**Opdracht etiket Udea bb**

Je maakt een etiket voor een aardappelgratin.

nodig:

 bestand vb\_etiket\_bb

 bijlage 1 bereidingswijze saus bb

Maak het etiket en beantwoord daarna de vragen.

### Voordat je begint

* Open het bestand vb\_etiket\_bb.
* Vul je in.

### Uitvoering

* Gebruik de grondstoffen van de aardappelgratin. Zie bijlage 1.
* Klik in het bestand op de vakken en typ of kies de juiste informatie.
* Houd rekening met:
	+ Het etiket moet voldoen aan de wet- en regelgeving.
	+ De uiterste houdbaarheid van de aardappelgratin is twee dagen na bereiding.
	+ De afbakinstructie is: in een voorverwarmde oven op 160 °C gedurende 15 - 20 minuten.
* Bereken de ontbrekende hoeveelheid kcal bij de voedingswaarden per 100 g.
* Bereken de ontbrekende hoeveelheid eiwitten bij de voedingswaarden per portie van 300 g.

### Als je klaar bent

Laat de vakdocent het etiket controleren.

1. Waarom worden sommige grondstoffen in de ingrediëntenlijst op een etiket opvallend weergegeven?

 ..................................................................................................................

 ..................................................................................................................

1. De aardappelgratin bevat boter en kaas.
Welke voedingsstof in deze grondstoffen levert de meeste energie?

 ..................................................................................................................