

## Tablas de Composición de Alimentos y Bebidas de España Tabula®

Nueva Base de Datos de Composición de Alimentos y Bebidas post reformulación alimentaria en España elaborada con la información declarada en el etiquetado nutricional

### Salsas y aderezos

#### Información nutricional según categoría OMS Europa

por cada 100 g ó 100 mL.

	Energía (kcal)	Grasas (g)	De las cuales grasas saturadas (g)	Hidratos de carbono (g)	De los cuales azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
<b>Salsas y aderezos</b>	174,0 (90,0 - 339,0)	8,9 (2,6 - 33,0)	1,8 (0,2 - 5,8)	7,7 (4,5 - 14,0)	4,4 (2,0 - 8,5)	1,5 (0,9 - 3,0)	1,2 (0,9 - 1,8)
Aderezos, emulsiones	461,0 (246,0 - 657,0)	48,0 (19,5 - 71,5)	6,4 (2,1 - 9,6)	5,1 (1,5 - 12,5)	2,5 (0,6 - 7,1)	0,7 (0,4 - 1,4)	1,1 (0,1 - 1,4)
Caldo y salsas deshidratadas	246,5 (105,8 - 283,0)	5,8 (2,7 - 12,1)	3,0 (0,6 - 7,0)	25,1 (7,9 - 35,5)	5,6 (1,5 - 13,1)	5,6 (3,6 - 11,0)	21,0 (1,3 - 48,9)
Condimentos	183,0 (99,0 - 374,8)	11,0 (0,2 - 36,0)	1,2 (0,0 - 4,2)	11,4 (6,8 - 19,6)	6,9 (3,4 - 16,8)	1,4 (1,0 - 2,6)	1,8 (1,3 - 2,4)
Salsas para cocinar	90,0 (68,0 - 119,0)	5,0 (3,1 - 8,5)	0,6 (0,3 - 2,1)	7,3 (5,2 - 9,6)	4,8 (3,1 - 6,9)	1,5 (1,1 - 2,4)	1,0 (0,8 - 1,3)
Salsas para dipear	184,0 (149,0 - 256,0)	13,7 (12,3 - 20,0)	2,0 (1,7 - 2,6)	6,9 (2,9 - 11,0)	0,9 (0,5 - 2,0)	5,4 (1,9 - 6,7)	1,0 (0,8 - 1,1)

Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico).

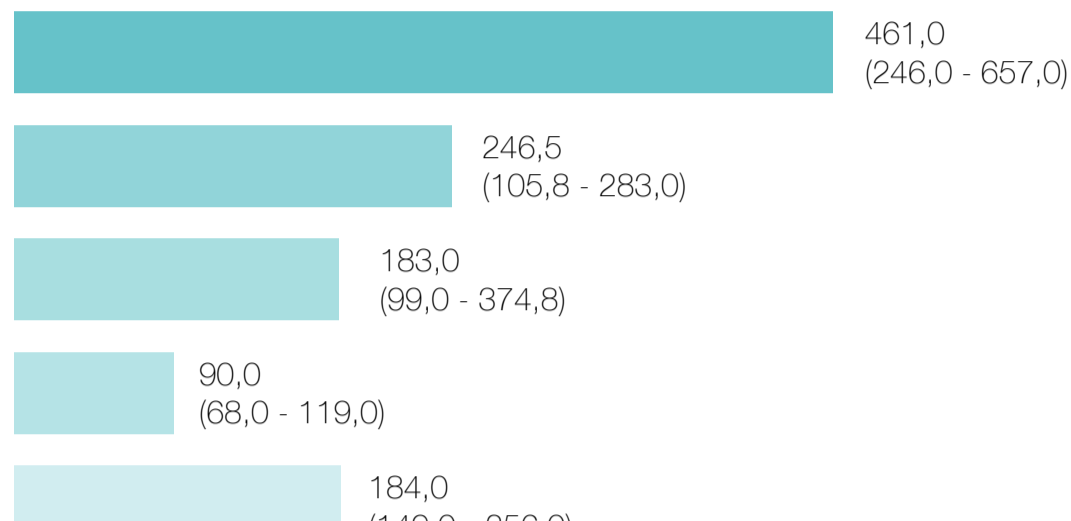
#### Energía

#### Información nutricional sobre contenido de energía en grupos y subgrupos

Salsas y aderezos

Energía (kcal) por cada 100g ó 100mL.

Aderezos, emulsiones  
Caldo y salsas deshidratadas  
Condimentos  
Salsas para cocinar  
Salsas para dipear



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico).

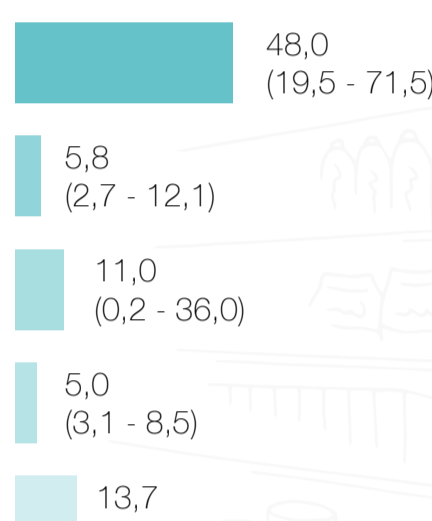
#### Grasas

#### Información nutricional sobre contenido de grasas en grupos y subgrupos

Salsas y aderezos

Grasas (g) por cada 100g ó 100mL.

Aderezos, emulsiones  
Caldo y salsas deshidratadas  
Condimentos  
Salsas para cocinar  
Salsas para dipear



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico).

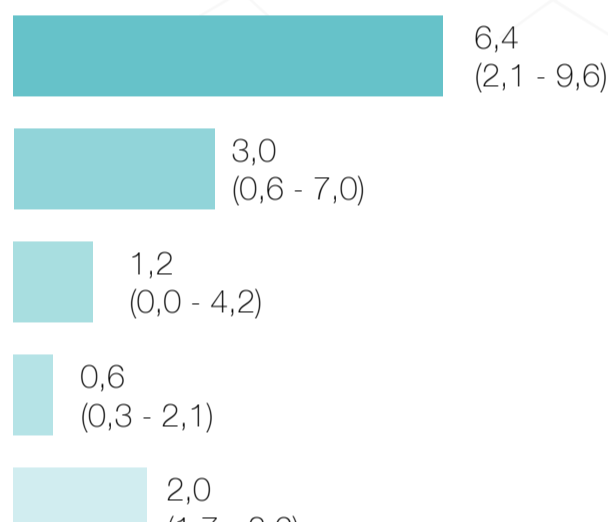
#### Grasas saturadas

#### Información nutricional sobre contenido de grasas saturadas en grupos y subgrupos

Salsas y aderezos

Grasas saturadas (g) por cada 100g ó 100mL.

Aderezos, emulsiones  
Caldo y salsas deshidratadas  
Condimentos  
Salsas para cocinar  
Salsas para dipear



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico).

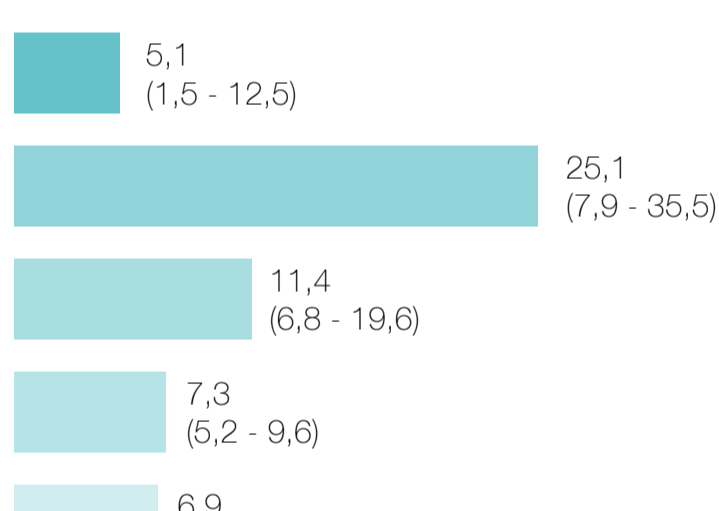
#### Hidratos de carbono

#### Información nutricional sobre contenido de hidratos de carbono en grupos y subgrupos

Salsas y aderezos

Hidratos (g) por cada 100g ó 100mL.

Aderezos, emulsiones  
Caldo y salsas deshidratadas  
Condimentos  
Salsas para cocinar  
Salsas para dipear



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico).

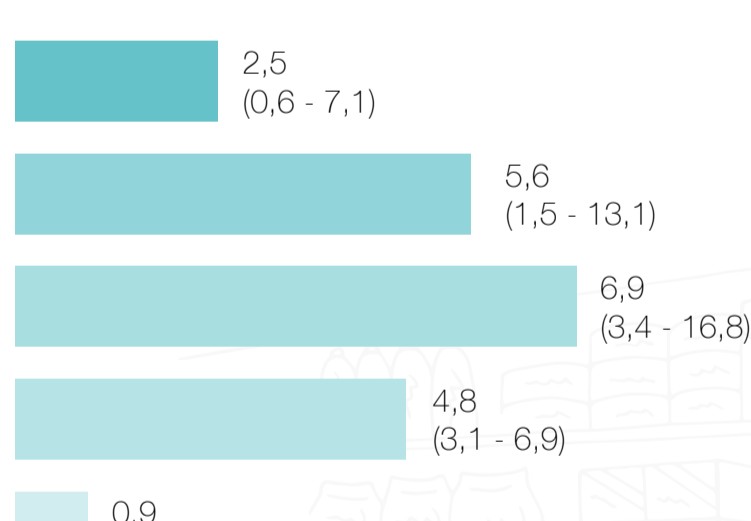
#### Azúcares totales

#### Información nutricional sobre contenido de azúcares totales en grupos y subgrupos

Salsas y aderezos

Azúcares (g) por cada 100g ó 100mL.

Aderezos, emulsiones  
Caldo y salsas deshidratadas  
Condimentos  
Salsas para cocinar  
Salsas para dipear



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico).

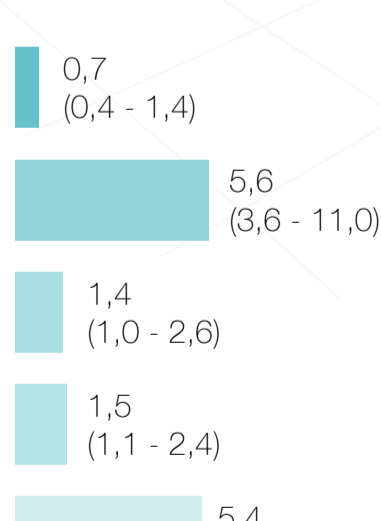
#### Proteínas

#### Información nutricional sobre contenido de proteínas en grupos y subgrupos

Salsas y aderezos

Proteínas (g) por cada 100g ó 100mL.

Aderezos, emulsiones  
Caldo y salsas deshidratadas  
Condimentos  
Salsas para cocinar  
Salsas para dipear



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico).

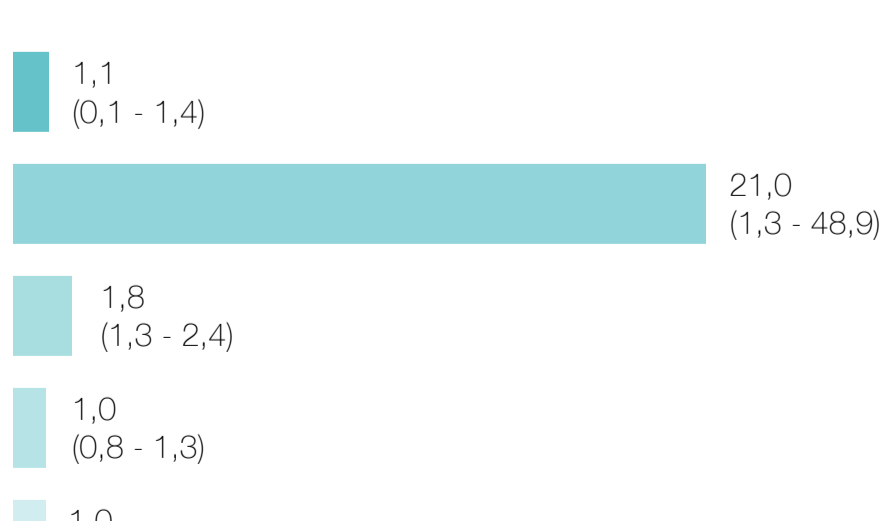
#### Sal

#### Información nutricional sobre contenido de sal en grupos y subgrupos

Salsas y aderezos

Sal (g) por cada 100g ó 100mL.

Aderezos, emulsiones  
Caldo y salsas deshidratadas  
Condimentos  
Salsas para cocinar  
Salsas para dipear



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico).

#### Bibliografía

• WHO Regional Office for Europe nutrient profile model: second edition. Copenhagen: WHO Regional Office for Europe; 2023. Licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. Disponible en: <https://www.who.int/europe/publications/item/WHO-EURO-2023-6894-46660-68492>

Proyecto **"Impacto de la reformulación alimentaria en España sobre la ingesta y calidad nutricional de la dieta en población infanto-juvenil"** (REFORES; REFORMulación en España).

Grupo de Investigación de Excelencia **"Nutrición para la Vida (NAL)"**  
Instituto CEU "Alimentación y Sociedad", Universidad San Pablo CEU.

Equipo Investigador:

Gregorio Varela Moreiras (Investigador Principal).  
Teresa Partearroyo Cediel, Mª Lourdes Samaniego-Vaesken, Ana Mª Montero Bravo, Ana Mª Puga Giménez de Azcárate, Alejandra Carretero Krug, Carmen Morais Moreno y Marina Redruello Requejo.