

## 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

### Tartas, galletas dulces y pastas; otros productos de panadería y bollería dulce

#### » Información nutricional según categoría OMS Europa por cada 100 g ó 100 mL.

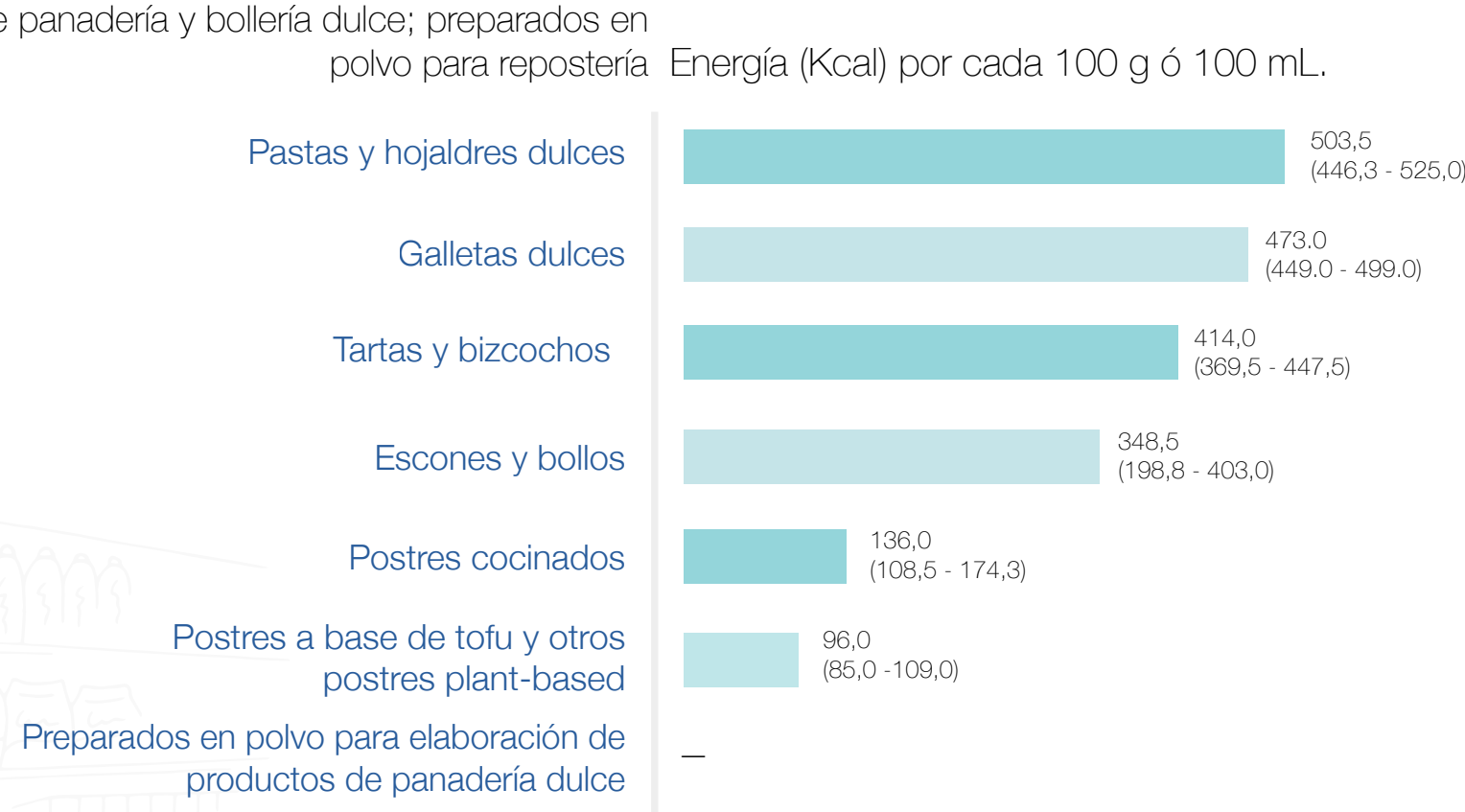
Grupos y subgrupos	Energía (kcal)	Grasas (g)	De las cuales grasas saturadas (g)	Hidratos de carbono (g)	De los cuales azúcares (g)	Proteínas (g)	Sal (g)
<b>Tartas, galletas dulces y pastas; otros productos de panadería y bollería dulce; preparados en polvo para repostería</b>	433,8 (291,8 - 480,0)	18,0 (8,8 - 24,0)	5,2 (2,2 - 12,0)	56,0 (38,8 - 64,0)	22,0 (16,0 - 31,0)	5,5 (4,0 - 6,7)	0,5 (0,2 - 0,8)
Galletas dulces	473,0 (449,0 - 499,0)	19,0 (16,0 - 24,0)	7,7 (2,1 - 12,3)	65,5 (62,0 - 69,5)	24,0 (18,0 - 32,9)	6,5 (5,7 - 7,2)	0,7 (0,5 - 0,9)
Pastas y hojaldres dulces	503,5 (446,3 - 525,0)	28,0 (23,8 - 30,0)	13,0 (10,0 - 17,0)	56,0 (49,0 - 60,3)	25,0 (12,8 - 34,0)	5,7 (3,8 - 6,8)	0,5 (0,3 - 0,8)
Postres a base de tofu y otros postres plant-based	96,0 (85,0 - 109,0)	2,3 (2,1 - 3,0)	0,6 (0,3 - 1,0)	14,5 (12,0 - 18,0)	11,0 (7,0 - 15,0)	3,2 (1,0 - 3,6)	0,1 (0,1 - 0,1)
Postres cocinados	136,0 (108,5 - 174,3)	4,0 (2,6 - 7,0)	2,4 (1,4 - 4,6)	20,0 (17,0 - 23,9)	16,2 (13,9 - 20,0)	3,5 (2,9 - 4,8)	0,2 (0,1 - 0,2)
Preparados en polvo para elaboración de productos de panadería dulce	-	-	-	-	-	-	-
Escones y bollos	348,5 (198,8 - 403,0)	18,0 (5,6 - 23,6)	2,4 (0,7 - 3,1)	40,0 (32,3 - 41,1)	3,6 (1,7 - 11,6)	5,8 (4,1 - 6,0)	1,2 (0,9 - 1,4)
Tartas y bizcochos	414,0 (369,5 - 447,5)	20,0 (14,5 - 24,0)	7,2 (3,8 - 12,0)	52,0 (48,0 - 56,1)	28,0 (22,0 - 34,0)	5,3 (4,4 - 6,0)	0,6 (0,4 - 0,8)
Tortitas, gofres y similares	-	-	-	-	-	-	-

#### » Energía

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

Tartas, galletas dulces y pastas; otros productos de panadería y bollería dulce; preparados en polvo para repostería

Energía (Kcal) por cada 100 g ó 100 mL.



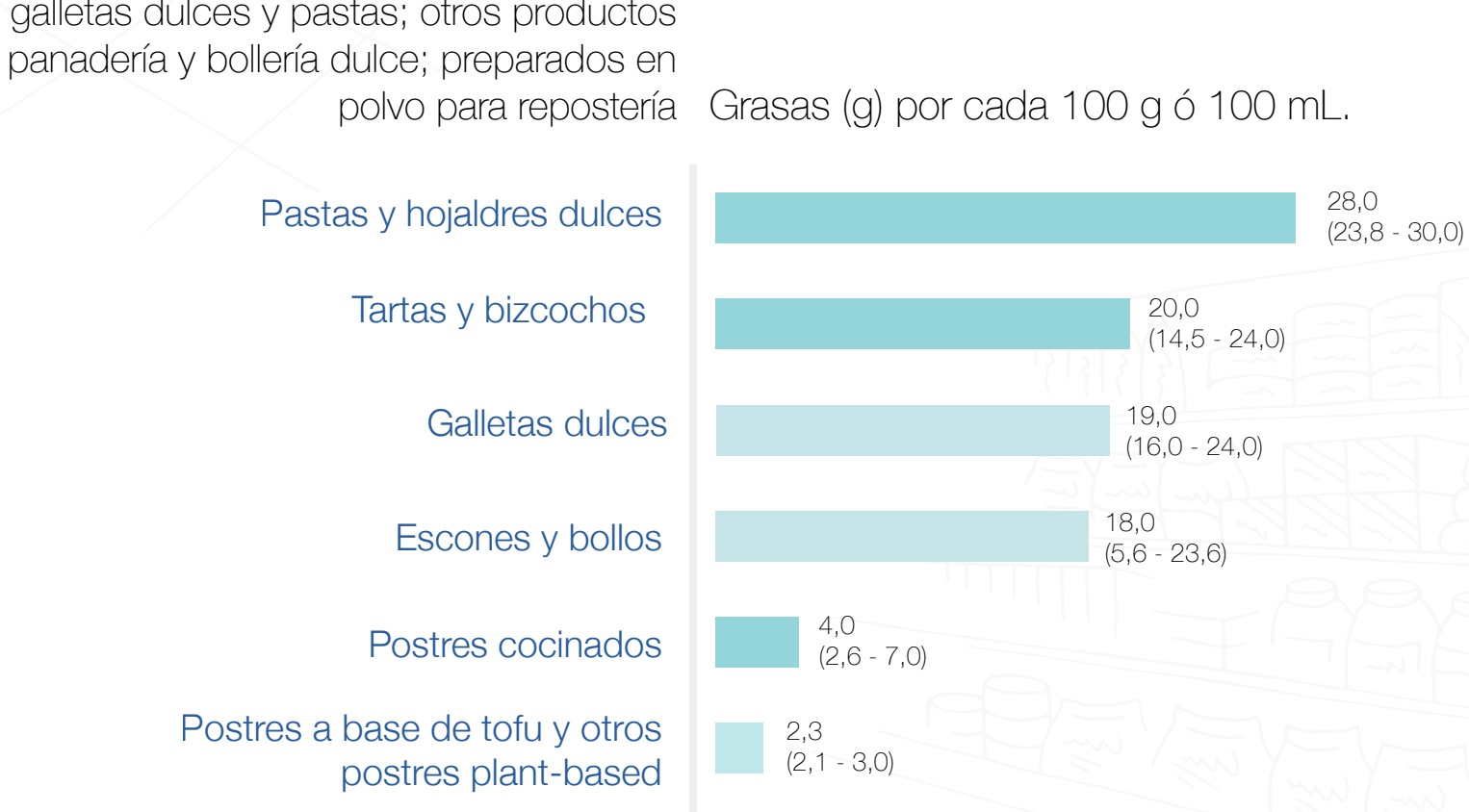
Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). - Datos no disponibles.

#### » Grasas

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

Tartas, galletas dulces y pastas; otros productos de panadería y bollería dulce; preparados en polvo para repostería

Grasas (g) por cada 100 g ó 100 mL.



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). - Datos no disponibles.

#### » Grasas saturadas

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

Tartas, galletas dulces y pastas; otros productos de panadería y bollería dulce; preparados en polvo para repostería

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



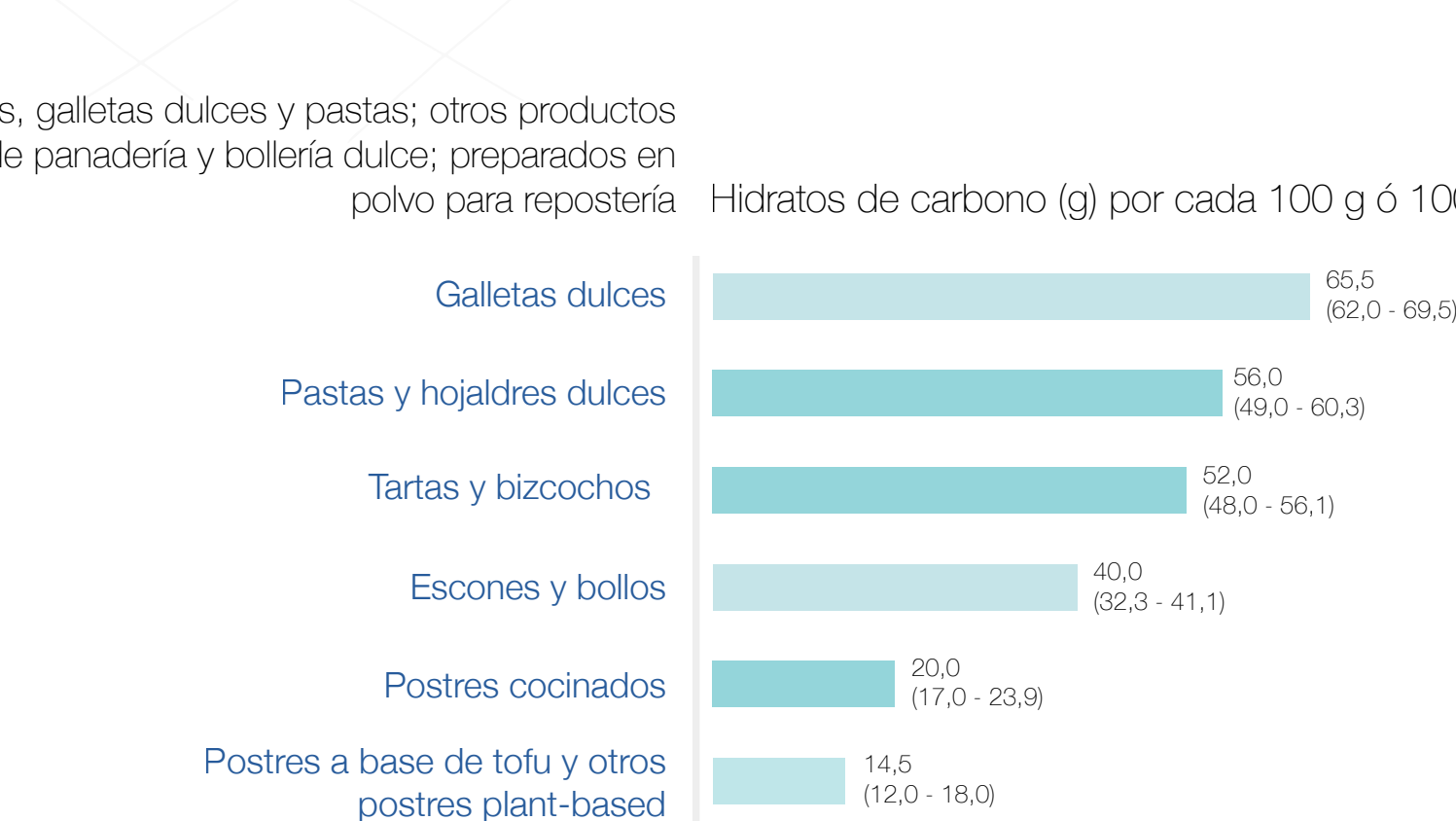
Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). - Datos no disponibles.

#### » Hidratos de carbono

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

Tartas, galletas dulces y pastas; otros productos de panadería y bollería dulce; preparados en polvo para repostería

Hidratos de carbono (g) por cada 100 g ó 100 mL.



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). - Datos no disponibles.

#### » Azúcares totales

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

Tartas, galletas dulces y pastas; otros productos de panadería y bollería dulce; preparados en polvo para repostería

Azúcares (g) por cada 100 g ó 100 mL.



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). - Datos no disponibles.

#### » Proteínas

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

Tartas, galletas dulces y pastas; otros productos de panadería y bollería dulce; preparados en polvo para repostería

Proteínas (g) por cada 100 g ó 100 mL.



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). - Datos no disponibles.

#### » Sal

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

Tartas, galletas dulces y pastas; otros productos de panadería y bollería dulce; preparados en polvo para repostería

Sal (g) por cada 100 g ó 100 mL.



Los datos se presentan como mediana (rango intercuartílico). - Datos no disponibles.

#### » 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 (N4L)"  
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.