

Annexe 3 : TABLE DE COMPOSITION DES ALIMENTS (CIALUAL 2020)

Aliments (100 g)	E	Eau	P	G	S	Ain	Fib	L	AGS	AGM/AGP	LA	ALA	Chol	Na	Ca	Fe	Mg	P	K	Zn	A	E	C	B1	B9	B12				
LEGUMES																														
Avocat, pulpe, cru	823	195	70	1,6	0,8	0,4	3,6	20,6	4,5	2,68	0,15	6	9	0,3	21	38	430	0,43	0	2,21		0,05	70							
Carotte, crue	140	33	88	0,6	7,6	6	0,4	2,7	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	0	43	25	0,2	10	22	230	0,18	691	0,27	2	0,03	59					
Saumure ou chicherec frisé, cru	75	18	93	1,5	8,4	2,5	2,4	2,45	0,3	0,06	0,01	0,11	0,08	0,91	0	34	70	0,9	23	38	367	0,61	286	2,26	19	0,07	126			
Concombre, pulpe et peau, cru	58	14	96	0,6	2,5	1,67	0,83	0,6	0,1	0,64	0,00	0,04	0,07	0,02	0	5	19	0,1	14	25	157	0,10	4	0,09	8	0,02	12			
Endive, crue	68	16	94	1,2	2,8	2,4	1,1	0,5	0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	0	20	0,1	8	23	150	0,13	2	0,07	36								
Fenouil, crue	67	16	94	1,9	2,5	2,48	0	1,2	0,5	0,06	0,04	0,12	0,09	0,01	0	3	8	0,1	10	27	256	0,09	37	0,66	16	0,04	3			
<i>Légume cru (aliment moyen)</i>	183	43,5	58,7	2,1	5,8	2,5	0,5	2,7	0,5	0,07	0,04	0,09	0,5	0,17	0	90	24	0,3	17	18	320	0,29	0	0,4	9	0,05	29			
Beterrave rouge, cuite	161	38	88	1,4	7,4	6,7	2,5	0,4	0,15	0,13	0,07	0,07	< 0,01	0	0	20	32	8	18	96	1,35	0,80	35							
Carotte, cuite	57	14	93	0,6	2,6	1,3	2,8	0,1	0,62	0,00	0,06	0,02	0,00	0,01	0	0	20	32	8	18	96	2,78	0,56	25						
Petits pois, cuits	217	50	83	1,8	7,7	2,8	0,9	0,21	0,02	0,1	0,09	0,01	0	0	0	2	33	1,2	32	96	1,35	0,80	35	2	0,13	66				
Mais doux, en épis, cuits	431	102	73	3,4	18,6	4,54	2,4	1,5	0,30	0,37	0,06	0	0	1	0	0,5	26	0,5	26	18	6,67	6	0,09	23						
Macédoine de légumes, appétisante	145	34	87	2,3	5,6	4,73	3,16	0,3	0,08	0,02	0,12	0	0	243	41	1,1	11	42	291	0,28	473	0,39	5	0,05	74					
Tomate bouillie/cuite à l'eau	68	16	94	1,9	2,8	2,49	0	0,7	0,1	0,62	0,02	0	11	11	0,7	9	28	218	0,14	24	0,56	23	0,04	13						
LEGUMINAISES ET HIBERNULES																														
Pomme de terre, bouillie/cuite à l'eau	327	77	78	1,8	16,7	0,86	15,8	1,8	0,3	0,09	0,00	0,04	0,03	0,01	0	21	6	0,3	17	37	363	0,15	0	0,01	3	0,08	31			
Pastis douce, cuite	242	57	78	1,7	12,2	6,11	6,14	2,9	0,1	0,04	0,00	0,08	0	32	33	0,7	23	4,3	353	0,26	875	0,85	6	0,08	6					
Haricot blanc, bouilli/cuit à l'eau	361	85	67	6,8	6,8	10,0	3	11,4	1,3	0,25	0,1	0,25	0,1	0,24	0,17	0	9	120	1,7	33	110	260	0,67	0	0,03	31				
Lamelle, bouilli/cuite à l'eau	375	88	70	9,0	12,2	1,8	7,9	1,4	0,25	0,05	0,06	0,18	0,06	0,14	0,26	0	2	1,4	36	180	222	0,98	0	0,11	2	0,17	18			
Pois cassé, bouilli/cuit à l'eau	480	113	65	5,6	16,3	3,85	7,95	1,5	0,16	0,33	0,06	0	5	25	2,1	21	134	3,27	0,65	1	0,19	1	0,15	19						
Pois chiche, bouilli/cuit à l'eau	556	131	62	8,3	17,7	0,3	14,9	8,2	3,0	0,46	0,82	0,51	1,50	0,08	0	11	22	1,3	44	140	170	1,10	1	1,22	0,06	84				
Haricot bleu, sec	1139	268	11	16,3	41,9	1,92	42	16,3	1,8	0,36	0,07	0,22	0,07	0,01	0	11	183	8,0	187	363	1660	3,23	0	0,28	2	0,44	307			
Lentille, séchée	1143	316	9	2,5	50,6	1,75	49,3	7,63	1,3	0,13	0,19	0,53	0	74	45	6,5	62	326	674	3,17	2	0,49	5	0,69	57					
Banane, pulpe, crue	353	83	76	1,1	19,7	1,5,6	3,8	2,7	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	0	5	0,2	28	29	370	0,14	2	7	0,05	19						
Orange, pulpe, crue	149	35	67	0,8	8,0	2,6	2,7	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	< 0,01	0	66	0,6	1,5	38	189	0,25	0	0,19	48	0,05	26						
Poire, pulpe et peau, crue	204	48	84	0,5	10,9	9,01	0	2,9	0,3	0,07	0,06	0,12	0,10	0,01	0	2	6	0,1	8	15	132	0,10	1	0,41	5	0,02	12			
Pomme, pulpe et peau, crue	211	50	85	0,3	11,6	9,35	0,05	1,4	0,3	0,05	0,01	0,15	0,06	0,01	0	2	5	0,1	6	14	119	0,03	2	0,37	6	0,02	6			
Raisin, cru	285	67	81	1,5	15,7	1,5,5	0	0,9	0,2	0,05	0,02	0,05	0	0	3	10	0,4	26	191	0,07	3	0,19	3	0,07	2					
<i>Fruit cru (aliment moyen)</i>	251	59,5	84,5	0,7	11,6	9,9	0,2	2	0,76	0,02	0,02	0,05	0,02	0,04	0,01	0	3,5	14,6	0,18	12	20	197	0,11	52	0,3	0,07	2			
Coupole de pomme	427	109	73	0,2	24,4	20,7	1,25	1,53	0,2	0,02	0,01	0,05	0,04	0,01	0	4	0,1	5	6	104	0,03	0	0,18	15	0,02	1				
Cocktail de fruits, au sirop, au sirop, au sirop, au sirop, au sirop	0	0	80			13,8	2,1								13	0,1	4	9	75	14		1	0,04	11						
FRUITS, SUCRES ET OLEAGINOSUX																														
Abricot, dénoyauté, sec	1073	257	25	7,9	59,1	34,3	8,3	0,5	0,19	0,12	0,15	0,09	0,06	0	71	1,4	41	79	1400	0,35	180	5,52								
Pomme, sec	905	232	35	1,6	55,4	36,1	5,1	0,4	0,16	0,14	0,05	0,05	< 0,01	0	50	0,4	30	66	610	0,28	1	0,41		0,03						
Raisin, sec	1330	313	16	7,3	73,2	70,3	0,5	4,2	0,9	0,31	0,34	0,18	0,17	0,01	0	5	54	1,7	35	82	960	0,24	0	1,67	0,08	K2	0,01			
Ananas (avec peau)	2411	575	5	18,8	9,8	4,2	12,8	5,1,1	4,1,1	34,40	0,5	10,50	10,50	0,50	0	260	3,4	70	510	800	3,50	1	22,3	0,15	120					
Noix, séchées, entières	2900	686	4	13,3	6,9	3	6,7	0,73	0,45	14,10	4,36	36,10	24,9	4,31	0	75	7,2	140	360	430	2,70	2	1,67	1	0,30	120				
Lait, graine	1846	437	6	20,2	6,6	1,55	0	2,3	36,6	3,17	6,51	24,9	4,31	16,70	0	21	2,38	10,7	372	505	641	608	0	0,11	1	1,22	94			
Riz complet, cuit, non salé	647	152	60	3,2	32,6	30,4	2,3	1,0	0,17	0,31	0,31	0,29	0,02	1	13	0,3	49	120	4,3	0,67	0	0,08	0,07	0,79	0,09					
Riz blanc, cuit, non salé	606	143	64	2,9	31,8	27,7	0,8	0,4	0,08	0,08	0,08	0,07	< 0,01	1	14	0,0	7	35	16	0,26	0	0,03	10	0,03	0,03					

BTS DIÉTÉTIQUE
Bases Physiopathologiques de la Diététique

Session 2022
Page : 22DIBPHD

Quinines bouillie/cuit à l'eau, non salé	595	140	62	4,7	27,9	0,87	24,3	3,8	0,14	0,31	0,26	0,49	0,07	0	6	23	1,6	71	180	220	1,20	0	0,14	50				
Pâtes sèches standard, cuites, non salées	514	121	68	4,0	25,0	0,6	21,7	1,9	0,11	0,69	0,2	< 0,01	< 0,01	1	17	0,4	17	59	34	0,47	0	0,03	24	0,01				
Pâtes sèches au blé complet, cuites, non salées	509	120	68	4,6	23,4	0,6	21,6	3,3	0,10	0,08	0,21	0,20	0,01	22	1,0	36	110	65	0,99	0	0,07	11	0,02					
Riz blanc, cru	1480	348	13	7,9	78,0	0,16	77,8	1,05	0,9	0,20	0,27	0,3	0,29	0,01	0	2	33	1,6	31	118	121	1,41	0	0,08	0			
Semoule de blé dur, cru	1450	341	12	10,9	71,6	1	3,57	1,3	0,21	0,14	0,52	0,49	0,03	0	1	17	0,9	27	102	152	2,18	0	0,1	0,25	57			
Pâtes sèches standard, cuies	1382	325	17	11,5	65,5	2,12	62,5	3	1,8	0,37	0,39	0,76	0,72	0,01	0	9	21	1,5	58	165	219	4,31	0	0,2	0	0,12	24	
Pain, baguette, croustillante	1185	279	28	8,5	36,5	2,3	48,3	2,7	0,45	0,32	0,53	0,49	0,01	0	518	22	1,2	23	110	180	0,75	0,32	0	0,17	77			
Pain complet ou intégral (à la farine T150)	904	227	37	8,4	44,5	2,2	35,1	6,9	1,8	0,52	0,44	0,72	0,66	0,05	0	448	39	2,1	51	180	240	1,40	0,39	0,11	0,11	76		
Pain de mie, complet	11642	245	35	8,4	43,7	5,69	34,7	6,23	4,1	0,96	1,21	0,76	0,66	0,10	0	471	141	1,6	52	160	226	1,10	0	0,5	0,17	75		
Pain de mie, croustillant	1693	270	33	7,1	52,3	7,8	33,5	1,8	3,6	0,58	1,89	1	0,79	0,21	3	49	38	0,7	17	75	120	0,47	0	0,12	1,3			
Biscotte classique	1693	399	3	9,8	55,6	7,8	59,5	3,1	5,9	1,96	0,62	0,65	0,07	0	599	29	4,1	24	100	150	0,79	0,25	0	0,12	22			
Biscotte complète ou riche en fibres	1572	370	4	11,7	67,0	4,32	69,8	8,4	0,2	2,61	1,15	0,69	0,66	0,07	0	492	41	3,1	115	260	350	1,50	0,68	0	0,15	76		
Flocin d'avoine	1458	343	10	13,3	57,9	0,97	56,9	10,2	6,5	1,13	2,08	2,4	2,40	0,10	0	6	84	4,1	148	422	377	3,33	0	0,59	0	0,43	40	
Farine de blé tendre ou frémont T150	1355	319	11	11,9	56,9	10,2	56,9	10,2	0,22	0,17	0,62	0,61	0,04	0	14	32	2,7	85	323	407	2,90	0	0,64	0	0,34	52		
Farine de blé tendre ou frémont T145	1475	347	11	9,1	75,9	0,41	69,3	2,5	0,8	0,13	0,38	0,01	0	39	17	1,2	25	1,7	155	2,76	0	0,43	0	0,12	18			
Farine de blé tendre ou frémont T80	1456	343	11	10,0	73,2	1,77	70,6	4,2	1,2	0,17	0,11	0,45	0,03	0	25	1,5	46	153	206	1,30	0	0,79	0	0,26	54			
Amidon de maïs ou féculle de maïs	1533	361	9	0,4	89,2	0	87	0,8	0,1	0,01	0,02	0,03	0,00	0	0	10	0,4	4	56	4	0,28	0	0	0	0,00	1		
VIANDES / PRODUITS DE LA MER / OEUFS / CHAMPIGNONS / SUCRERIES																												
Beuf paletto en crû	602	144	72	21,0	0	6,5	2,6	2,6	0,3	0,5	0,1	0,03	0,67	-49	7,5	2,5	25	223	343	5,5	3	0,2	0	0,1	3	2,6		
Beuf, braisé	1017	240	56	32,1	0,0	0	12,4	5,72	4,95	0,33	0,31	0,02	0	5,9	24	5,9	24	64	7	2,2	29	371	5,39	0	0	0	0	2,70
Beuf, steak ou bifteck, grillé	543	128	69	2,8	0,0	0	2,0	0,90	0,83	0,06	0,06	0,05	0,09	0,01	91	64	7	10	3,1	203	349	0,2	0,16	0	0,17	1,30		
Beuf, steak haché 55% MG, cuisi	497	117	73	21,9	0,1	0	3,2	0,62	0,62	0,29	0,09	0,07	0,18	0,01	88	65	7	2,8	22	180	347	6,43	3	0,12	0	0,04	7	
Beuf, steak haché 55% MG, cuisi	656	155	69	25,4	0,0	0	5,9	2,67	2,59	0,31	0,18	0,04	0,08	0,01	84	15	2,6	30	196	318	4,90	3	0,12	0	0,05	9		
Beuf, steak haché 55% MG, cuisi	1013	239	59	21,6	0,0	0	16,1	7,08	6,62	0,96	0,30	0,06	0,76	0,01	75	59	11	1,0	32	21	0	0,11	0	0,20	2,00			
Veau, escalope, cuide	622	147	65	31,0	0	0	2,5	0,82	0,69	0,46	0,16	0,01	0,75	0,01	75	103	68	6	0,9	28	316	393	3,08	0	0,55	0	0,06	16
Veau, filet, cuide	895	211	59	28,6	0,0	0	10,3	4,11	4,31	1,37	0,95	0,24	0,82	0	57	7	0,7	29	260	470	2,40	0	0,76	10	0,66	6,66		
Poule, rôti, cuide	693	163	64	30,5	0,7	0	0	1,32	0,31	0,25	0,01	0,66	3,2	0,01	66	58	7	0,6	33	204	330	1,74	1	0,11	0	0,89	9	
Poule, échino, rôtissoire ou four	1251	296	52	0	21,0	0	11,5	4,44	4,28	1,97	1,41	0,15	1,22	0,01	91	15	1,2	28	213	435	4,20	2	0,2	1	0,71	1		
Poulet, cuisse, viande et peau, rôtissoire ou four	904	214	62	25,9	2,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	91	15	2,5	200	324	2,16	9	0,19	3	0,06	5		
Poulet, filet, sans peau, sauté/poêlé	588	138	68	30,1	0,0	0	2,6	0,58	0,78	0,46	0,37	0,03	0,86	56	5	0,4	37	270	440	0,72	0	0,11	1	0,09	10			
Dinde, viande, rôtissoire ou four	464	110	75,4	23,4	0,08	0	1,9	0,5	0,5	0,6	0,4	0,05	0,65	100	10,5	0,82	24	120	233	22,2	9	0,15	0	0,07	11			
Dinde, viande, rôtissoire ou four	641	151	67	29,4	0,0	0	3,8	0,96	1,26	1,03	0,65	0,05	1,01	10	1,1	4,4	272	483	3,75	4	0,06	0	0,05	9	0,94	2,70		
Dinde, cuite/peau, sauté/poêlé	526	124	66	28,5	0,0	0	1,1	0,51	0,52	0,23	0,21	0,02	0,73	48	5	0,5	44	213	462	1,22	0	0,08	1	0,05	6	0,61	2,80	
Aigneau, cuisse, rôtissoire ou four	1015	240	58	25,7	0	0	9	1,52	0,52	0,49	0,51	0,11	0,49	0	20	20	164	220	340	6	0,13	0	0,10	17	1,88			
Aigneau, cuiller, tronçonne ou bœuf	716	169	66	26,8	0,0	0	0	0,59	2,63	2,54	0,63	0,34	0,05	0,98	76	22	1,4	31	183	301	4,01	0	0,13	0	0,10	17		
Cheval, viande, rôtissoire ou four	1544	305	41	3,6	0	0	2,5	0,6	0,6	0,7	0,22	0,01	0,93	0	0,7	0	1,4	714	9	0,36	0,10	0,17	0,64	0,32	2,66			
Japon, viande cuillée	584	138	69	25,0	0	0	3,9	2,41	0,92	0,08	0,05	0,03	0,64	40	5	3,4	28	214	333	3,10	18	1,15	0,15	0,15	4,05			
Foré, veau, cuillée	707	167	68	26,5	0,5	0	0	9,2	3,42	2,64	1,83	0,18	0,08	63	14	2,3	200	140	1,79	0	0,22	0	0,10	2,70				
Foré, veau, cuillée	514	121	68	19,0	4,5	0	0	3,0	0,98	0,15	0,78	0,68	0,04	268	82	7	4,5	22	302	341	4,60	10504	0,64	1,3	0,15	0,92	5,60	
Jambon cuillé, saupiquet, décongelé	502	118	73	26,3	1,0	0,82	0	0,32	3,7	1,24	0,98	0,3	0,22	0,01	57	722	0,8	23	210	313	2,20	0	0,17	0,64	0,32	5		
Lardons sec	975	240	53	26,7	0,5	0,33	12,6	4,99	5,87	1,12	1,08	0,04	2,20	0	2290	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
Saucisses sans	1763	417	30	24,2	1,2	1,22	0,73	14,3	1,13	0,20	3,73	3,04	0,21	190	14	1,3	32	277	563	2,70	0	0,16	5	0,62	2			
Saucisses de Toulouse, cuide	1149	274	55	10,8	0,0	0	22,1	8,0	9,04	2,06	2,45	0,17	89	636	12	0,9	18	141	220	14	0,35	0,41	0,41	0,41	0,41			
Merguez, bœuf et mouton, cuide	1196	283	55	19,8	1,8	1,0	21,8	12,0	8,00	0,81	0,53	0,17	79	3,0	2,3	28	513	360	70	1,7	0,36	0	0,06	1,45				
Jambon cuillé, saupiquet, décongelé	1219	288	58	12,4	1,4	1,06	1,37	3,9	0,60	0,60	3,01	2,73	0,22	73	942	24	1,1	13	204	1,13	0	0,38	9	0,29	0,42			
Poil ou ferme de campagne	1361	322	52	15,5	1,5	0,62	0,88	0	2,82	10,40	1,50	3,69	2,96	0,39	148	61	1,5	185	212	313	0	0,38	6	0,14	24	1,94		

SÉDÉTIAQUE

Physiopathologiques de la Diététique

Références pour la préparation des aliments																				
Aliment	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation	Préparation		
Bouillie de blé, sucre/poëlé	1742	412	44	16,7	10,1	3,3	15,20	16,40	4,87	4,63	0,31	84	389	7	0,9	15	130	240		
Lardons nature, cuits	1038	245	62	11,9	5,8	2,86	0,5	0	20,1	7,46	9,13	2,72	2,19	0,29	74	535	27	1,13		
Saumon	1370	324	48	25,1	2,0	0	24,5	1,60	8,12	2,6	2,41	0,02	81	1650	0,5	22	156	70		
Méga-saumon, rôti/cuit au four	1907	451	33	17,7	1,1	0	41,5	16,20	18,50	5,24	4,40	0,35	96	1620	1,0	15	150	0		
Canard, rôti/cuit au four	966	228	62	21,5	0	0	1,8	4,44	5,45	4,15	0,44	0,19	82	83	1,3	1,6	207	401		
Canard, rôti/cuit au four	402	95	76	22,1	0	0	0	0,6	0,13	0,69	0,19	0,01	56	91	0,3	29	164	207		
Saumon fumé	750	177	63	22,0	0,9	0	0,5	2,06	4,03	0,73	0,20	0,02	76	1410	0,3	38	214	551		
Saumon, cuit à la vapeur	828	196	64	23,0	0	0	11,5	2,39	4,70	3,3	0,59	0,18	52	9	0,4	21	270	390		
Thon, rôti/cuit au four	578	136	67	28,0	0	0	1,8	0,90	0,23	0,52	0,04	0,01	44	56	1,9	1,8	46	273		
Aliments (100 g)	Eau	P	G	S	Am	Fib	L	AGS	AGM	AGP	LA	ALA	Chol	Nu	Cu	Fe	Né	P		
Crevette, cuite	3989	94	75	19,0	1,9	0	1,2	0,31	0,28	0,44	0,00	0,00	159	541	2,0	61	57	254		
Sardine, à l'huile, apprêtée, épice/ail	879	208	61	24,0	0,5	0	0	27,0	2,56	4,33	3,41	0,50	0,18	59	300	3,3	2,0	306	1,89	
Sardine, au naturel, apprêtée, épice/ail	471	111	73	26,8	0,5	0	0	0,4	0,69	0,08	0,12	0,00	0,00	50	251	0,1	0,24	155	207	
(Enf, dur)	566	134	77	13,5	0,5	0,52	0	3,6	2,55	3,57	1,03	0,88	0,04	35	123	1,1	0,7	172	127	
(Enf, à la coquille)	599	142	76	12,2	1,1	0,77	0	9,8	2,95	4,75	1,14	0,95	0,04	222	150	1,9	1,2	155	164	
Tofu au plat, sans matrice grasse	621	147	75	13,8	1,0	0	0	9,7	2,71	3,43	1,35	0,66	0,06	716	1,59	2,6	1,2	155	131	
Tofu nature, froment/avoine	660	142	74	13,4	2,9	0,57	8,3	1,35	1,91	4,81	4,26	0,55	0	10	100	2,4	100	710		
PRODUITS LAITIERS	Lait crème, UHT	277	65	88	3,1	4,9	4,2	0	0	3,6	2,40	0,92	0,11	0,06	0,01	13	44	120		
Lait demi-crème, UHT	198	47	89	3,4	4,8	4,66	0	0	1,6	1,04	0,34	0,02	< 0,01	6	36	1,7	0,9	89	1,39	
Lait écrémé, UHT	141	31	91	3,5	4,6	4,64	0	0	0,1	0,03	0,02	< 0,01	< 0,01	2	30	0,6	1,2	92	166	
Lait en poudre, entier	2122	501	2	27,4	37,5	37,5	0	26,8	17,30	7,22	7,6	0,56	0,20	107	360	950	0,6	810	1190	
Lait en poudre, écrémé	1545	364	2	15,3	54,0	53,1	0	0	0,7	0,34	0,15	0,03	0,02	0,01	13	482	1,50	0,3	966	1670
Lait concentré non sucré, entier	502	119	75	6,4	9,9	9,47	0	5,9	3,96	1,36	0,1	0,03	0,01	9	273	0,1	26	235	339	
Yogourt aromatisé, sucré	364	86	80	3,4	12,2	1,2	0,17	0,17	0,6	1,75	0,40	0,04	0,01	0,01	9	51	20	0,1	86	140
Yogourt nature	169	40	89	4,9	2,7	2,65	0	1,5	1,00	0,34	0,02	< 0,01	13	43	1,28	0,3	1,3	98	176	
Yogourt 0% MG	154	36	89	4,8	2,7	2,65	0	1,5	1,00	0,34	0,02	< 0,01	2	57	1,79	0,1	14	105	182	
Yogourt à la grecque, nature	-478	113	80	3,4	4,2	3,9	0	9,8	6,22	2,53	0,28	0,03	0,05	0,02	17	35	1,39	0	0	0
Fromage blanc nature, 0% MG	203	48	87	8,0	3,9	3,89	0	0,0	0,03	0,01	< 0,01	1	44	0,34	0,2	12	116	144		
Fromage blanc nature, 3% MG environ	319	75	84	8,0	3,5	3,46	0	3,3	2,12	0,87	0,09	0,07	0,02	18	42	1,30	0,1	10	115	
Fromage blanc nature, 3% MG environ	485	115	80	6,2	5,3	3,33	0	7,7	4,99	2,02	0,24	0,16	0,05	25	41	1,04	0,1	94	140	
Fromage frais type petit suisse, aux fruits, 2,5% MG	379	89	79	6,7	9,3	9,3	1	7,8	1,79	0,57	0,06	0,03	0,03	12	21	1,10	0,1	9	110	
Gâteau de semoule aux raisins et cannelle	616	145	67	3,8	24,8	19,2	4,7	3,4	2,16	0,83	0,13	0,01	0,01	56	32	6,4	0,4	13	71	
Céline dessert au chocolat, yaourt frais	545	129	73	3,4	19,9	16,5	1,8	0,72	3,9	2,60	1,07	0,1	0,07	0,01	11	59	123	1,6	25	460
Dessert au soja, aux fruits, sucre/épices	353	83	81	2,7	17,9	11,6	0,9	3,3	0,79	0,39	0,84	0,65	0,11	0	28	6,7	0,4	13	63	
Dessert au soja, nature, non sucré, épicé, cannelle	171	40	91	3,8	2,1	0,69	0,6	0,8	1,9	0,22	0,46	1,1	0,93	0,13	0	34	1,2	0,4	16	47
Fromages, différents moyen	1400	338	362	2,7	1,5	0,6	0,8	2,78	1,82	0,4	0,1	0,9	0,10	0,09	0	171	9	0,9	1	0,13
Caenbient	1187	281	55	19,5	0	0	0,85	15,80	4,73	0,4	0,31	0,06	74	579	4,49	0,1	19	122	2,9	
Reblochon	1388	328	49	20,4	0	0	27,4	18,0	5,77	1,04	0,41	0,20	90	509	471	0,3	20	379	2,80	
Fromage de chèvre facile	1205	285	55	18,8	0	0	23,3	16,20	4,88	0,62	0,50	0,10	0,06	630	107	0,2	13	183	167	
Ricotta	1620	583	47	0	0	33,9	24,90	5,88	0,84	0,52	0,23	75	1290	660	0,1	32	392	115		
Emmental au chêvre	1569	371	39	27,9	0	0	28,8	19,70	6,58	0,54	0,35	0,11	0,06	245	513	0,2	49	610	97	
Emmental fondant en pâtisserie 20% MG	1024	242	59	10,7	6,4	0	19,3	12,90	4,48	0,44	0,31	0,18	0,03	634	513	0,3	26	800	199	
BRÉSSEONS	Eau minérale, geyserée Si Verte	0	0	100	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	1	5,5	12	0	0	
Jus multifruit, pur jus, multivitaminé	0	0	100	0,0	0,0	0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	171	9	0,9	1	11	
Jus de pomme, à base de concentré	2504	48	87	0,5	11,1	11	0	0,25	0,1	0,00	0,0	0	0	0	7	10	0,1	10	171	
Jus de raisin, pur jus	200	47	89	0,3	10,3	10,3	0	0,3	0,1	0,03	0,01	0,04	0,01	0	0,01	0,1	7	128	0,01	
Nectar multifruit, standard	284	67	82	0,2	10,3	16,0	0	0,14	0,1	0,03	0,01	0,04	0,02	0	8	13	0,5	0,06	1,13	
Cola, sucre	204	48	87	0,1	11,1	11	0	0,3	0,1	0,01	0,01	0,00	0,00	0	3	9	0,5	0,06	1,08	
Brésseons	Eau minérale, geyserée Si Verte	0	0	100	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	1	5,5	12	0	0	
Jus multifruit, pur jus, multivitaminé	0	0	100	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0	0	
Jus de pomme, à base de concentré	2504	48	87	0,5	11,1	11	0	0,25	0,1	0,00	0,0	0,0	0,0	0	0	0,0	0,0	0,0	0	
Jus de raisin, pur jus	200	47	89	0,3	10,3	10,3	0	0,3	0,1	0,03	0,01	0,04	0,01	0	0,01	0,1	0,05	0,06	0,08	
Nectar multifruit, standard	284	67	82	0,2	10,3	16,0	0	0,14	0,1	0,03	0,01	0,04	0,02	0	8	13	0,5	0,06	1,08	
Cola, sucre	204	48	87	0,1	11,1	11	0	0,3	0,1	0,01	0,01	0,00	0,00	0	3	9	0,5	0,06	1,08	

BTS DIÉTÉTIQUE

Bases Physiopathologiques de la Diététique

Session 2022
Page : 13/16

Vitamine A totale ($\mu\text{g EQUIVALENT RETINOL}$) = vitamine A (μg) + β -carotène (μg) / 12 : casse vide - donnée manquante ou non significative ; *Tr* : traces

Document-réponse : RATION DE M.V. (à rendre avec la copie)

Total Ration kJ : _____

IBRAHIM HABIBI

Commentaire ration :

BTS DIÉTÉTIQUE
Bases Physiopathologiques de la Diététique

Code : 22DIBPHD

Session 2022
Page : 16/16