouten water	302
<b>AARDAPPELEN EN AARDAPPELPRODUCTEN</b>			
Patat, Franse frietjes, winkel	287	Limabonen, in blik, opgewarmd, afgegoten	308
Patat, oven, diepvries, gebakken	288	Limabonen, gedroogd, onbereid	318
Patat, winkel, gefrituurd in plantaardige olie	286	Kikkererwtenmeel	317
Patat, rechtgesneden, diepvries, gefrituurd in gemengde olie	289	Kikkererwten, in blik, opgewarmd, afgegoten	316
Instant aardappelpoeder, aangemaakt met halfvolle melk	290	Kikkererwten, heel, gedroogd, gekookt in ongezouten water	300
Nieuwe aardappelen, gekookt in ongezouten water	281	Chilibonen, in blik, opgewarmd	320
Oude aardappelen, gebakken, met schil	283	Snijbonen, gedroogd, gekookt in ongezouten water	314
Oude aardappelen, gepureerd met boter	282	Linzen, groen en bruin, heel, gedroogd, gekookt in gezouten water	296
Oude aardappelen, gebakken in gemengde olie	285	Linzen, groen en bruin, heel, gedroogd, onbereid	297
Oude aardappelen, gebakken in reuzel	284	Linzen, rood, gesplitst, gedroogd, gekookt in ongezouten water	298
Aardappelkrokettes, gefrituurd in gemengde olie	291	Linzen, rood, gesplitst, gedroogd, onbereid	295
Aardappelwafels, diepvries, gebakken	280	Kievietsbonen, gedroogd, gekookt in ongezouten water	292
<b>GROENTEGERECHTEN</b>			
Bhaji, aardappel en ui	404	Kievietsbonen, opnieuw gebakken bonen	293
Bloemkool met kaas, bereid met magere melk	399	Bewerkte doperwten, in blik, opgewarmd, afgegoten	324
Chili, bonen en linzen	398	Rode kidneybonen, in blik, opgewarmd, afgegoten	305
Chili, quorn	400	Rode kidneybonen, gedroogd, gekookt in ongezouten water	294
Moussaka, groenten	395	Pronkbonen, gekookt in ongezouten water	307
Notenburger, winkel, gefrituurd in zonnebloemolie	406	Sojabonen, gedroogd, gekookt in ongezouten water	306
Notenburger, winkel, gefrituurd in plantaardige olie	409	Tofu, sojaboon, gestoomd	301
Notengebraad	402	Tofu, sojaboon, gestoomd, gebakken	304
Quorn, stukken, zoals gekocht	357	<b>NOTEN EN ZADEN</b>	
Rijst met zwartogige bonen	397	Amandelen	508
Salade, aardappel, met mayonaise, winkel	407	Amandelen, geroosterd	518
Salade, aardappel, dressing met minder calorieën, winkel	408	Paranoten	509
Samosa's, vegetarisch, winkel	405		

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Cashewnoten, zonder toevoegingen	520	Kaas- en uienbroodje, bladerdeeg	164
Cashewnoten, geroosterd en gezouten	521	Couscous	166
Kastanjes	522	Pannenkoeken, nagerecht, bereid met volle melk	158
Kastanjes, gedroogd	524	Pannenkoeken, nagerecht, volkoren, bereid met volle melk	157
Kokosnoot, gedroogd	511	Risotto, zonder toevoegingen	159
Hazelnooten	512	Spaghetti, ingeblikt in tomatensaus	165
Macadamianoten, gezouten	531	Yorkshire pudding, bereid met magere melk	162
Gemengde noten en rozijnen	519	Yorkshire pudding, bereid met volle melk	161
Pindakaas, glad	514	<b>SANDWICHES</b>	
Pindakaas, met stukjes noot	533	Sandwich, bacon, sla en tomaten, witbrood	017
Pinda's en rozijnen	515	Sandwich, Cheddarkaas en augurk, witbrood	016
Pinda's, droog geroosterd	516	Sandwich, kipsalade, witbrood	018
Pinda's, zonder toevoegingen	507	Sandwich, eiersalade, witbrood	014
Pecannoten	532	Sandwich, hamsalade, witbrood	013
Pijnappels	527	Sandwich, tonijnsalade, witbrood	015
Pistachenoten, geroosterd en gezouten	530	<b>PIZZA</b>	
Pompoenzaden	529	Pizzabodem, onbereid	036
Quinoa	528	Pizza, kaas en tomaten, diepe pan	033
Sesamzaad	523	Pizza, kaas en tomaten, dunne bodem	032
Zonnebloempitten	513	Pizza, ham en ananas, gekoeld	034
Walnoten	517	Pizza, met vlees	035
<b>SOEPEN, VOOR-, NA EN BIJGERECHTEN, SANDWICHES EN PIZZA</b>		Pizza, vegetarisch	031
<b>SOEPEN</b>		<b>CHIPS, CHOCOLA EN SNOEP</b>	
Kippensoep, romig, in blik, gecondenseerd	961	<b>SNACKS EN CHIPS</b>	
Consommé	960	Japanse mix	941
Franse uiensoep	951	Olijven, in pekkel	430
Linzensoep, in blik	959	Olijven, in pekkel, gewogen met pitten	429
Minestrone-soep	954	Popcorn, zonder toevoegingen	945
Champignonsoep, romig, in blik	955	Uitgebakken varkenszwoerdjes	946
Ossenstaartsoep, in blik	958	Chips	944
Soep met doperwtten en ham	953	Chips, weinig vet	947
Aardappelpreisoep	952	Chips, dik, met ribbels	949
Tomatensoep, romig, in blik	962	Chipsringetjes	943
Groentesoep, in blik	957	Kroepoek, afhaal	163
Wholesoup, in blik	956	Pretzels	950
<b>VOOR-, NA- EN BIJGERECHTEN</b>		Luchtige chips	948
Witte bonen in tomatensaus, in blik	312		
Witte bonen in tomatensaus, in blik, minder suiker, minder zout	311		

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Schots ei, winkel	736	Stroop, ahorn	918
Tortillachips	942	Stroop, donker	914
Twiglets	940	<b>BISCUIT, CAKE EN NAGERECHTEN</b>	
<b>CHOCOLA</b>		<b>IJS</b>	
Chocola, melk	926	Chocolade-ijs	243
Chocola, zonder toevoegingen	929	Cornetto-achtig ijs, roomijs, hoorntje	242
Chocola, wit	927	Diepvries ijsdesserts	236
Kit Kat	922	Ijs, roomijs, met smaakje	244
Mars-reep	925	Ijs, roomijs, premium	238
Smartie-achtige snoepjes	928	Ijs, roomijs, vanille	241
Snickers	924	Ijs, geen roomijs, minder calorieën	245
Twix	923	Ijs, geen roomijs, vanille	246
<b>ANDER SNOEP</b>		Ijslolly's	237
Lolly's	938	Lolly's, met echt vruchtensap	240
Granenreep om op te kauwen	930	Sorbet, vruchten	239
Granenreep, knisperig	937	<b>NAGERECHTEN EN KOUDE DESSERTS</b>	
Vruchtenpastilles	936	Kwarktaart, vruchten, per stuk	257
Toffee's, eigengemaakt	931	Chocolade zuiveldesserts	248
Drop, alle soorten	939	Crème karamel, winkel	254
Marshmallows	935	Custard, aangemaakt met halfvolle melk	262
Noga	933	Custard, aangemaakt met volle melk	260
Pepermunt	934	Custard, kant-en-klaar	249
Turkish delight, met noten	932	Instant dessertpoeder, aangemaakt met magere melk	261
<b>SUIKERPRODUCTEN EN CONFITURES</b>		Gelatinepudding, aangemaakt met water	259
Hazelnoot-chocoladepasta	906	Mousse, chocolade	250
Chocoladepasta	912	Mousse, chocolade, weinig vet	251
Honing	921	Mousse, vruchten	252
Jam, diabetisch	907	Pavlova, met vruchten en room	253
Jam, vruchten met eetbare pitjes	908	Soesjes met saus	256
Jam, steenvruchten	909	Rijstpudding, in blik	258
Citroenpasta	913	Rijstpudding, in blik, weinig vet	247
Marmelade	910	Trifle, vruchten, winkel	255
Marmelade, diabetisch	911	<b>BISCUIT</b>	
Pasteivulling, vegetarisch	905	Chocoladebiscuit, gevuld met crème, volledig bedekt	096
Suiker, bruin	915	Chocoladebiscuit, volledig bedekt	102
Suiker, bruine rietsuiker	920	Chocolate chip cookies	104
Suiker, wit	917	Creamcrackers	105
Stroop, gouden	919	Knäckebröd, rogge	106
Stroop, gouden, schenk	916	Knapperige biscuit, gevuld met crème	090

## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Volkorenbiscuit, chocola	107	Krentenbolletje, vers	136
Volkorenbiscuit, zonder toevoegingen	103	Wafels	131
Flapjacks	094	<b>NAGERECHTEN</b>	
Gemberbiscuit	108	Appeltaart, één korst	156
Matzes	098	Bakewell-taart	146
Haverbiscuit	095	Christmaspudding, winkel	151
Haverkoek, winkel	092	Vruchtenkruimeltaart	145
Dubbele biscuit, gevuld met crème	091	Vruchtentaart, taartdeeg boven- en onderkant	153
Dubbele biscuit, gevuld met jam	101	Vruchtentaart, met taartvulling	144
Halfzoete biscuit	099	Citroenmeringetaart	150
Zandkoek	089	Pannenkoeken, zoet, bereid met magere melk	147
Wafel, gevuld	093	Pannenkoeken, zoet, bereid met volle melk	154
Kaakje	097	Sponstaart	152
Volkoren crackers	100	Sponstaart, met jam of stroop	148
<b>CAKE</b>		Niervetpudding	149
Chocoladecake	113	Strooptaart	155
Chocolade fudgecake	118	<b>SPECERIJEN, SAUZEN EN INGELEGD ZUUR</b>	
Vruchtencake, machtig, eigengemaakt	116	<b>SPECERIJEN EN SAUZEN</b>	
Gembercake	114	Barbecuesaus	988
Jaffa cake	120	Zwartebonensaus	964
Muffins, Amerikaanse manier, chocolate chip	110	Bruine saus, zoet	987
Cake met minder vet	109	Aardappelkaastaart	264
Rijstcake	112	Pakje kaassausmix	263
Rotscake	115	Chilisaus	965
Sponscake	111	Dressing, op basis van yoghurt	966
Sponscake met boterglazuur	119	Instant juskorrels, aangemaakt	998
Sponscake, gevuld met jam	117	Mierikswortelsaus	986
Zwitserse rol, chocola, per stuk	121	Macaroni kaas, in blik	265
<b>KOFFIEBROODJES EN GEBAK</b>		Mosterd, glad	996
Custardtaartjes, per stuk	139	Mosterd, met mosterdzaad	992
Doughnuts, jam	135	Pastasaus, op basis van tomaten	985
Eccles cake	143	Pestosaus	396
Eclairs, vers	127	Rodebessengelei	967
Warme kruisbroodjes	134	Relish, burger/chili/tomaten	978
Jamtaartjes, winkel	140	Sojasaus	984
Pasteitjes, per stuk	132	Bouillonblokjes, runder	997
Scones, kaas	130	Bouillonblokjes, kip	994
Scones, zonder toevoegingen	128	Bouillonblokjes, groente	995
Schotse pannenkoeken	133	Vulling, salie-en-ui	160
Schotse pannenkoeken, winkel	142		



## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Zoetzure saus, afhaal	982	Vruchtensap, kant-en-klaar	872
Tartaarsaus	981	Vruchtensap, puur, geconcentreerd	870
Tomatenketchup	983	Limoen vruchtenextract, geconcentreerd, aangemaakt	871
Tomatenpuree	999	<b>VRUCHTENSAPPEN</b>	
Witte saus, pakje mix, aangemaakt met halfvolle melk	968	Appelsap, ongezoet	882
Worcestershiresaus	980	Cranberrysap	877
Gistextract	993	Grapefruitsapconcentraat, ongezoet	502
<b>INGELEGD ZUUR EN CHUTNEYS</b>		Grapefruitsap, ongezoet	880
Chutney, mango, zoet	991	Citroensap, vers	879
Chutney, gemengde vruchten	990	Citroensap, vers, gewogen als heel fruit	504
Piccalilly	979	Limoensap, vers	503
Ingelegde uien, limoen, olieachtig	989	Sinaasappelsap, vers geperst	506
Ingelegde uien, zoet	969	Sinaasappelsap, vers geperst, gewogen als heel fruit	501
<b>DIPS EN DRESSINGS</b>		Sinaasappelsap, ongezoet	878
Dressing, blauwe kaas	977	Ananassap, ongezoet	876
Dressing, 'vetvrij'	976	Pruimensap	505
Dressing, Frans	973	Tomatensap	881
Dressing, Frans, vetvrij	974	<b>WARME DRANKEN</b>	
Dressing, Thousand islands	975	Koffie, oplos, aangemaakt met water	861
Mayonaise, minder calorieën, winkel	971	Koffie, oplos, aangemaakt met water en halfvolle melk	862
Mayonaise, winkel	972	Cacaopoeder, aangemaakt met magere melk	176
Raita	963	Cacaopoeder, aangemaakt met volle melk	177
Slasaus romig	970	Poeder voor chocoladedrank, aangemaakt met magere melk	856
Taramasalata	606	Poeder voor chocoladedrank, aangemaakt met volle melk	857
Tzatziki	223	Oplospoeder voor drankjes, moutmelk	858
<b>DRANKEN</b>		Thee, kruiden, getrokken	859
<b>DRANKEN MET KOOLZUUR</b>		Thee, getrokken, gemiddeld, met halfvolle melk	860
Cola	868	<b>BIEREN</b>	
Cola, dieet	865	Bier, bitter, gemiddeld	883
Vruchtensap, met koolzuur, kant-en-klaar	869	Bruin bier, in fles	887
Ginger ale, droog	863	Pils	888
Limonade	867	Pils, alcoholvrij	886
Soda, club	864	Shandy	885
Tonic	866	Stout, Guinness	884
<b>KWAST EN VRUCHTENEXTRACTEN</b>		<b>WIJNEN</b>	
Vruchtendrank, weinig calorieën, geconcentreerd, aangemaakt	875	Champagne	896
Vruchtensap/kwast, geconcentreerd, aangemaakt	874	Rode wijn	897
Vruchtensap, weinig calorieën, kant-en-klaar	873		

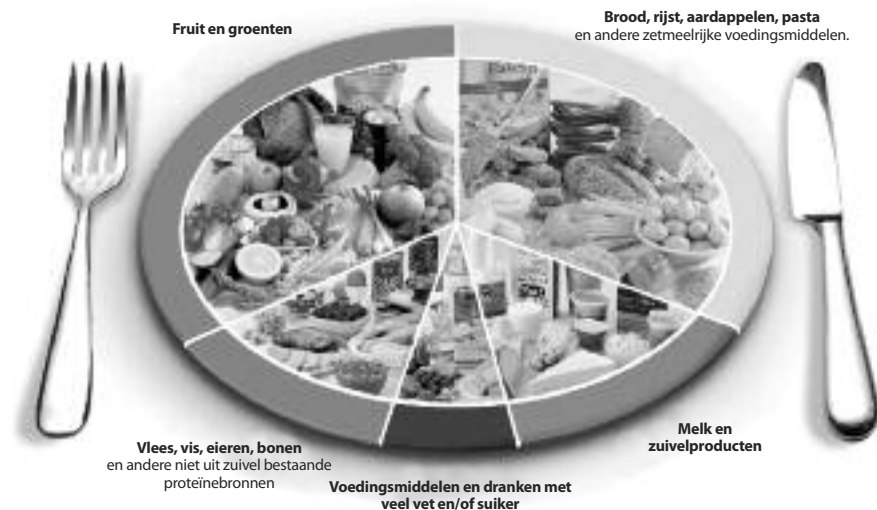
## TABEL MET VOEDSELCODES

NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE	NAAM VOEDSEL	VOEDSELCODE
Rosé, mild	895	Sherry, medium dry	898
Witte wijn, droog	894		
Witte wijn, mild	892	<b>VERMOUT</b>	
Witte wijn, sprankelend	893	Vermout, droog	901
<b>CIDER</b>		Vermout, zoet	900
Cider, droog	889		
Cider, weinig alcohol	890	<b>LIKEUREN EN STERKE DRANKEN</b>	
Cider, zoet	891	Crèmelikeuren	903
<b>GEALCOHOLISEERDE WIJNEN</b>		Likeuren, sterk	902
Port	899	Sterke dranken, 40%	904

## GEZOND ETEN

### De schijf van vijf

Gebruik de schijf van vijf om u te helpen een goede balans te vinden. Zo ziet u hoeveel u zou moeten eten uit elke groep voedingsmiddelen.



© 2008 Food.gov.uk

## GARANTIA

Dit product is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Salter zal het product, of een onderdeel van dit product (behalve batterijen), gratis repareren of vervangen mits binnen 15 jaar na de aankoopdatum kan worden aangetoond dat het product defect is geraakt vanwege tekortschietend vakmanschap of gebrekkige materialen. Deze garantie heeft betrekking op werkende onderdelen die van invloed zijn op de werking van de weegschaal. De garantie heeft geen betrekking op cosmetische aantastingen veroorzaakt door slijtage of beschadigingen die per ongeluk of door verkeerd gebruik zijn ontstaan. Worden de weegschaal of onderdelen ervan geopend of gedemonteerd, dan komt de garantie te vervallen. Claims die onder de garantie worden ingediend, moeten vergezeld gaan van een aankoopbewijs en op kosten van de verzender worden geretourneerd aan Salter (of de plaatselijke Salter-agent indien buiten het Verenigd Koninkrijk). De weegschaal dient zodanig te worden verpakt dat deze tijdens het transport niet beschadigd kan raken. Deze handelingen vormen een aanvulling op de wettelijk vastgelegde rechten van de consument en is hierop niet van invloed. Buiten het Verenigd Koninkrijk kunt u contact opnemen met de plaatselijke, erkende dealer van Salter.



Deze markering geeft aan dat dit product binnen de EU niet met ander huisvuil mag worden weggeworpen. Om eventuele schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door het ongecontroleerd wegwerpen van afval te voorkomen, dient dit apparaat op verantwoorde wijze gerecycled te worden om duurzaam hergebruik van materiaalbronnen te bevorderen. Wilt u het gebruikte apparaat retourneren, gebruik dan de retour- en ophaalsystemen of neem contact op met de winkelier waar het product gekocht is. Deze zal het product voor milieuveilige recycling accepteren. (uitleg over AEEA)

**SALTER**

**HoMedics Group Ltd**

PO Box 460, Tonbridge, Kent, TN9 9EW, UK

[www.salterhousewares.co.uk](http://www.salterhousewares.co.uk)

REF: SL2082-2