

食物营养成分表

(北京地区)

Table of Food Composition
in Beijing

食物营养成分表

(北京地区)

北京市卫生防疫站
中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所
北京市食品工业协会

内 容 提 要

本节是继我国第一部食物营养价值成分表后的又一部崭新的食物营养价值成分表。是通过对北京地区及外埠大宗进京的各类食物的调查和对其营养价值成分的检测结果编制而成的。它公布的每种食物中所含的28种营养成分(包括蛋白质、脂肪、碳水化合物、氨基酸、核黄素、尼克酸、抗坏血酸、尼克酰胺、硫胺素、核糖核酸、镁、钾、钠、钙、磷、铁、锌、锰、铜、钴、硒、钼、维生素A、胡萝卜素、维生素E、维生素B₁、维生素B₂、维生素C、烟酸、胆固醇)填补了各类食物营养成分的许多未知数,为更全面地评价各种食物提供了科学依据。

该书从实用的角度出发将其编制成6部分。第一部分,各类食物营养成分,将检测的600种食物及其加工制品分成20大类,将每类中的各种食物所含的28项营养素全面刊出。第二部分,为指导群众合理选择食物,将主要营养素的食物分布,进行了整理排序,选择了21种对人体营养状况起较大影响或是在食物中容易缺乏的营养素,根据在食物中的含量高低依次排列展现出来,便于应用。第三部分,食物中的蛋白质、脂肪酸、胆固醇的含量。第四部分,强调加工对食物营养价值的影响,挑选部分食物,分成动物性食物、谷类食物及蔬菜类食物,观其加工前后主要营养素的变化并计算出损失率。第五部分,关于营养素供给量标准。介绍了我国最新(1988年)推荐的供给量和世界卫生组织及部分国家的供给量参考值。第六部分:评价人体营养素的生物活性指标及正常值。

此书可作为食品加工业、科研单位、家庭、集体单位、食堂、医院、托幼机构等开展营养工作的重要参考工具书和工作的指南。

食物营养成分表

(北京地区)

北京市卫生防疫站
中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所
北京市食品工业协会

经工业出版社出版
(北京安外头条甲3号)

地源印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行
各地新华书店经售

297×1092毫米1/16 印张: 19.75 字数: 489 千字
1990年9月 第一版第一次印刷
印数: 1—6,000册 定价: 20.00 元
ISBN7—5019—0850—8/T·S·0557 *

前言

近年来，社会生产力有较快发展，全民族物质文化生活水平有较大提高，人们已不满足于一日三餐的吃饱，而是要吃好和讲究合理营养，逐步达到饮食科学化、标准化、制度化。

所谓合理营养，就是以科学知识为指导，以各种食物营养成分的检测数据为依据，变习惯进食为科学调配，使每日食物中获取的营养数量足，质量好，营养素之间的比例合理，最大限度地被人体吸收和利用。

生命活动每时每刻都在与环境发生关系，都要进行物质交换，要维持机体的平衡。机体内缺了某些营养素，会出现“缺乏症”，这固然不好；但某些营养素过多，出现“过剩症”，也于机体不利。在科学昌明的今天，种植业因苗配方施肥，饲养业也讲究配方给料，人类自身更应该讲究饮食科学，合理营养。

食物营养成分分析是营养研究、教学、临床及实践工作中的一项基础工作。我国于1918年开始了食物营养成分分析，但较系统的分析工作是1928年吴宪教授发表的《中国食物的营养价值》，也可以算是我国萌发的“食物成分表”。目前国内使用的1963年编制的食物营养成分表，包括20类694种食品的19种营养成分，它对推动我国的营养工作，起到重要作用。

但是，随着国家对国民食物结构的重视，农业、食品工业

的迅猛发展，以及人民群众对自身保健意识的提高和卫生保健的需求，重新编制具有现代科学水平，反映时代特色的食物营养成分表，已成为当务之急。世界上许多国家都极为重视此工作，编制了食物营养成分表，如美国、日本和东南亚的一些国家，特别是美国采用了先进的仪器和方法，开展了较多营养项目测定，使食物营养成分表具有世界先进水平。

为满足国内迫切需要和赶超国际水平，我国也提出了重新测定，编制食物营养成分表的课题。1987年，中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所组织全国有关单位开展对我国食物营养成分的研究。北京市卫生防疫站接受了北京市科学技术委员会下达的北京地区的课题任务。经过三年的艰苦努力，对北京地区的20类612种食品的28项营养成分指标进行了检测，共获科研数据28653个，编制了北京地区食物营养成分表。

此项工作在市科委和市政府食品办及有关专家的大力支持下，并得到于若木、沈治平、李士靖、陈式宽及孙守章、田宗相、朱炎等同志和北京市各区（县）卫生防疫站、食品工业企业、副食部门、饮食部门的指导和支持，在此一并表示感谢。

由于作者水平有限，不当之处，欢迎批评指正。

编者
1990年9月

《食物营养成分表》是从事营养、食品工作必不可少的工具。一本比较系统比较完整的《食物营养成分表》终于问世了，营养工作者多年的愿望实现了！

它除了为科研工作服务外，也将为食品工业、菜篮子工程、为改善食物结构提供科学依据；而且随着营养知识的普及，也会进入千家万户，为家庭保健服务。

向参加测试分析工作和编辑工作的全体同志表示感谢和敬意！

庚午仲春 于若木

祝贺《食物营养成分表》(北京地区)出版

“国以民为本，民以食为天”。

食物是人类赖以生存繁衍的物质基础。吃什么？怎么吃？是人们普遍关注的课题。在社会主义经济不断发展和人民生活水平日益提高的新形势下，对食品的需求发生了深刻的变化，不仅要品种多，质量好，而且要注意卫生，讲究营养。“色、香、味、形、养”兼顾，合理安排食物结构，强调膳食营养平衡，成为现代中国食品的生产和消费趋势。

北京市卫生防疫站与中国预防医学科学院营养与食品卫生研究所的科学技术工作者，经过多年调查研究，编制出《食物营养成分表》(北京地区)，对各类食品的各种营养素作出科学的测定。这个食物成分表，可以为城乡居民的家庭和机关、企业、学校、部队、医院、托儿所、幼儿园的食堂选择食品制订食谱、合理安排一日三餐提供科学依据；可以为农业、食品工业、副食品、商业、饮食业和旅游业的生产经营，从食物营养方面起到指导作用；是食品与医疗卫生、科研机构及大专院校食品营养卫生等专业必备的工具书。

祝愿《食物营养成分表》(北京地区)这一具有国际先进水平的成果，为普及营养知识、提高人民健康水平作出新的贡献！

李士靖

1990年3月

前 言

食物营养成分是营养工作不可缺少的一项基本资料。为了解或改进某个地区人民的营养状况，一个先决条件就是要知道居民所吃食物的各种营养素含量。如果没有这些数据，膳食调查的记录就无法计算，膳食的营养质量就无从评价，营养改进计划也就没有实施的依据。现代社会的发展，促使营养科学渗透到许多学科领域和业务部门，食物营养成分不仅是从事各种营养实际工作所必需，也是农业、食品工业、商业等部门共同制订合理食物结构的主要依据，调整食物结构，应以营养科学为指导，以保证人民身体健康为主要目的，有了较精确的食物营养成分数据，就能更好地计划各类食物生产，较为科学地指导食品加工及居民的食物消费，使食品的生产和消费更能符合增强人民体质的需要。

各种食物的营养素含量，常因品种、土壤、气候、成熟度和加工处理等因素的影响而有差别。营养科学较为发达的国家都针对本国食物生产的特点编制各自的食品成分表，作为改进人民营养状况及评定食物营养价值的依据。我国于1952年编制出版了第一部比较完整的食品成分表，先后经过二次修订，使内容不断充实，对推动我国的营养工作起到极为重要的作用。因为受到当时许多条件的限制，该书的内容，无论是食物品种或营养素项目，均已不能适应当前营养工作的需要。

北京市卫生防疫站与中国预防医学科学院营养与食品卫生研究

所共同组织人力，在统一计划下分工采集北京生产的和外埠大宗进京的各种食物样品共600余件，测定其中26项营养成分的含量，并检测动、植物食品在烹调加工前后主要营养素的变化，了解烹调加工对食物营养成分的影响。分析样品的采集都按照所拟订要求，选择有代表性的食物。食物营养成分的测定，采用现代先进的分析方法和仪器，并通过标准参考物的质量控制考核后，才进行正式测定工作。用这样严格程序和步骤进行食物营养成分测定，既能保证所得数据的可靠性和代表性，也能说明这个食物成分表具有国际水平。

参加这项工作的人员先后共有40多位，他们用了将近2年的时间才完成了食物成分的测定和编辑工作。没有他们的辛勤劳动，这个表的完成和出版是不可能的。本表所提供的测定数据，填补了我国各类食物成分的许多空白，为更全面地评价各类食物的营养质量提供了科学依据。本书无论在内容方面或编排格式方面都具有独特优点，同时也可能存在某些不足之处。希望广大读者在使用过程中提出宝贵意见，以便于增订和再版时改进，使本书的内容和形式更趋完善。

沈治平
1989年12月

目

录

第一部分 食物的主要营养成分	(1)	十九、酒类	(94)
一、谷类及其制品	(2)	二十、茶叶及茶水	(98)
二、薯类及其制品	(12)	第二部分 主要营养素的食物分布	(101)
三、干豆类及其制品	(14)	一、蛋白质	(103)
四、蔬菜类及其制品	(18)	二、脂肪	(107)
五、水果类及其制品	(32)	三、碳水化合物	(111)
六、硬果类	(40)	四、热量	(116)
七、菌藻类	(42)	五、膳食纤维	(121)
八、畜肉类及其制品	(44)	六、胆固醇	(126)
九、禽肉类及其制品	(54)	七、钙	(129)
十、乳及乳制品	(58)	八、钙、磷比值	(134)
十一、蛋类及其制品	(60)	九、镁	(141)
十二、水产品及软体动物	(62)	十、锌	(146)
十三、糖果、饼干、糕点、小食品	(68)	十一、铜	(151)
十四、饮料、冷食	(78)	十二、硒	(155)
十五、调味品	(82)	十三、维生素A	(160)
十六、北京风味食品	(86)	十四、胡萝卜素	(163)
十七、药物食品及药膳	(90)	十五、维生素E	(168)
十八、油脂	(92)	十六、核黄素	(173)

十七、抗坏血酸（不饱和脂肪酸）.....	(179)
十八、赖氨酸	(182)
十九、蛋氨酸	(189)
二十、组氨酸	(196)
二十一、亚麻酸	(204)
第三部分 食物中的氨基酸、脂肪酸、胆固醇	(207)
一、食物中的氨基酸	(208)
二、食物中的脂肪酸	(248)
三、食物中的胆固醇	(264)
第四部分 烹调加工对食物营养成分的影响	(271)
一、动物性食品	(273)
二、谷类食品	(274)
三、蔬菜类食品	(275)
附：食物营养成分检测方法及质量控制	(275)
第五部分 关于营养素供给量标准	(279)
一、推荐的每日膳食能量供给量（中国）.....	(281)
附：推荐的每日膳食能量供给量的说明	(285)
二、有关地区和国家的营养素供给量推荐值	(290)
第六部分 评价人体营养素的生化指标及正常值	(297)
一、蛋白质	(299)
二、血脂	(299)
三、矿物质与微量元素	(300)
(一) 钙	(300)
(二) 磷	(300)
(三) 钠、钾和镁	(300)
(四) 铁	(300)
(五) 碘	(301)
(六) 锌	(301)
(七) 硒	(301)
(八) 铜	(301)
(九) 锌	(302)
(十) 锰	(302)
(十一) 钼	(302)
(十二) 钼	(302)
四、维生素	(303)
(一) 维生素A	(303)
(二) 胡萝卜素	(303)
(三) 维生素D	(303)
(四) 维生素E	(303)
(五) 脂胺素	(303)
(六) 核黄素	(304)
(七) 尼克酸	(305)
(八) 抗坏血酸	(305)
五、氨基酸	(305)

食物的主要营养成分

第一部 分

一、谷类及

食物名称	别名	地区	食部 (%)	部分及重量 (g)	水分 (g)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	热量 (kcal)	膳食纤维 (g)	灰分 (g)	钾 (mg)	钠 (mg)	镁 (mg)	钙 (mg)	磷 (mg)	
稻米(早籼)	大米	外埠进京	100	食部一百克 市品一公斤	12.2 93.0	9.3 0.8	75.9 759.0	346 3480	1457 14570	1.1 11.1	0.7 7.0	106 1060	0.9 9.0	48 480	6 60	160 1600	
稻米(晚籼)	大米	外埠进京	100	食部一百克 市品一公斤	13.1 66.0	6.6 8.0	78.1 781.0	346 3460	1449 14490	0.8 8.0	0.6 6.0	120 1200	1.1 11.0	50 500	7 70	157 1570	
稻米(梗)(标二)	标二梗	外埠进京	100	食部一百克 市品一公斤	13.2 80.0	8.0 6.0	77.6 776.0	348 3480	1457 14570	0.1 1.0	0.5 5.0	78 780	0.9 9.0	20 200	3 30	99 990	
稻米(梗)(标三)	标三梗	外埠进京	100	食部一百克 市品一公斤	13.9 139.0	7.2 8.0	77.2 772.0	345 3450	1444 14440	0.4 4.0	0.5 5.0	78 780	1.3 13.0	9 90	5 50	108 1080	
稻米(梗)(标四)	标四梗	外埠进京	100	食部一百克 市品一公斤	13.1 131.0	7.5 75.5	77.9 779.0	348 3480	1457 14570	0.2 2.0	0.8 6.0	106 1060	1.6 16.0	20 200	4 40	123 1230	
米饭(蒸)(籼米)		北京	100	食部一百克 市品一公斤	71.1 711.0	2.5 25.0	0.2 2.0	26.6 256.0	495 4950	0.4 4.0	0.2 2.0	21 210	1.7 17.0	10 100	6 60	...	
米饭(蒸)(梗米)		北京	100	食部一百克 市品一公斤	70.6 706.0	2.6 3.0	0.3 26.0	26.0 117.0	490 4900	0.2 2.0	0.3 3.0	39 390	3.3 33.0	20 200	7 70	62 620	
大米粥(梗米)		北京	100	食部一百克 市品一公斤	88.6 886.0	1.1 11.0	0.3 3.0	9.8 98.0	46 460	193 1930	0.1 1.0	13 130	2.8 28.0	7 70	7 70	20 200	
小麦粉(标准粉)		北京	100	食部一百克 市品一公斤	12.5 125.0	11.8 118.8	1.3 13.0	71.8 718.0	346 3460	1449 14490	1.8 18.0	0.8 8.0	150 1500	2.1 21.0	57 570	17 170	164 1640
小麦粉(标准粉)		北京	100	食部一百克 市品一公斤	12.9 129.0	10.4 104.0	1.5 15.0	78.1 718.0	342 3420	1432 14320	2.5 25.0	0.9 9.0	161 1610	1.1 11.0	71 710	21 210	158 1580
小麦粉(精白粉)		外埠进京	100	食部一百克 市品一公斤	12.1 121.0	7.4 74.0	1.3 13.0	77.3 773.0	350 3500	1465 14250	1.2 12.0	0.7 0.7	133 1330	1.1 11.0	46 460	22 220	126 1260
小麦粉(富强粉)		北京	100	食部一百克 市品一公斤	12.8 128.0	9.5 95.0	1.1 11.0	75.8 758.0	351 3510	1470 14700	0.3 3.0	0.5 5.0	94 940	1.4 14.0	31 310	12 120	103 1030
小麦粉(高强粉)		外埠进京	100	食部一百克 市品一公斤	13.2 132.0	10.9 109.0	1.1 11.0	73.8 738.0	349 3490	1461 14610	0.4 4.0	0.6 6.0	26 260	0.7 7.0	55 350	15 150	98 980

其 制 品

	铁	锌	铜	锰	硒	钴	视黄醇当量 (μg)	维 生 素 A (μg)	维 生 素 E (μg)	胡 萝 卜 素 (μg)	维 生 素 K 总 量 (μg)	VE- α (ng)	VE- $\beta+\gamma$ (ng)	VE- δ (ng)	核 黄 素 (ng)	尼 克 镍 (ng)	抗坏血酸 (mg)
1.2	1.17	0.32	1.35	2.31	0.40	0	0	0	0.33	0.05	0.20	0.09	0.13	0.02	1.2	0	
12.0	11.70	3.20	13.50	23.10	4.00	0	0	0	3.30	0.50	2.00	0.9	1.30	0.20	12.0	0	
1.3	1.30	0.25	1.30	3.15	1.20	0	0	0	0.22	0.06	0.16	0	0.23	0.04	1.3	0	
13.0	13.00	2.50	13.00	31.50	12.00	0	0	0	2.20	0.60	1.60	0	2.30	0.40	13.0	0	
0.4	0.89	0.28	0.77	6.42	58.00	0	0	0	0.53	0.39	0.14	0	0.22	0.05	2.6	0	
4.0	8.90	2.80	7.70	64.20	580.00	0	0	0	5.30	3.90	1.40	0	2.20	0.50	26.0	0	
0.7	0.93	0.28	0.89	5.40	0.30	0	0	0	0.38	0.30	0	0	0.33	0.03	3.6	0	
7.0	9.30	2.80	3.90	54.00	3.00	0	0	0	3.80	3.00	0	0	3.30	0.30	36.0	0	
0.7	0.97	0.26	1.07	4.87	0.80	0	0	0	0.39	0.28	0.11	0	0.14	0.05	5.2	0	
7.0	9.70	2.60	10.70	48.70	8.00	0	0	0	3.50	2.80	1.10	0	1.40	0.50	52.0	0	
0.3	0.47	0.04	0.31	0.00	0.16	0	0	0	0	0	0	0	0.02	0.03	2.0	0	
3.0	4.70	0.40	3.10	0.00	1.60	0	0	0	0	0	0	0	0.20	0.30	20.0	0	
2.2	1.36	0.08	0.85	0.40	0.05	0	0	0	0	0	0	0	0.03	1.7	0	0	
22.0	13.60	0.80	8.50	4.00	0.50	0	0	0	0	0	0	0	0.30	17.0	0	0	
0.1	0.20	0.03	0.20	0.20	0.04	0	0	0	0	0	0	0	0	0.03	0.2	0	
1.0	2.00	0.30	2.00	2.00	0.40	0	0	0	0	0	0	0	0.30	2.0	0	0	
2.5	1.11	0.31	1.76	16.40	1.60	0	0	0	1.31	0.67	0.64	0	0.40	0.07	3.2	0	
25.0	11.10	3.10	17.60	164.00	16.00	0	0	0	13.10	6.70	6.40	0	4.00	0.70	32.0	0	
2.6	1.29	0.36	1.65	21.30	0.30	0	0	0	1.84	1.00	0.84	0	0.24	0.07	2.0	0	
26.0	12.90	3.60	16.50	213.00	3.00	0	0	0	18.40	10.00	8.40	0	2.40	0.70	20.0	0	
1.5	0.53	0.24	1.37	29.20	0.90	0	0	0	1.24	0.66	0.58	0	0.18	0.07	0.5	0	
15.0	5.30	2.40	13.70	292.00	9.00	0	0	0	12.40	6.60	5.80	0	1.80	0.70	5.0	0	
1.5	0.55	0.27	0.68	11.10	0.40	0	0	0	0.79	0.39	0.40	0	0.18	0.06	2.6	0	
15.0	5.50	2.70	6.80	111.00	4.00	0	0	0	7.90	3.90	4.00	0	1.80	0.60	26.0	0	
1.0	0.49	0.24	0.74	17.40	0.20	0	0	0	0.80	0.42	0.38	0	0.26	0.07	3.6	0	
10.0	4.90	2.40	7.40	174.00	2.00	0	0	0	8.00	4.20	3.80	0	2.00	0.70	36.0	0	

续表

食物名称	别名	地 区	食部 (%)	水分及重量	水分 (g)	蛋白质 (g)	脂肪 (g)	碳水化合物 (g)	热量 (kcal)	热量 (kJ)	膳食纤维 (g)	灰 分 (g)	钙 (mg)	镁 (mg)	磷 (mg)
挂面(标准粉)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	15.1	8.9	1.0	71.9	332	1390	2.2	0.9	152	31.3	61	23
挂面(富强粉)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	14.1	10.6	0.5	73.8	342	1390	22.0	9.0	1520	313.0	610	230
挂面(精制)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	141.0	106.6	5.0	738.0	3430	14320	0.4	0.6	100	12.9	36	14
挂面(强化氨基酸)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	12.6	10.3	0.5	74.1	342	14320	4.0	6.0	1000	129.0	360	140
挂面(精制龙须面)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	126.0	103.0	5.0	741.0	3420	14320	2.0	23.0	1140	5262.0	380	190
挂面(精制复合氨基酸)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	108.0	105.0	0.5	76.6	353	1478	0.1	1.5	110	250.0	36	15
挂面(精制龙须面)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	118.0	97.0	3.0	76.7	348	1457	0.2	1.3	110	2500.0	360	150
挂面(精制龙须面)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	112.0	91.0	7.0	76.5	349	1461	0.0	2.5	120	280.0	48	15
挂面(精制龙须面)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	12.1	10.0	0.5	75.4	346	1449	0.2	1.8	115	515.0	39	23
方便面(海鲜)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	121.0	100.0	5.0	754.0	3460	14490	2.0	18.0	1150	5150.0	390	230
面条(富强粉)	切面	北京	100 食部一百克 市品一公斤	4.0	11.4	21.6	52.7	451	1888	0.8	9.5	97	404.0	25	11
面条(标准粉)	切面	北京	100 食部一百克 市品一公斤	40.0	114.0	216.0	527.0	4510	18880	8.0	95.0	970	4040.0	250	110
油饼		北京	100 食部一百克 市品一公斤	36.4	75.0	23.0	51.0	255	1068	1.9	0.9	141	149.3	51	20
面条(煮)(富强粉)		北京	100 食部一百克 市品一公斤	364.0	75.0	23.0	510.0	2550	10680	19.0	9.0	1410	1493.0	510	200

铁 (mg)	锌 (mg)	铜 (mg)	锰 (μg)	硒 (μg)	钴 (μg)	视黄醇当量 (μg)	维生素A (μg)	胡萝卜素 (mg)	维生素E 总 量 (mg)	VE- α (mg)	VE- $\beta+\gamma$ (mg)	VE- δ (mg)	硫胺素 (mg)	核黄素 (mg)	尼克酸 (mg)	抗坏血酸 (mg)
3.9 39.0	1.26 12.60	0.36 3.60	1.65 16.50	10.60 106.00	2.10 21.00	0 0	0 0	0.69 6.90	0.13 1.30	0.56 5.60	0 0	0.20 2.00	0.03 0.30	2.6 26.0	0 0	
3.2 32.0	0.60 6.00	0.28 2.80	0.74 7.40	14.50 145.00	0.90 9.00	0 0	0 0	0.33 3.30	0 0	0.18 1.80	0.08 0.80	0.05 0.50	2.4 24.0	0 0	0 0	
2.4 24.0	0.57 5.70	0.36 3.60	0.74 7.40	20.00 200.00	0.70 7.00	0 0	0 0	0.05 0.50	0.06 0.60	0 0	0 0	0.09 0.90	0.05 0.50	3.0 30.0	0 0	
2.1 21.0	0.49 4.90	0.22 2.20	0.79 7.90	10.80 108.00	2.00 20.00	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.28 2.30	0.02 0.20	2.1 21.0	0 0	
1.9 19.0	0.74 7.40	0.57 5.70	0.86 8.60	11.40 114.00	1.30 13.00	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.27 2.70	0.01 0.10	2.6 26.0	0 0	
1.7 17.0	0.55 5.50	0.29 2.90	0.76 7.60	13.60 136.00	1.00 10.00	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.42 4.20	0.02 0.20	2.8 28.0	0 0	
2.1 21.0	0.57 5.70	0.24 2.40	0.69 6.90	14.90 149.00	0.80 8.00	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.14 1.40	0.04 0.40	2.4 24.0	0 0	
1.8 18.0	0.45 4.50	0.23 2.30	0.50 5.00	14.30 143.00	0.30 3.00	0 0	0 0	0 0	3.22 32.20	2.42 24.20	0.70 7.00	0.09 0.90	0.19 0.90	0.02 0.20	0.5 5.0	0 0
2.0 20.0	0.83 8.30	0.14 1.40	0.56 5.60	17.30 173.00	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0.18 0.80	0.04 0.40	2.2 22.0	0 0	
2.6 26.0	1.07 10.70	0.20 2.00	1.35 13.50	1.40 4.00	0.25 2.50	0 0	0 0	0 0	0.47 4.70	0 0	0.47 4.70	0 0	0.35 3.50	0.10 1.00	3.1 31.0	0 0
2.4 24.0	0.94 9.40	0.15 1.50	1.15 11.50	7.50 75.00	0.11 1.10	0 0	0 0	1.92 19.20	0.30 3.00	0.73 7.30	0 0	0.02 0.20	0.04 0.40	0.0 0.0	0 0	
2.3 23.0	0.97 9.70	0.27 2.70	0.71 7.10	10.60 106.00	10.76 107.60	0 0	0 0	13.72 137.20	12.21 122.10	1.38 13.80	0.13 1.30	0.11 1.10	0.05 0.50	6.6 66.0	0 0	
0.5 5.0	0.21 2.10	0.04 0.40	0.20 2.00	0.20 2.00	1.00 10.00	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0	1.01 1.10	1.8 18.0	0 0	

续表

食物名称	别名	地区	食部(%)	部分及重量(g)	水分(g)	蛋白质(g)	脂肪(g)	碳水化合物(g)	热量(kcal)	热量(kcal)	膳食纤维(g)	灰分(g)	钾(mg)	钠(mg)	镁(mg)	磷(mg)		
馒头(蒸)(标准粉)		北京	100	食部一百克 市品一公斤	40.5 405.0	7.8 78.0	1.0 10.0	48.3 483.0	233 2330	976 9760	1.5 15.0	0.9 9.0	129 1290	1652.2 1652.0	39 390	18 180	136 1360	
馒头(蒸)(富强粉)		北京	100	食部一百克 市品一公斤	47.3 473.0	6.2 62.0	1.2 12.0	43.2 432.0	208 2080	871 8710	1.0 10.0	1.1 11.0	146 1460	5.9 59.0	20 200	58 580	78 780	
面筋		水面筋	北京	100	食部一百克 市品一公斤	74.2 742.0	18.4 184.0	2.8 28.0	3.8 38.0	114 1140	477 4770	0.4 4.0	0.4 4.0	31 310	21.1 211.0	55 550	149 1490	68 680
面筋(炸)		油面筋	北京	100	食部一百克 市品一公斤	8.2 82.0	26.5 265.0	43.2 432.0	20.1 201.0	575 5750	2407 24070	1.3 13.0	0.7 7.0	51 510	44.0 440.0	57 570	175 1750	129 1290
小米		伏地小米	北京	100	食部一百克 市品一公斤	11.2 112.0	9.2 92.0	3.2 32.0	73.3 733.0	353 3590	1503 15030	1.6 16.0	1.5 15.0	234 2340	9.0 90.0	285 2850	9 90	166 1660
小米粥			北京	100	食部一百克 市品一公斤	89.3 893.0	1.4 14.0	0.7 7.0	8.4 84.0	46 460	193 1930	0.0 0.0	0.2 2.0	19 190	4.1 41.0	22 220	10 100	32 320
玉米(白,干)		苞谷,苞米	外埠 进京	100	食部一百克 市品一公斤	12.0 120.0	9.0 90.0	3.1 31.0	67.5 675.0	334 3340	1398 13980	7.4 74.0	1.0 10.0	308 3080	0.7 7.0	95 95.9	4 40	187 1870
玉米(红,干)			外埠 进京	100	食部一百克 市品一公斤	13.3 133.0	9.1 91.0	4.2 42.0	66.2 662.0	339 3390	1419 14190	6.1 16.0	1.1 11.0	252 2520	0.4 4.0	104 1040	9 90	207 2070
玉米(黄,干)			北京	100	食部一百克 市品一公斤	13.4 134.0	9.6 96.0	3.6 36.0	64.8 648.0	330 3300	1382 13820	7.5 75.0	1.1 11.0	255 2550	0.8 8.0	95 95.0	3 30	256 2560
玉米(鲜,黄)			北京	25	食部一百克 市品一公斤	81.1 202.7	3.8 9.5	0.6 1.5	11.1 27.8	65 163	272 680	2.8 7.0	0.6 1.5	260 650	0.6 1.5	28 70	0 0	97 243
玉米碴(黄)		花米碴,大馇子	北京	100	食部一百克 市品一公斤	10.9 109.0	8.3 83.0	2.5 25.0	76.2 762.0	360 3600	1507 15970	1.7 17.0	0.4 4.0	82 820	1.0 10.0	18 180	5 50	124 1240
玉米粒(黄)			北京	100	食部一百克 市品一公斤	14.9 149.0	7.8 78.0	4.7 47.0	68.4 864.0	347 3470	1453 14530	3.2 32.0	1.0 10.0	223 2230	2.8 28.0	284 2840	88 880	148 1480
玉米面(黄)			北京	100	食部一百克 市品一公斤	12.1 121.0	9.2 92.0	3.7 37.0	66.1 661.0	334 3340	1338 13990	7.8 78.0	1.1 11.0	260 2600	0.7 7.0	93 930	3 30	238 2380

铁 (mg)	锌 (mg)	铜 (mg)	镁 (mg)	硒 (μg)	钴 (μg)	视黄醇当量 (IU)	维生素A (μg)	胡萝卜素 (mg)	维生素E 总量 (mg)	VE-a		VE-β+γ		EV-δ (mg)	硫胺素 (mg)	核黄素 (mg)	尼克酸 (mg)	抗坏血酸 (mg)
										VE-a (mg)	VE-β (mg)	VE-γ (mg)	VE-β+γ (mg)					
1.9	1.01	0.14	1.27	9.70	0.80	0	0	0	0.86	0.35	0.51	0	0.05	0.07	4.5	0	0	
19.0	10.10	1.40	12.70	97.00	8.00	0	0	0	8.60	3.50	5.10	0	0.50	0.70	45.0	0	0	
1.7	0.40	0.05	0.29	7.20	0.08	0	0	0	0.09	0	0.09	0	0.02	0.02	0.0	0	0	
17.0	4.00	0.50	2.90	72.00	0.80	0	0	0	0.90	0	0.90	0	0.20	0.20	0.0	0	0	
3.5	15.69	0.70	1.30	1.00	13.32	0	0	0	0.89	0.39	0.49	0	0.03	0.07	3.4	0	0	
35.0	156.90	7.00	13.00	10.00	133.20	0	0	0	8.90	3.90	4.90	0	0.30	0.70	34.0	0	0	
4.4	21.00	0.69	1.37	22.80	11.58	0	0	0	11.39	9.49	1.27	0.63	0.03	0.04	2.7	0	0	
44.0	210.00	6.90	13.70	228.00	115.80	0	0	0	113.90	94.90	12.70	6.30	0.30	0.40	27.0	0	0	
5.6	2.08	0.56	1.01	10.70	4.71	0	0	0	2.77	0.25	2.30	0.22	0.67	0.02	3.5	0	0	
56.0	20.80	5.60	10.10	107.00	47.10	0	0	0	27.70	2.50	23.00	2.20	6.70	0.20	35.0	0	0	
1.0	0.41	0.07	0.16	0.30	0.13	0	0	0	0.66	0	0.26	0	0.02	0.07	0.9	0	0	
10.0	4.10	0.70	1.60	3.00	1.30	0	0	0	6.60	0	2.60	0	0.20	0.70	9.0	0	0	
1.9	1.34	0.25	0.51	1.07	1.10	0	0	0	7.22	1.08	6.02	0.13	0.23	0.05	2.5	0	0	
19.0	13.40	2.50	5.10	10.70	11.00	0	0	0	72.20	10.80	60.20	1.30	2.30	0.50	25.0	0	0	
2.9	1.18	0.22	0.60	1.54	0.10	0	0	0	2.89	0.62	2.20	0.07	0.30	0.13	2.7	0	0	
29.0	11.80	2.20	6.00	15.40	1.00	0	0	0	28.90	6.20	22.00	0.70	3.00	1.30	27.0	0	0	
2.2	1.17	0.22	0.55	9.60	0.10	0	0	0	3.88	0.77	3.02	0.09	0.37	0.03	2.5	0	0	
22.0	11.70	2.20	5.50	96.00	1.00	0	0	0	38.80	7.70	30.20	0.90	3.70	0.30	25.0	0	0	
0.6	0.59	0.08	0.15	2.00	0	0	0	0	0.80	0	0.25	0.55	0.02	0.12	1.3	2.2	0	
1.5	1.48	0.20	0.38	5.00	0	0	0	0	2.00	0	0.63	1.38	0.05	0.30	3.3	2.5	0	
2.1	0.36	0.15	0.12	5.31	0	0	0	0	0	0	0	0	0.11	0	1.1	0	0	
21.0	3.60	1.50	1.20	53.10	0	0	0	0	0	0	0	0	1.10	0	11.0	0	0	
1.4	1.09	0.15	0.31	4.08	0	0	0	0	0	0	0	0	0.13	0	0.0	0	0	
14.0	10.90	1.50	3.10	40.80	0	0	0	0	0	0	0	0	1.30	0	0.0	0	0	
2.6	1.50	0.23	0.58	1.18	0.50	0	0	0	4.11	0.79	3.23	0.09	0.30	0.08	3.1	0	0	
26.0	15.00	2.30	5.80	11.80	5.00	0	0	0	41.10	7.90	32.30	0.90	3.00	0.80	31.0	0	0	

续表

食物名称	别名	地区	食部(%)	部分及重量	水分(g)	蛋白质(g)	脂肪(g)	碳化合物(g)	热能量(kcal)	热能量(kJ)	膳食纤维(g)	灰分(g)	钾(mg)	钠(mg)	镁(mg)	钙(mg)	磷(mg)
玉米面(黄)		外埠进京	100	食部一百克	12.9	9.1	4.4	66.8	343	1436	5.5	1.3	310	0.4	105	12	231
玉米面(白)		外埠进京	100	食部一百克	13.4	8.0	4.5	66.9	340	1424	6.2	1.0	276	0.5	111	2	187
玉米面 (强化豆粉)	黄豆 玉米面	外埠进京	100	食部一百克	13.6	11.8	4.9	61.9	339	1419	6.4	1.4	370	1.6	106	18	234
即食玉米粥		北京	100	食部一百克	6.3	7.2	3.7	81.9	390	14190	64.0	14.0	3700	16.0	1060	180	2340
黑米		外埠进京	100	食部一百克	63.0	72.0	37.0	819.0	3900	16330	4.0	0.5	52	1.7	22	11	70
荞麦面		外埠进京	100	食部一百克	13.8	8.9	2.2	70.8	339	1419	2.8	1.5	256	7.1	147	12	356
压缩干粮	军用 压缩饼干	北京	100	食部一百克	13.3	7.3	1.5	76.9	350	1465	0.0	1.0	307	8.6	171	26	150
军用口粮		北京	100	食部一百克	54.0	79.0	178.0	664.0	4570	19130	12.0	13.0	1060	3070	86.0	1710	260
燕麦片		北京	100	食部一百克	6.8	14.7	4.5	68.7	374	1566	3.7	1.6	240	1.9	330	119	402
婴儿营养粉		北京	100	食部一百克	4.5	15.4	9.1	25.5	217	909	0.6	1.6	132	571.5	14	118	80
蛋黄糕干粉		北京	100	食部一百克	549.0	83.0	91.0	255.0	2170	9090	6.0	16.0	1320	5715.0	140	1180	800
健儿粉		北京	100	食部一百克	68.0	147.0	45.0	687.0	3740	15660	37.0	16.0	2400	19.0	3300	1190	4020
面包(法式牛角)		北京	100	食部一百克	59.0	85.0	51.0	779.0	3920	16110	1.0	25.0	1170	479.0	470	2090	5380