

VITAMMY®
LIGHT
DIETETYCZNA WAGA KUCHENNA

Model: NS-780



Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi

Spis treści

1. Ważne informacje dotyczące użytkowania	3		
2. Podziękowania	4		
3. Wprowadzenie	4		
4. Opis wagi	5		
5. Pierwsze uruchomienie i użytkowanie	7		
6. Obsługa	8		
7. Czyszczenie i konserwacja	13		
8. Rozwiązywanie problemów	13		
9. Symbole	14		
10. Warunki gwarancji (DOOR TO DOOR)	15		
11. Karta gwarancyjna	16		
12. Dystrybutor i producent	17		
13. Książka kodów produktów spożywczych	18		
CHLEB PIECZYWO	18	NAPOJE ALKOHOLOWE	26
ZBOŻA, MĄKI, PŁATKI	18	OLEJE, TŁUSZCZE I MASŁO	27
WYROBY PIEKARNICZE I CUKIERNICZE	18	SKŁADNIKI PRZEPISÓW, DODATKI DO ŻYWNOSCI	27
JAJA I MAKARON	20	CUKIERKI, SŁODYCZE	28
OWOCE	20	RYBY I PRODUKTY RYBNE	28
WARZYWA	21	MIEŚO	29
ROŚLINY STRĄCZKOWE, ORZECHY, NASIONA ROŚLIN OLEISTYCH	23	INNE MIEŚO, DZICZYŻNA, DRÓB, PODROBY	30
POTRAWY WEGETARIAŃSKIE	23	WĘDLINY, PRODUKTY MIĘSNE, KIEŁBASY, PODROBY	30
ZIEMNIAKI I GRZYBY	24	PRZEPISY	31
MLEKO, NABIAŁ, PRODUKTY MLECZNE	24		
NAPOJE BEZALKOHOLOWE	26		

1. Ważne informacje dotyczące użytkowania

- Użytkuj wagę w temperaturze pokojowej i w pomieszczeniach.
- Nie używaj wagi w warunkach zewnętrznych.
- Waga VITAMMY LIGHT nie jest wodoodporna. Chroni ją przed wilgocią. Nie zanurzaj w wodzie, ani nie płucz.
- Nigdy samodzielnie nie rozbieraj, ani nie otwieraj urządzenia ze względu na ryzyko uszkodzenia i utraty gwarancji.
- Wagę ustaw na płaskiej, stabilnej powierzchni.
- Zawsze należy upewnić się, że kod produktu spożywczego jest wprowadzony prawidłowo ze względu na ryzyko niewłaściwej interpretacji wartości odżywczych i powstania błędów dietetycznych i żywieniowych.
- Wartości odżywcze produktów wyświetlane przez wagę są wartościami przybliżonymi w oparciu o specjalistyczne bazy danych produktów spożywczych i nie należy traktować ich jako dokładnie odpowiadających rzeczywistym wartościom ważonych produktów.
- Waga VITAMMY LIGHT jest precyzyjnym urządzeniem, dlatego ważne jest prawidłowe jej przechowywanie oraz użytkowanie, a także ogólna dbałość o jej stan techniczny. Nie trzęs wagą i chroni ją przed wibracjami.
- Na wyświetlane wartości mogą mieć wpływ zakłócenia elektromagnetyczne wywołane przez takie urządzenia, jak radia kuchenne, kuchenki mikrofalowe, itp.

2. Podziękowania

Dziękujemy za zakup dietetycznej wagi kuchennej VITAMMY LIGHT.

VITAMMY LIGHT TO EFEKTYWNE WSPARCIE DLA OSÓB NA DIECIE, DIABETYKÓW, SPORTOWCÓW, OSÓB AKTYWNYCH, WSZYSTKICH PRAGNĄCYCH ODŻYWIĆ SIĘ ZDROWO.

3. Wprowadzenie

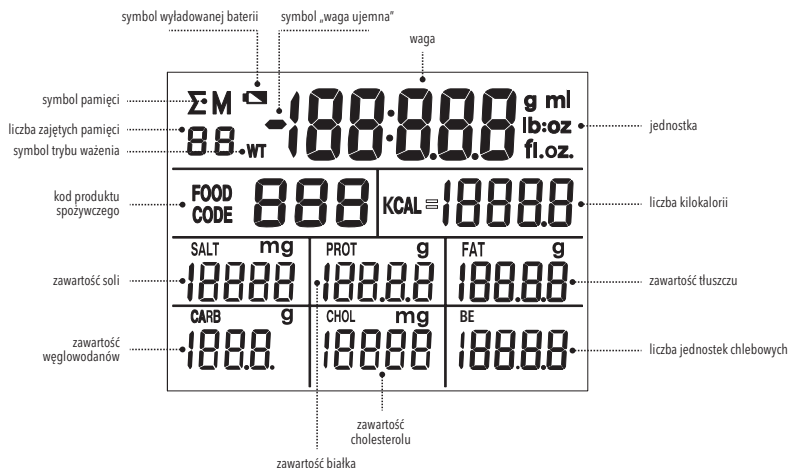
Dzięki dietetycznej wadze kuchennej VITAMMY LIGHT możesz efektywnie i skutecznie kontrolować swoją dietę lub nawyki żywieniowe. VITAMMY LIGHT obliczy wartości odżywcze nie tylko danego produktu, lecz dania, czy nawet wszystkich posiłków w ciągu dnia lub w dowolnym innym okresie, ponieważ VITAMMY LIGHT ma funkcję zapamiętywania i sumowania wartości odżywczych aż 99 produktów. Funkcja BE (jednostki chlebowe) pomoże Ci wyznaczyć dawkę insuliny. Korzystając z VITAMMY LIGHT, możesz dowiedzieć się o zawartości składników odżywczych wybranych produktów spożywczych. Waga ta doskonale sprawdza się w dietach wykluczających cholesterol, węglowodany oraz sól.

VITAMMY LIGHT jest lekką, poręczną wagą dietetyczną o smukłej konstrukcji wyposażoną w najnowocześniejsze czujniki nacisku, wielofunkcyjny ekran wyświetlający wszystkie 7 wartości odżywczych jednocześnie oraz higieniczną klawiaturę dotykową.

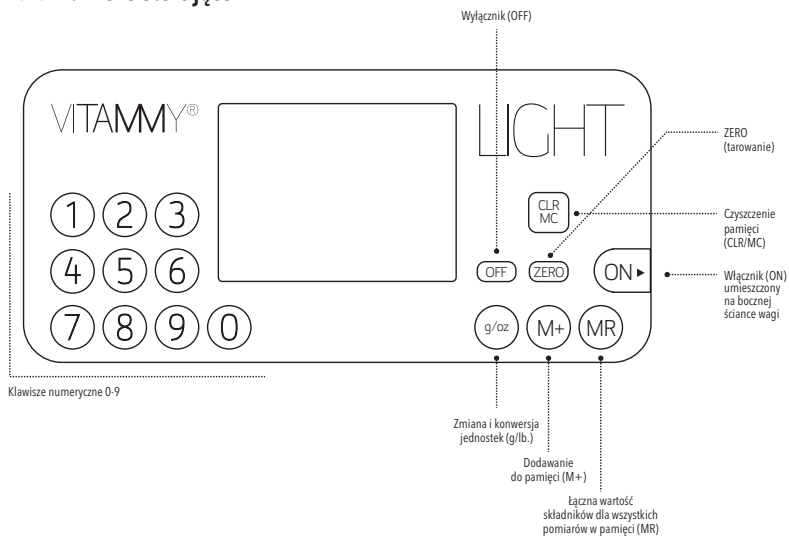
Waga VITAMMY LIGHT dysponuje bazą 999 produktów spożywczych wraz z odpowiadającymi im wartościami kalorycznymi oraz wartościami odżywczymi, takimi jak zawartość soli, białka, cholesterolu, węglowodanów, tłuszczu, a także jednostkami chlebowymi. Wartości te są przybliżone w oparciu o specjalistyczne bazy danych produktów spożywczych, lecz nie można ich traktować jako dokładnie odpowiadających wartościom ważonego produktu.

4. Opis wagi

4.1. Wyświetlacz i funkcje



4.2. Klavisze sterujące



4.3. Specyfikacja techniczna

Dietetyczna waga kuchenna VITAMMY LIGHT, model: NS-780

- Baza 999 produktów spożywczych
- Liczba pamięci do zapisywania wyników: 99
- Funkcje sumowania i zapamiętywania
- Włącznik ON i funkcja autowylączenia
- Maksymalny zakres: 5000 g / 176,4 oz / 5000 ml
- Konwersja jednostek wagi (g- oz)
- Podziałka: 1g / 0.1 oz / 1ml
- Wskaźnik przeładowania (> 5100 g) : "Err"
- Wskaźnik wyladowanej baterii
- Zasilanie: 1 bateria CR2032 (litowa) 3V
- Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość): 157 x 224 x 17 mm
- Rozmiar wyświetlacza (długość x szerokość): 60 x 45 mm
- Waga netto/brutto: 0,57 kg / 0,74 kg

4.4. Zawartość zestawu

1 dietetyczna waga kuchenna VITAMMY LIGHT

1 instrukcja użytkownika z kodami produktów spożywczych

1 bateria CR2032 3V (fabrycznie zainstalowana w przedziale bateryjnym wagi zabezpieczona folią lub znajdująca się osobno w zestawie)

5. Pierwsze uruchomienie i użytkowanie

1. Otwórz przedział bateryjny na spodzie wagi, zdejmując pokrywkę.
2. Wyciągnij pasek folii stanowiący fabryczną izolację baterii, jeśli bateria znajduje się od początku w przedziale bateryjnym.
3. Zamknij przedział bateryjny, zakładając pokrywkę.



Jeśli na ekranie pojawi się symbol wyładowanej baterii , wymień baterię na nową.



Uwaga: Baterie wielokrotnego ładowania 1.2V nie są odpowiednie do tego urządzenia.



Jeśli urządzenie nie było używane lub nie będzie używane ponad miesiąc, wyjmij baterie.



Baterie należy utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami.

6. Obsługa

Po usunięciu fabrycznego zabezpieczenia baterii należy nacisnąć przycisk ON znajdujący się na bocznej powierzchni wagi, aby włączyć urządzenie.

Aby wyłączyć wagę, należy nacisnąć przycisk OFF. Jeśli przez 60 sekund nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, waga wyłączy się automatycznie. W celu oszczędzania baterii należy zawsze wyłączać wagę przyciskiem, gdy nie jest już używana.

6.1. Zmiana jednostek

Aby zmienić jednostkę podczas ważenia, naciśnij przycisk zmiany jednostek g/oz. Dostępne jednostki to g (gramy) / oz (uncje) / ml (mililitry).

6.2. Ważenie

1. Włącz wagę przyciskiem ON.
2. Urządzenie przeprowadzi autotest. Na ekranie wyświetlą się na chwilę, a następnie zgasną wszystkie symbole. Waga będzie gotowa do użycia,
3. Gdy na ekranie pojawi się symbol ważenia WT, ostrożnie połóż ważony produkt na powierzchni wagi.
4. Waga produktu zostanie wyświetlona na ekranie.

6.3. Funkcja tarowania ZERO

Podczas ważenia możesz użyć funkcji tarowania ZERO. Po naciśnięciu przycisku ZERO wartość na ekranie zostanie wyzerowana bez względu na ciężar przedmiotu znajdujący się na wadze. Wagę możesz tarować dowolnie często. Postępuj zgodnie z poniższą instrukcją:

1. Włącz wagę VITAMMY LIGHT przyciskiem ON.
2. Wybierz jednostkę miary (g / oz / ml).
3. Umieść ważony produkt na powierzchni wagi.
4. Po ustabilizowaniu się wyniku pomiaru, naciśnij przycisk tarowania ZERO.

Na ekranie pojawi się z powrotem wartość 0.

5. Możesz dokładać i ważyć kolejne produkty. Na ekranie pojawi się jedynie waga dołożonego produktu.

6. Powtarzaj powyższe kroki dowolną liczbę razy w zależności od potrzeb.

W celu przywrócenia stanu zerowego wagi postępuj następująco: usuń wszystkie produkty z wagi, na ekranie pojawi się wtedy ujemna wartość. Następnie naciśnij przycisk ZERO, aby przywrócić stan zerowy.

Uwaga: Możesz zapisywać wyniki po zważeniu każdego z produktów. Patrz rozdział "Zapisywanie wartości odżywczych" w dalszej części tej instrukcji.

6.4. Wyświetlanie wartości odżywczych

1. Upewnij się, że waga VITAMMY LIGHT znajduje się w trybie ważenia (oznaczonym symbolem WT na wyświetlaczu).
2. Umieść produkt spożywczy na powierzchni wagi.
3. Odszukaj trzycyfrowy kod ważonego produktu w sekcji "Książka kodów produktów spożywczych" w dalszej części tej instrukcji.
4. Przy użyciu przycisków numerycznych na klawiaturze dotykowej wprowadź kod ważonego produktu. Wpisywany kod wyświetlany jest na ekranie w polu oznaczonym napisem FOOD CODE. Wpisywany kod można usunąć poprzez naciśnięcie przycisku CLR/MC.
5. Na ekranie wagi wyświetlone zostaną następujące wartości:
 - KCAL: liczba kilokalorii
 - SALT: ilość soli
 - PROT: ilość białka
 - FAT: ilość tłuszczu
 - CARB: ilość węglowodanów
 - CHOL: ilość cholesterolu
 - BE: liczba jednostek chlebowych

Uwaga:

W przypadku wagi VITAMMY LIGHT jednostka chlebowa definiowana jest jako 12 gramów węglowodanów przyswajalnych.

6.5. Zapisywanie wartości odżywczych

Obliczone wartości odżywcze można zapisywać w wewnętrznej pamięci wagi.

Aby to uczynić, postępuj zgodnie z procedurą:

1. Zważ produkt spożywczy i wyznacz jego wartości odżywcze, wykorzystując odpowiedni kod i postępując według instrukcji przedstawionej w rozdziale "Wyświetlanie wartości odżywczych".
2. Naciśnij przycisk M+, aby zapisać obliczone wartości w wewnętrznej pamięci wagi. Po zapisaniu wartości pierwszego produktu na ekranie pojawi się symbol M01.
3. W celu zważenia kolejnego produktu, naciśnij przycisk ZERO. Zamiennie możesz także usunąć pierwszy produkt z wagi i położyć na niej kolejny. Informacje o nowym produkcie będzie można zapisać w pamięci dopiero po usunięciu kodu poprzednio ważonego produktu. Aby to uczynić, naciśnij przycisk CLR/MC. Następnie wprowadź kod nowego produktu i zapisz obliczone wartości poprzez naciśnięcie przycisku M+.

Uwaga:

Zapisane wartości będą przechowywane w pamięci wagi nawet po jej wyłączeniu.

W przypadku przeciążenia wagi na ekranie pojawi się symbol ERR.

W pamięci możesz zapisać maksymalnie 99 produktów. Jeśli podczas próby dodania kolejnej wartości okaże się, że pamięć jest pełna, możesz ją wyczyścić poprzez naciśnięcie przycisku CLR/MC. Wartości odżywcze można zapisać jedynie po uprzednim wprowadzeniu kodu produktu.

6.6. Wczytywanie wartości odżywczych

1. Upewnij się, że waga VITAMMY LIGHT znajduje się w trybie ważenia (oznaczonym symbolem WT na wyświetlaczu).
2. Naciśnij przycisk MR. Na ekranie pojawią się sumy wartości odżywczych wszystkich produktów zapisanych w pamięci, co symbolizuje symbol Σ w lewym górnym rogu ekranu. Naciśnij przycisk MR, aby powrócić do trybu ważenia.

Uwaga: sumaryczna waga wszystkich zapisanych produktów nie jest wyświetlana.

6.7. Usuwanie wartości odżywczych

1. Upewnij się, że waga VITAMMY LIGHT znajduje się w trybie ważenia (oznaczonym symbolem WT na wyświetlaczu).
2. Naciśnij i przytrzymaj przycisk CLR/MC, aż symbol M na wyświetlaczu zacznie mrugać. Zwolnienie i ponowne naciśnięcie przycisku CLR/MC spowoduje wyczyszczenie pamięci.

Uwaga: Nie umieszczaj na wadze produktów lub przedmiotów, których waga przekracza dopuszczalną wartość. Jeśli maksymalne obciążenie wagi zostanie przekroczone, na ekranie wyświetlony zostanie symbol ERR. Zdejmij przedmioty z powierzchni wagi, których waga przekracza dopuszczalne granice, aby uniknąć awarii.

7. Czyszczenie i konserwacja

- Nie zanurzaj wagi w wodzie, ani nie płucz pod bieżącą wodą.
- Do czyszczenia użyj wilgotnego ręcznika z dodatkiem łagodnego detergentu.
- Nie używaj twardych i rysujących gąbek do czyszczenia, ani żrących środków lub detergentów (jak benzyna czy aceton).
- Chroń urządzenie przed upadkiem, wstrząsami, wilgocią, kurzem i pyłem, chemikaliami, wysoką temperaturą. Trzymaj z dala od źródeł ciepła (piekarniki, piecyki, grzejniki, itp.)

8. Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Wystąpienie zakłóceń elektromagnetycznych. Na wyświetlane wartości mogą mieć wpływ zakłócenia elektromagnetyczne wywołane przez takie urządzenia, jak radio kuchenne, kuchenki mikrofalowe, itp.	W opisywanym przypadku należy umieścić wagę poza obszarem narażonym na powstanie zakłóceń i ponownie ją włączyć.
Błędne lub przypadkowe wyniki.	Należy zrestartować wagę poprzez wyjęcie baterii na około 30 sekund i ponowne ich zainstalowanie.
Funkcja autowylączania nie działa.	Należy zrestartować wagę poprzez wyjęcie baterii na około 30 sekund i ponownie je zainstalować.

9. Symbole



UWAGA!



**UTYLIZACJA NIEPOTRZEBNEGO SPRZĘTU PRZEZ UŻYTKOWNIKÓW
DOMOWYCH W UNII EUROPEJSKIEJ**

Obecność tego symbolu na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że nie można pozbyć się tego produktu w taki sam sposób jak odpadów z gospodarstw domowych. W związku z tym jesteście Państwo odpowiedzialni za utylizację zużytego sprzętu i jesteście zobowiązani dostarczyć go do autoryzowanego punktu recyklingu niepotrzebnego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Sortowanie, usuwanie i recykling zużytego sprzętu przyczyni się do ochrony zasobów naturalnych i zapewnia, że recykling odbywa się według zasad poszanowania zdrowia ludzkiego i środowiska. Aby uzyskać więcej informacji na temat punktów zbiórki zużytego sprzętu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami bądź z lokalnym punktem utylizacji odpadów domowych.

INFORMACJE I ZALECENIA DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Zużyte opakowanie należy dostarczyć na miejsce wyznaczone przez władze lokalne do składowania odpadów.



Produkt ten jest zgodny z wymogami Dyrektywy EU.

10. Warunki gwarancji (DOOR TO DOOR)

1. Gwarancja udzielna jest na wady konstrukcyjne i/lub materiału ujawnione w okresie 2 lat od daty zakupu.
2. W przypadku zakupu wadliwego urządzenia klient ma prawo do wymiany i/lub darmowej naprawy.
3. Gwarancji nie podlegają dostarczane z urządzeniem akcesoria oraz elementy zużywające się pod wpływem normalnego użytkowania.
4. Urządzenia mogą być serwisowane wyłącznie w autoryzowanym punkcie technicznym.
5. Urządzenie należy przesłać do autoryzowanego punktu technicznego w ciągu 8 dni od wykrycia usterki.
6. Wszelkie naprawy wykraczające poza zakres gwarancji zostaną wykonane na koszt właściciela urządzenia.
7. Gwarancja nie pokrywa uszkodzeń powstałych na skutek nieprawidłowego użycia, nieprzestrzegania instrukcji obsługi ani sytuacji, gdy usterka nie powstała z winy producenta (upuszczenie, transport w niewłaściwych warunkach, itp.).
8. Gwarancja nie zapewnia rekompensaty za pośrednie lub bezpośrednie urazy lub uszkodzenia mienia wynikłe w czasie, gdy urządzenie jest wyłączone.
9. Gwarancja jest ważna od daty zakupu zawartej na dowodzie zakupu, który należy obowiązkowo dostarczyć wraz z kartą gwarancyjną.
10. W przypadku niedostarczenia prawidłowo wypełnionej karty gwarancyjnej lub dowodu zakupu gwarancja nie zostanie uznana.
11. Jeśli urządzenie w dalszym ciągu nie działa poprawnie, prosimy o kontakt z DZIAŁEM OBSŁUGI KLIENTA VITAMMY w Polsce.

11. Karta gwarancyjna

INFOLINIA: 0 801 011 707 lub + 48 42 714 36 00

SERWIS VITAMMY: ul. Traktorowa 196, 91-218 Łódź

**KARTĘ GWARANCYJNĄ NALEŻY WYPEŁNIĆ I ODEŚLAĆ WRAZ Z WADLIWYM URZĄDZENIEM
WARUNKIEM WAŻNOŚCI GWARANCJI JEST DOSTARCZENIE DOWODU ZAKUPU**

TYP PRODUKTU

Model: _____

Nr seryjny: _____

Data zakupu: _____

Podpis i pieczętka sprzedającego

DANE KUPUJĄCEGO

Imię i nazwisko: _____

Adres: _____

Nr tel.: _____

Opis usterki:

Podpis potwierdzający akceptację
warunków gwarancji _____

12. Dystrybutor i producent

12.1. Dystrybutor

Novamed Sp. z o.o.

ul. Traktorowa 143

91-203 Łódź

POLAND

Infolinia: 801 011 707

12.2. Producent



GUANGDONG TRANSTEK MEDICAL ELECTRONICS CO., LTD.
Zone A 5/F, Investemnt Building No. 12
Huizhan East Road Torch Development District Zhongshan
WYPRODUKOWANO W CHINACH



13. Książka kodów produktów spożywczych

CHLEB PIECZYWO

001 chleb razowy
002 chleb razowy z ziarnami
003 chleb tostowy żytnio-pszenny
ze śrutą żytnią
004 chleb żytnio-pszenny
005 chleb żytni wieloziarnisty
006 chleb biały tostowy
007 chleb biały pszenny
008 bułka razowa
009 bułka razowa z ziarnami
010 bułka
011 bułka z ziarnami
012 bułka żytnia
013 chleb chrupki
014 chleb Graham
015 pumpernikiel
016 bagietka
017 chleb pita
018 bułka tarta

ZBOŻA, MAKI, PŁATKI

019 pszenica pełnoziarnista
020 pszenica nasiona
021 semolina pszenna
022 żyto pełnoziarniste
023 owies (całe ziarna)
024 płatki owsiane
025 jęczmień pełnoziarnisty
026 kasza perłowa
027 mąka
028 mąka pszenna
029 mąka pszenna typ 1050

030 mąka pszenna typ 405
031 mąki pszenna typ 550
032 otręby pszenne
033 mąka żytnia
034 mąka żytnia typ 1150
035 ziarno zielone pełne
036 gryka
037 proso pełne ziarno
038 proso ziarno łuskane
039 proso - płatki
040 kukurydza pełnoziarnista
041 kasza kukurydziana
042 ryż pełnoziarnisty
043 ryż pełnoziarnisty gotowany
044 ryż biały
045 ryż biały gotowany
046 ryż parboiled
047 ryż parboiled gotowany
048 mączka kukurydziana
049 muesli - granola
050 muesli owocowe - granola
051 muesli czekoladowe - granola
052 płatki kukurydziane
053 muesli - chrupki ryżowe
054 płatki zbożowe
055 płatki z cukrem/miodem
056 ryż dmuchany
057 ryż dmuchany z cukrem / miodem
058 popcorn

WYROBY PIEKARNICZE I CUKIERNICZE

059 precle
060 słone przekąski
061 sucharki

- 062 orzeszki kukurydziane
 063 krakersy
 064 przekąski / ciasteczka
 065 precle
 066 ciasto francuskie
 067 ciasto ptysiowe
 068 ciasto drożdżowe
 069 ciasto kruche
 070 tarta cebulowa
 071 placek / tarta z owocami (ogólnie)
 072 placek / tarta ciasto z owocami pestkowymi
 073 placek / tarta / ciasto z płynnym nadzieniem
 074 placek / tarta / ciasto z owocami z ciasta drożdżowego (o niskiej zawartości tłuszczu)
 075 placek / tarta z ciasta kruchego o wysokiej zawartości tłuszczu
 076 tort
 077 ciasto z kremem
 078 tort czekoladowy (typu Sachera)
 079 sernik kremowy
 080 tarta z migdałami (tarta z Linzu / Linzertorte)
 081 tort „Czarny Las”
 082 ciasto / rolada z galaretką
 083 rolada śmietanowa z biszkoptem
 084 flan biszkoptowy z owocami
 085 babka
 086 babka orzechowa
 087 piernik
 088 placek
 089 babka marmurek
 090 ciasto „Fale Dunaju”
 091 babka piaskowa
 092 wieniec przekładany (typu Frankfurter Kranz) z ciasta piaskowego
 093 placek z ciasta drożdżowego (o niskiej zawartości tłuszczu) z kruszonką
 094 placek z ciasta drożdżowego (o niskiej zawartości tłuszczu) z rodzynkami
 095 chałka z ciasta drożdżowego (o niskiej zawartości tłuszczu)
 096 wieniec z ciasta drożdżowego (o niskiej zawartości tłuszczu)
 097 placek typu Bienestich z ciasta drożdżowego (o wysokiej zawartości tłuszczu)
 098 babka / placek z ciasta drożdżowego (o wysokiej zawartości tłuszczu)
 099 strucla z ciasta drożdżowego (o wysokiej zawartości tłuszczu)
 100 strucla marcepanowa z ciasta drożdżowego (o wysokiej zawartości tłuszczu)
 101 wieniec orzechowy z ciasta drożdżowego (o wysokiej zawartości tłuszczu)
 102 makowiec z ciasta drożdżowego (o wysokiej zawartości tłuszczu)
 103 sernik na kruchym spodzie
 104 strudel jabłkowy
 105 strudel serowy
 106 kruszonka
 107 beza
 108 wafele
 109 kruche herbatniki
 110 niemiecki piernik
 111 ciasteczka korzenne
 112 pierniczniki-chlebki z lukrem
 113 ciasto typu Kopiciec Kreta
 114 herbatniki ciasteczka
 115 biszkopty
 116 éclairs z ciasta parzonego wypełnione kremem
 117 ptysie z ciasta parzonego wypełnione krem i wiśniami
 118 ciasteczka z ciasta kruchego
 119 herbatniki migdałowe z ciasta kruchego

120 szarlotka z ciasta kruchego
121 pączki niemieckie (typu Berliner)
z ciasta drożdżowego niskiej zawartości
tłuszczu
122 ciasto orzechowe z ciasta drożdżowego
(o wysokiej zawartości tłuszczu)
123 smażone ciasto drożdżowe
(o niskiej zawartości tłuszczu)
124 ciasto ślimak z ciasta drożdżowego
(o niskiej zawartości tłuszczu)
125 rogalik z ciasta francuskiego
126 ciasto duńskie
127 ciasteczka pełnoziarniste
128 keks z gotowej mieszanki

JAJA I MAKARON

129 jaja świeże
130 jaja gotowane
131 żółtko
132 białko
133 makarony włoskie:
spagetti, tagliatelle, inne
134 makaron bezjajeczny
135 makaron bezjajeczny gotowany
136 makaron jajeczny
137 makaron jajeczny gotowany
138 makaron razowy gotowany
139 makaron razowy bezjajeczny
140 makaron razowy jajeczny
141 ciasto makaronowe
/ produkty makaronowe

OWOCE

142 rabarbar świeży
143 mieszanka owocowa świeża
144 mieszanka owocowa suszona
145 sok z owoców mieszanych

146 nektar z owoców mieszanych
147 dżem z owoców mieszanych
148 owoce w zalewie mieszane odsączone
149 jabłko świeże
150 jabłko świeże z gniazdem
nasiennym i szypułką
151 jabłko świeże gotowane
152 jabłko suszone
153 sok jabłkowy
154 nektar jabłkowy
155 jabłko świeże obrane
156 jabłko obrane odsączone w puszcze
157 gruszka świeża
158 gruszki świeże z gniazdem
nasiennym i szypułką
159 gruszki gotowane
160 nektar gruszkowy
161 gruszki w puszcze odsączone
162 dżem pigwowy
163 morele świeże
164 morele świeże gotowane
165 morele suszone
166 nektar morelowy
167 dżem morelowy
168 morele w puszcze odsączone
169 nektarynki świeże
170 brzoskwinie świeże
171 nektar brzoskwiniowy
172 brzoskwinie w puszcze odsączone
173 czereśnie świeże
174 czereśnie w puszcze odsączone
175 wiśnie świeże
176 sok wiśniowy kwaśny
177 nektar wiśniowy
178 dżem wiśniowy
179 wiśnie w puszcze odsączone
180 śliwki świeże
181 śliwki suszone
182 sok śliwkowy
183 śliwki w puszcze odsączone

- 184 węgierki świeże
- 185 mirabelki świeże
- 186 dżem mirabelkowy
- 187 mirabelki w puszcze odsączone
- 188 renkloda świeża
- 189 truskawki świeże
- 190 dżem truskawkowy
- 191 maliny świeże
- 192 nektar malinowy
- 193 dżem malinowy
- 194 jeżyny świeże
- 195 dżem jeżynowy
- 196 borówki świeże
- 197 dżem jagodowy
- 198 agrest świeży
- 199 dżem agrestowy
- 200 winogrona świeże
- 201 winogrona suszone
- 202 sok winogronowy
- 203 czerwone porzeczki świeże
- 204 nektar z czerwonych porzeczek
- 205 dżem z czerwonych porzeczek
- 206 czarne porzeczka świeże
- 207 nektar z czarnych porzeczek
- 208 dżem z czarnych porzeczek
- 209 dżem z borówki brusznicy
- 210 dzika róża (koncentrat)
- 211 rokitnik (koncentrat)
- 212 bez świeży
- 213 sok z czarnego bzu
- 214 ananas świeży
- 215 ananas w puszcze odsączony
- 216 awokado świeże
- 217 banany świeże
- 218 banany suszone
- 219 daktyle suszone
- 220 figi świeże
- 221 figi suszone
- 222 granat świeży
- 223 owoc kaki świeży
- 224 owoc pasiflory
- 225 sok z marakui
- 226 arbuz świeży
- 227 kiwi świeże
- 228 dżem z kiwi
- 229 liczi w puszcze odsączone
- 230 mango świeże
- 231 mango w puszcze odsączone
- 232 papaja świeża
- 233 melon świeży
- 234 cytryna
- 235 sok cytrynowy
- 236 pomarańcze świeże
- 237 sok pomarańczowy
- 238 nektar pomarańczowy
- 239 dżem pomarańczowy
- 240 grejpfruty świeże
- 241 sok grejpfrutowy
- 242 nektar grejpfrutowy
- 243 mandarynki świeże
- 244 mandarynki w puszcze odsączone
- 245 klementynki świeże
- 246 mandarynki świeże
- 247 rodzynki
- 248 rodzynki sułtanka

WARZYWA

- 249 algi świeże
- 250 szczypiorek świeży
- 251 mieszanka ziół
- 252 świeże warzywa gotowane (mieszanka)
- 253 napój z warzyw mieszanych
- 254 mix świeżych sałat (mieszanka sałat)
- 255 cykorja świeża
- 256 cykorja endywia świeża
- 257 sałata lodowa świeża (iceberg)
- 258 roszonek świeża
- 259 sałata masłowa świeża
- 260 radicchio świeża

- 261 sałata rzymska świeża
262 liście szpinaku gotowane
263 szpinak mrożony gotowany
264 liście szpinaku świeże
265 seler naciowy gotowany
266 seler naciowy świeży
267 seler świeży
268 burak świeży
269 natka pietruszki świeża
270 mniszek lekarski świeży
271 szczaw świeży
272 rukiew wodna świeża
273 rzeżucha świeża
274 kalafior świeży
275 kalafior świeży gotowany
276 brokuły świeże gotowane
277 kapusta pekińska świeża
278 kapusta pekińska świeża gotowana
279 jarmuż świeży gotowany
280 jarmuż w puszcze gotowany
281 kalarepa świeża
282 kalarepa świeża gotowana
283 brukselka świeża gotowana
284 czerwona kapusta z głąbem świeża
285 kapusta czerwona świeża gotowana
286 kapusta czerwona w puszcze gotowana
287 kapusta biała świeża
288 kapusta biała świeża gotowana
289 kapusta włoska świeża gotowana
290 kapusta kiszona świeża gotowana
291 kapusta kiszona w puszcze odsączona
292 kapusta kiszona z białym winem
293 karczochy w puszcze
294 koper świeży
295 koper świeży gotowany
296 serca palmowe w puszcze gotowane
297 szparagi świeże gotowane
298 szparagi w puszcze gotowane
299 portulaka świeża
300 por świeży gotowany
301 cebula świeża
302 cebula świeża gotowana
303 cebula perłowa w zalewie odsączona
304 szczypiorek świeży
305 czosnek świeży
306 bakłażan świeży gotowany
307 ogórek świeży
308 ogórek świeży gotowany
309 papryka świeża gotowana
310 zielony pieprz świeży
311 czerwona papryka świeża
312 czerwona papryka w puszcze
313 pomidory świeże gotowane
314 koncentrat pomidorowy
315 sok pomidorowy
316 pomidory w puszcze gotowane
317 czerwony pomidor świeży
318 kukurydza świeża gotowana
319 kukurydza w puszcze odsączana
320 dynia świeża gotowana
321 cukinia świeża
322 cukinia świeża gotowana
323 kabaczek świeży
324 brukiew gotowana
325 buraki świeże
326 buraki świeże gotowane
327 buraki w puszcze gotowane
328 burak cukrowy świeży
329 burak cukrowy świeży gotowany
330 marchewka świeża
331 marchewka świeża gotowana
332 marchwiowy sok
333 marchewka w puszcze gotowana
334 chrzan w puszcze
335 pasternak świeży
336 pasternak świeży gotowany
337 wężymord-scorzonera świeża
338 wężymord-scorzonera świeża gotowana
339 wężymord-scorzonera w puszcze gotowana

340 seler świeży
341 seler świeży gotowany
342 rzodkiew świeża biała
343 rzodkiewka świeża
344 zielona fasola gotowana
345 zielona fasola mrożona gotowana
346 zielona fasola w puszcze gotowana
347 fasolka żółta gotowana
348 fasolka żółta w puszcze gotowana
349 bób odsączony
350 ziarna soi odsączone
351 groszek zielony świeży
352 groszek zielony gotowany
353 groszek mrożony gotowany
354 groszek w puszcze gotowany
355 ciecierzycza odsączona
356 fasola lima odsączona gotowana
357 zupa kalafiorowa w proszku (instant)
358 zupa jarzynowa w proszku (instant)
359 pikle (mieszanka)
360 ogórki kiszone (gruntowe)
361 korniszony kiszone
362 buraki w puszcze
363 sałatka fasolowa w puszcze
364 seler w puszcze
365 sałatka z marchwi w puszcze

ROŚLINY STRĄCZKOWE, ORZECHY, NASIONA ROŚLIN OLEISTYCH

366 orzechy świeże
367 orzeszki ziemne prażone
368 orzech włoski
369 orzechy laskowe świeże
370 wiórki kokosowe
371 mleko kokosowe
372 orzechy nerkowca prażone
373 orzechy brazylijskie świeże
374 migdały słodkie świeże
375 kasztany jadalne świeże ugotowane

376 kasztany jadalne pieczone
377 pistacje prażone i solone
378 nasiona dyni świeże
379 orzeszki piniowe świeże
380 siemię lniane świeże
381 sezam świeży
382 nasiona słonecznika świeże
383 mak świeży
384 zielone oliwki w marynacie
385 oliwki czarne w marynacie
386 pędy bambusa gotowane odsączone
387 kiełki lucerny
388 kiełki fasoli mung
389 kiełki ziarna
390 rośliny strączkowe dojrzałe
391 groch świeży gotowany
392 soczewica w puszcze gotowana
odsączona
393 fasola biała świeża gotowana
394 fasola biała z puszki odsączona
395 fasola czerwona w puszcze
396 mieszanka studencka
397 zupa z roślin strączkowych w puszcze

POTRAWY WEGETARIAŃSKIE

398 soja prażona
399 mąka sojowa (odtłuszczona)
400 teksturowane białko sojowe
401 mleko sojowe (ciecz)
402 tofu świeże
403 ciasteczka wegetariańskie (suche)
404 mięso sojowe z przyprawami (suche)
405 pasztety wegetariańskie
406 wędliny sojowe
407 wyciąg z drożdży (typu Marmite)
408 kotlety wegetariańskie mrożone
409 kielbaski sojowe w puszcze

ZIEMNIAKI I GRZYBY

- 410 ziemniaki świeże obrane gotowane
- 411 puree ziemniaczane w proszku
- 412 mąka ziemniaczana
- 413 kluski ziemniaczane gotowane typu instant
- 414 chipsy ziemniaczane
- 415 maniok jadalny
- 416 słodkie ziemniaki (bataty)
- 417 świeży słonecznik bulwiasty
- 418 tapioka
- 419 grzyby świeże gotowane
- 420 grzyby gotowane w puszcze odsączone
- 421 białe grzyby gotowane
- 422 białe świeże grzyby
- 423 białe gotowane grzyby w puszcze odsączone
- 424 kurki świeże
- 425 kurki suszone
- 426 kurki w puszcze
- 427 borowik świeży
- 428 borowik suszony
- 429 borowik w puszcze
- 430 shiitake świeże
- 431 grzyby (leśne)
- 432 zupa grzybowa krem (z białych grzybów) w proszku
- 433 chleb ciemny z mąki z chleba świętojańskiego o niskiej zawartości białka bezglutenowy
- 434 wafle o niskiej zawartości białka bezglutenowe
- 435 herbatniki / ciastka bezglutenowe o niskiej zawartości sodu i białka
- 436 mieszanka mąki na chleb bezglutenowy
- 437 suchary bezglutenowe
- 438 placek kukurydziany bezglutenowy
- 439 chleb z mąki z prosa bezglutenowy

- 440 chleb z mąki z kasztanów jadalnych bezglutenowy
- 441 ciasteczka kukurydziane bezglutenowe
- 442 baton energetyczny z nadzieniem z orzechów laskowych
- 443 cukier dla diabetyków
- 444 krem do smarowania dla diabetyków
- 445 dżem ze słodzikiem o wartości odżywczej
- 446 czekolada dla diabetyków
- 447 cukierki / słodycze dla diabetyków
- 448 pieczywo dla diabetyków
- 449 razowy suchar dla diabetyków
- 450 wypieki dla diabetyków
- 451 tabletki słodząca z sacharyną i cyklamianem
- 452 wędliny i produkty mięsne o niskiej zawartości tłuszczu
- 453 jogurt owocowy ze słodzikiem
- 454 twaróg owocowy ze słodzikiem
- 455 zsiadłe mleko owocowe ze słodzikiem
- 456 sok pomarańczowy ze słodzikiem
- 457 nektar multiwitaminowy ze słodzikiem
- 458 dietetyczne zamienniki soli i przypraw

MLEKO, NABIAŁ, PRODUKTY MLECZNE

- 459 ser owczy łagodny
- 460 Roquefort
- 461 Feta
- 462 Mozzarella
- 463 mleko krowie gotowane
- 464 mleko odtłuszczone gotowane
- 465 mleko półtłuste gotowane
- 466 świeże mleko krowie odtłuszczone
- 467 świeże mleko krowie chude
- 468 świeże mleko pełne
- 469 mleko krowie pełne atestowane
- 470 zsiadłe mleko

- 471 zsiadłe mleko odtłuszczone
472 zsiadłe mleko półtłuste
473 zsiadłe mleko 10% tłuszczu
474 kefir
475 kefir odtłuszczony
476 jogurtu odtłuszczony
477 jogurt półtłusty
478 jogurt pełnotłusty
479 maślanka
480 serwatka
481 śmietana
482 śmietana 10 % tłuszczu
483 śmietana 20 % tłuszczu
484 śmietana 30 % tłuszczu
485 śmietana 40 % tłuszczu
486 bita śmietana 30 % tłuszczu
487 mleko skondensowane słodzone
10 % tłuszczu
488 mleko skondensowane 4 % tłuszczu
489 mleko skondensowane 75 % tłuszczu
490 mleko skondensowane 10 % tłuszczu
491 mleko kakaowe lub czekoladowe
492 zsiadłe mleko o niskiej zawartości
tłuszczu z owocami
493 zsiadłe mleko 10% tłuszczu z owocami
494 zsiadłe mleko z muesli
495 jogurt z owocami
496 jogurt chudy z owocami
497 jogurt pełnotłusty z owocami
498 jogurt 10% tłuszczu z owocami
499 jogurt z muesli
500 maślanka z owocami
501 żółty twardy ser
502 żółty twardy ser o niskiej zawartości
tłuszczu
503 żółty twardy ser pełnotłusty
504 ser topiony
505 ser alpejski pełnotłusty
506 Chester
507 Emmentaler pełnotłusty
508 Gruyère
509 Parmezan
510 Raquette
511 Jarlsberg pełnotłusty
512 Cheddar
513 żółty ser w plastrach
514 żółty ser w plastrach 40% tłuszczu
w suchej masie
515 żółty ser w plastrach 45% tłuszczu
w suchej masie
516 żółty ser w plastrach 50% tłuszczu
w suchej masie
517 Edamski
518 Gouda
519 Tylżycki
520 Fontina
521 ser półtwardy w plastrach
522 ser półtwardy w plastrach 40% tłuszczu
w suchej masie
523 ser półtwardy w plastrach 45% tłuszczu
w suchej masie
524 ser półtwardy w plastrach 50% tłuszczu
w suchej masie
525 ser półtwardy w plastrach 60%-85%
tłuszczu w suchej masie
526 ser Śmietanowy
527 ser z grzybami
528 Trappisten pełnotłusty
529 Efrom pełnotłusty
530 ser pleśniowy (z niebieską pleśnią)
531 Danablu
532 Stilton (60%-85% tłuszczu
w suchej masie)
533 Gorgonzola
534 ser topiony w plastrach
535 ser miękki
536 ser miękki 20% tłuszczu w suchej masie
537 ser miękki 40% tłuszczu w suchej masie
538 ser miękki 45% tłuszczu w suchej masie
539 ser miękki 50% tłuszczu w suchej masie

540 ser miękki 60%-85% tłuszczu w suchej masie
541 miękki ser 70 % tłuszczu w suchej masie
542 Brie
543 Camembert
544 Limburger
545 Romadur półtłusty
546 Port-Salut 50% tłuszczu w suchej masie
547 serek chudy
548 serek 50% tłuszczu w suchej masie

549 Ser Klasztorny (Klosterkäse) 50% tłuszczu w suchej masie
550 twaróg
551 twaróg odtłuszczony
552 twarożek odtłuszczony
553 twarożek 20% tłuszczu w suchej masie
554 twarożek 40% tłuszczu w suchej masie
555 ser z kwaśnego mleka odtłuszczony
556 Ricotta 60 - 85% tłuszczu w suchej masie
557 ser topiony
558 ser topiony 20% tłuszczu w suchej masie
559 serek śmietankowy
560 twarożek z owocami
561 twarożek z ziołami 50% tłuszczu w suchej masie
562 zabielaacz do kawy
563 mleko pełne w proszku
564 mleko w proszku odtłuszczone
565 maślanka w proszku

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

566 woda pitna
567 naturalna woda mineralna gazowana
568 naturalna woda mineralna niegazowana

569 soki
570 lemoniada
571 lemoniada niskokaloryczna
572 lemoniada gazowana
573 lemoniada gazowana niskokaloryczna
574 cola (z kofeiną)
575 cola niskokaloryczna (light)
576 napój instant w proszku
577 mieszanka cola (coke mix)
578 kawa
579 kawa z mlekiem
580 kawa z mlekiem i cukrem
581 kawa z mlekiem skondensowanym
582 kawa z mlekiem skondensowanym i cukrem
583 kawa z cukrem
584 kawa rozpuszczalna (suchy granulata)
585 herbata
586 czarna herbata z mlekiem
587 czarna herbata z mlekiem i cukrem
588 herbata czarna z cukrem
589 herbata ziołowa
590 herbata ziołowa z cukrem

NAPOJE ALKOHOLOWE

591 piwo
592 piwo bezalkoholowe (< 0,5% wagowych alkoholu)
593 piwo o niskiej zawartości alkoholu (do 1,5% wagowych alkoholu)
594 piwo słodowe
595 piwo pszeniczne górnej fermentacji
596 piwo pszeniczne
597 piwo typu Pils (piwo jasne)
598 piwo mocne typu Brown Ale / Alt
599 piwo z lemoniadą
600 białe lub czerwone wino
601 wino białe wytrawne
602 wino białe słodkie

603 wino białe półwytrawne
604 wino czerwone średnio-ciężkie
605 czerwone wino ciężkie
606 grzane wino
607 spritzer (wino z wodą gazowaną)
608 poncz
609 wino musujące
610 cydr
611 słodkie wino likierowe słodkie
lub wytrawne
612 likier
613 adwokat (advocaat)
614 likier ziołowy likier z przyprawami /
gorzki likier
615 brandy
616 wódka czysta
617 brandy z ziarna
618 rum
619 koktajle

OLEJE, TŁUSZCZE I MASŁO

620 oliwa z oliwek
621 olej rzepakowy
622 tłuszcze i oleje roślinne / kwas linolowy
30 % - 60 %
623 olej z orzeszków ziemnych
624 olej z kielków pszenicy
625 oleju sezamowy
626 olej kukurydziany
627 olej sojowy
628 olej z orzechów włoskich
629 olej słonecznikowy
630 olej z pestek winogron
631 olej szafranowy
632 masło roślinne (margaryna) z kwasem
linolowym 30-50 %
633 masło roślinne (margaryna) z kwasem
linolowym > 50 %
634 masło roślinne (margaryna)

o niskiej zawartości tłuszczu z kwasem
linolowym 30-50%
635 margaryna do wypieków i gotowania
636 masło orzechowe
637 utwardzony tłuszcz kokosowy
638 olej palmowy
639 masło
640 masło o obniżonej zawartości tłuszczu
641 masło klarowane
642 olej z wątroby dorsza
643 smalec
644 lój wołowy
645 tłuszcz do smażenia (tłuszcz zwierzęcy)
646 tłuszcz do smażenia i gotowania
(roślinny)
647 majonez 80 % tłuszczu
648 majonez sałatkowy do 50 % tłuszczu

SKŁADNIKI PRZEPISÓW, DODATKI DO ŻYWNOSCI

649 sól stołowa
650 sól ziołowa
651 ocet
652 musztarda
653 sosy smakowe i inne dodatki
654 ketchup pomidorowy
655 sos sojowy
656 sosem barbeque
657 sos do szaszłyków
658 bulion / kostka rosółowa
659 puree pomidorowe / koncentrat
pomidorowy
660 skórka pomarańczowa kandyzowana
661 skórka z cytryny kandyzowana
662 proszek do pieczenia
663 drożdże
664 lukier w proszku
665 żelatyna
666 skrobia

667 budyn w proszku / słodkie sosy
w proszku / bita śmietana w proszku
668 kostka rosółowa / bulion
669 kostka rosółowa / bulion o wysokiej
zawartości tłuszczu
670 sos pieczeniowy (proszek)

CUKIERKI, SŁODCZE

671 cukierki
672 cukier
673 cukier brązowy (nierafinowany)
674 glukoza
675 cukier mleczny (laktoza)
676 fruktoza
677 miód kwiatowy (różne rodzaje)
678 miód sztuczny
679 dżem / kisiel / marmolada
680 konfitury
681 kisiel instant
682 marmolada
683 krem z czekolady i orzechów laskowych
do smarowania
684 syrop
685 powidła śliwkowe
686 sorbet
687 lody kremowe
688 lody owocowe
689 lody ciężkie
690 lody
691 desery lodowe
692 lody włoskie
693 cukierki / słodczyce
694 karmelki
695 toffi
696 żelki
697 guma do żucia
698 lukrecja
699 marcepan
700 galaretki owoce
701 nugat

702 draże
703 orzechy w słodkiej polewie
704 orzeszki ziemne w słodkiej polewie
705 wiśnie kandyzowane
706 koktajl wiśniowy
707 koktajl owocowy w puszcze
708 krokant
709 czekolada
710 czekolada mleczna
710 czekolada mleczna
711 czekolada mleczna z pełnomlecznym
nadzieniem orzechowym
712 biała czekolada
713 biała czekolada
714 cukierki z nadzieniem
715 cukierki z alkoholem
716 cukierki nadszewanane orzechami
717 czekolada nadszewanana
718 polewa czekoladowa
719 kakao
720 kakao rozpuszczalne / instant
721 baton z muesli

RYBY I PRODUKTY RYBNE

722 ryba gotowana
723 kalmary gotowane głęboko zamrożone
724 węgorz morski zwinięty
725 węgorz gotowany patroszony
726 węgorz wędzony
727 szczupak gotowany patroszony
728 żabnica świeża
729 śledź / makrela / tuńczyk gotowane
730 śledź w puszcze w oleju
731 matjasy solone
732 sardela solona (anchovies)
733 sardynki gotowane
734 sardynki wędzone
735 sardynki w oleju w puszcze
736 szproty świeże

737 szproty wędzone
738 makrela świeża gotowana patroszona
739 makrela w oleju w puszcze
740 tuńczyk świeży gotowany patroszony
741 tuńczyk w oleju w puszcze
742 dorsz gotowany
743 dorsz gotowany głęboko zamrożony
744 łupacz świeży gotowany patroszony
745 turbot świeży gotowany patroszony
746 flądra świeża gotowane patroszona
747 halibut świeży gotowany patroszony
748 halibut czarny wędzony
749 sola świeża gotowana patroszona
750 flądra świeża gotowana patroszona
751 łosoś gotowany
752 sieja świeża gotowana patroszona
753 łosoś świeży
754 łosoś wędzony
755 pstrąg świeży gotowany patroszony
756 pstrąg wędzony
757 karp świeży gotowany patroszony
758 sum świeży gotowany patroszony
759 lin świeży gotowany patroszony
760 okoń świeży gotowany patroszony
761 sandacz świeży gotowany patroszony
762 karmazyn świeży gotowany patroszony
763 skorupiaki (owoce morza) gotowane
764 raki gotowane
765 langusty w puszcze odsączone
766 homar świeży gotowany
767 kraby małe (krewetki) gotowane
768 krewetki świeże
769 ostrygi świeże
770 ostrygi świeże gotowane
771 małże świeże gotowane
772 małże w oleju w puszcze
773 przegrzebki (małże św. Jakuba)
774 dorsz suszony (inna suszona ryba)
775 śledź wędzony (typu pikling)
776 śledzie marynowane w occie (rolmopsy)

odsączone
777 filety śledziowe w sosie chrzanowym
778 filety śledziowe w sosie pomidorowym
779 śledzie smażone w zalewie odsączone
780 kawior
781 kawior (substytut)
782 paluszki rybne panierowane głęboko mrożone

MIĘSO

783 mięso gotowane
784 mięso świeże
785 wołowina mielona gotowana
786 wieprzowina mielona gotowana
787 mięso mielone (wołowina z wieprzowiną) gotowana
788 metka
789 tatar świeży (wołowina)
790 wołowina świeża gotowana (chuda)
791 wołowina świeża gotowana (średnio tłusta)
792 wołowina świeża gotowana (tłusta)
793 polędwica wołowa świeża gotowana (chuda)
794 cielęcina gotowana
795 cielęcina świeża gotowana (chuda)
796 cielęcina świeża gotowana (średnio tłusta)
797 polędwica cielęcą (kotlet) świeża gotowana (średnio tłusta)
798 cielęcina łopatka / przedramię świeże gotowane (średnio tłuste)
799 wieprzowina gotowana
800 wieprzowina peklowana wędzona
801 wieprzowina peklowana
802 wieprzowina (chuda)
803 wieprzowina (średnio tłusta)
804 wieprzowina (tłusta)
805 kotlet wieprzowy świeży gotowany

(średnio tłusty)
806 kotlet wieprzowy
807 golonka wieprzowa przednia świeża
gotowana (średnio tłusta)
808 baranina świeża gotowana (chuda)
809 baranina świeża gotowana (tłusta)
810 kotlet z baraniny gotowany
(średnio tłusty)
811 pieczeń barania świeża (średnio tłusta)
812 konserwa wołowa
813 Ragoût (danie mięsne duszone)
814 zupa ogonowa (z ogonów wołowych)
przejrzysta instant
815 zupa gulaszowa w puszcze
816 sos ciemny w puszcze
817 sos grzybowy w puszcze

INNE MIĘSO, DZICZYŻNA, DRÓB, PODROBY

818 konina gotowana
819 kozina świeża gotowana (średnio tłusta)
820 mięso z królika domowego gotowane
821 prosię świeże (średnio tłusta)
822 dziczyżna świeża gotowana
(średnio tłusta)
823 mięso z jelenia świeże gotowane
(średnio tłuste)
824 królik świeży gotowany (chudy)
825 przepiórka świeże mięso ze skórą
826 indyk młody świeży
827 kurczak świeży noga gotowana
828 kurczak świeży pierś pieczona
lub smażona
829 mięso rosółowe
830 mięso rosółowe ze skórą gotowane
831 kaczka świeża (średnio tłusta)
832 gęsiną ze skórą gotowana
833 gęsiną noga gotowana
834 indyk ze skórą

835 indyk świeży ze skórą gotowany
836 indyk świeży noga gotowana
837 indyk świeży piersi
838 mięso gołębie ze skórą świeże
gotowane
839 serca wołowe gotowane
840 serca wieprzowe gotowane
841 wątróbka wołowa gotowana
842 wątróbka cielęca gotowana
843 wątróbka wieprzowa gotowana
844 płuca wieprzowe gotowane
845 flaki / żołądki wołowe gotowane
846 żołądki wieprzowe gotowane
847 nerki wołowe gotowane
848 nerki cielęce gotowane
849 nerki wieprzowe gotowane
850 grasica cielęca gotowana
851 ozory wołowe gotowane
852 ozory cielęce gotowane
853 ozory wieprzowe gotowane
854 wątróbki drobione gotowane

WĘDLINY, PRODUKTY MIĘSNE, KIEŁBASY, PODROBY

855 kielbasa surowa / metka
856 metka z wieprzowiny i bekonu
857 parówki
858 salami
859 kielbasa farmerska
860 kielbasa poduszana
861 kabanosy
862 kielbaska wiedeńska
863 serdelki
864 kielbaska czosnkowa
865 kielbasa z wołowiny
866 kielbasa curry
867 kielbaska z grilla
868 kielbaski cielęce bawarskie
869 kielbasa szynkowa

870 pieczeń rzymska
871 kielbasa wieprzowa
872 mortadela
873 kielbasa polska
874 kielbasa myśliwska
875 gruba kielbasa szynkowa
/ gruba kielbasa wieprzowa
876 kielbaska piwna
877 pasztet pieczony
878 salceson biały
879 piersi z cielęciny z nadzieniem
880 mortadela drobiowa
881 pasztetowa wątrobowa
882 pasztetowa cielęca
883 pasztetowa wątrobowa
884 kaszanka
885 salceson czarny
886 salceson ozorowy
887 galantyna
888 pasztet wątrobiany
889 boczek wieprzowy wędzony na surowo
890 szynka łososiowa (wieprzowa wędzona na surowo)
891 szynka wieprzowa gotowana
892 schab wędzony
893 żeberka wieprzowe
894 mortadela w puszcze
895 kielbaski wiedeńskie w puszcze

PRZEPISY

896 przecier jabłkowy
897 sos beszamelowy
898 meksykański gulasz z fasoli
899 sałatka z zielonej gotowanej fasoli z olejem
900 sos pieczeniowy
901 ziemniaki smażone
902 ziemniaki smażone z boczkiem i cebulą
903 cannelloni

904 cheeseburger
905 kluski na parze (drożdżowe)
906 naleśniki
907 sałatka jajeczna
908 gulasz z wołowiny
909 groch i marchew gotowane
910 grochówka z kielbasą
911 marynata octowa z olejem
912 konserwy rybne
913 panierowany kotlet rybny
914 ryba panierowana
915 sałatka z szynką
916 bulion
917 smażony klops
918 kotlet mielony
919 sajgonka
920 zupa krem
921 półmisek warzyw
922 risotto z warzywami
923 sałatka z sosem
924 zupa jarzynowa
925 zupa jarzynowa z kielbasą
926 mieszanka surowych warzyw
927 sałatka z kurczaka
928 zapiekanka warzywna
929 rosół warzywny
930 grysik / kasza manna
931 sos bazowy biały uniwersalny (typu beszamelowego)
932 sałatka grecka
933 sos bazowy z musztardą uniwersalny (typu winegret z musztardą)
934 mizeria
935 galaretka
936 klops
937 hamburger
938 potrawka z kurczaka
939 puree ziemniaczane
940 kluski ziemniaczane
941 krokietki ziemniaczane

- 942 placek ziemniaczany
943 sałatka ziemniaczana
944 zapiekanka z ziemniaków
945 zupa ziemniaczana
946 kebab / gyros
947 rosół z wkładką
948 gołąbki
949 surówka Coleslaw (z białej kapusty)
950 makaron z serem
951 lasagne z warzywami
952 lasagne z mielonym mięsem
953 por
954 kluski wątrobiane
955 soczewica
956 zupa z soczewicy z kiełbasą
957 makaron z sosem pomidorowym
958 pierogi (uszka / kołduny)
959 pierogi / uszka w rosole
960 pudding ryżowy (ryż z mlekiem)
961 surówka z marchwi
962 danie z makaronu z mięsem
963 danie z makaronu z warzywami
964 sałatka z makaronem i z majonezem
965 zupa z makaronem
966 omlet
967 paella
968 papryki nadziewane mięsem mielonym
969 naleśnik na słdko
970 pizza
971 frytki / smażone łódeczki ziemniaczane /
połówki ziemniaków smażone
972 sznycel z indyka
973 ravioli z sosem pomidorowym
974 ratatouille
975 sałatka na bazie ryżu
976 rolada wołowa
977 gulasz wołowy
978 galaretką z czerwonych owoców
979 rumsztyk (stek)
980 jajecznica z boczkiem / bekonem /
szynką
981 jajecznica
982 placki ziemniaczane
983 sałatki
984 ziemniaki gotowane
985 szaszłyk
986 kotlet wieprzowy
987 kotlet schabowy w panierce
988 kotlet schabowy bez panierki
989 kluski leniwe
990 kluski chlebowe (butczane knedle)
991 sos holenderski
992 jajko smażone
993 spaghetti bolognese (po bolońsku)
994 zupa szparagowa
995 sałatka z pomidorów
996 zupa pomidorowa
997 sznycel wiedeński
998 sałatka z kiełbasą / sałatka z żółtym
serem
999 Tzatziki