

Salt i lunchrätter i Jönköpings län

– Resultat från analysprojekt i åtta kommuner
hösten 2007

av Wulf Becker



**LIVSMEDELS
VERKET**

NATIONAL FOOD
ADMINISTRATION, Sweden

Innehåll

Sammanfattning	3
Bakgrund.....	4
Syfte	4
Metoder	5
Urval av restauranger/matställen.....	5
Provtagning och analys	5
Resultat	6
Maträtter och portionsvikt.....	6
Natrium och koksalt i rätterna.....	6
Näringsinnehåll	9
Jämförelser med tidigare undersökningar	10
Kommentar	10
Referenser	12
Bilaga 1. Checklista till projekt "Salt i lunch mat, F-län hösten 2007"	13
Bilaga 2. Restauranger som deltog.....	15
Bilaga 3. Innehåll av natrium och koksalt i rätterna	17
Bilaga 4. Innehåll av energi och energigivande näringsämnen i lunchrätter	25

Sammanfattning

Under november-december 2007 genomfördes en undersökning av innehållet av natrium (koksalt) i lunchrätter i 21 utvalda lunchrestauranger i Jönköpings län. Provtagning gjordes i åtta kommuner. Från varje restaurang togs tre till åtta rätter, oftast dagens rätt eller motsvarande. Sammanlagt provtogs 109 rätter. Antalet varierade från 6 till 36 mellan kommunerna. Endast den mat som lades upp på tallriken, eller ingick i måltidspaketet, provtogs och skickades till laboratoriet. Portionerna vägdes och eventuella oätliga delar, till exempel ben, togs bort och innehållet av natrium analyserades. I några rätter analyserades även energigivande näringsämnen.

Natriuminnehållet i rätterna var i genomsnitt kring 410 mg per 100 gram, med en stor variation mellan olika typer av rätter. Ett natriuminnehåll på högst 400 mg per 100 gram är ett av kriterierna för att få nyckelhålsmärka färdigrätter. Portionsstorlekarna varierade avsevärt mellan matställena, i genomsnitt mellan 200 gram och 620 gram. Portionsstorlekarna var relativt lika (350-440 gram) när rätterna indelades efter typ (kött, fisk, korv, färs).

I genomsnitt innehöll rätterna 4,1 gram koksalt var per portion. Variationen mellan enskilda rätter (0,8-12 gram) och restauranger (2,0-7,1 gram) var dock stor, beroende på variation i både portionsstorlekar och natriumhalt. Därutöver tillkommer salt i tillbehör som bröd, matfett och dressing, vilka tillsammans kan bidra med i storleksordningen 200-400 mg natrium, motsvarande 0,4-1 gram salt. Även tillbehör som sallad kan bidra med natrium om andelen inlagda grönsaker är stor. De flesta restaurangerna uppgav att de använde joderat salt i matlagningen.

I de svenska näringsrekommendationerna (SNR 2005) anges att intaget av salt bör begränsas, i ett första steg till 6-7 gram per dag och på sikt till 5-6 gram per dag. Sammantaget kan en typmåltid i undersökningen bidra med mer än två tredjedelar av det rekommenderade saltintaget. Resultaten visar att det finns behov av att begränsa saltinnehållet i lunchrätterna för att uppnå målet om en begränsning av det totala saltintaget.

För vissa rätter analyserades även innehållet av energigivande näringsämnen. Resultaten visar att fettinnehållet var förhållandevis högt och utgjorde i genomsnitt 47 procent av energiinnehållet (E%).

Bakgrund

Livsmedelsverket har sedan mitten av 2005 ett nationellt program som berör hela livsmedelssektorn och som syftar till att minska befolkningens saltintag. Bakgrunden är främst betydelsen av koksaltintaget för blodtrycket och blodtrycksrelaterade sjukdomar. Intaget av salt bör enligt de nordiska och svenska näringsrekommendationerna (SNR 2005) begränsas till 5-6 gram per dag. I ett första steg bör intaget minska till 6 gram per dag för kvinnor och 7 gram per dag för män. Enligt kostdata är intaget idag i storleksordningen 8-10 gram per dag, medan mätningar av dygnsuriner ger något högre skattningar, 8-12 gram per dag. Omkring två tredjedelar kommer från salt i beredda produkter som kött- och charkprodukter, bröd, ost och matfetter, medan det salt som tillsätts i matlagning m.m. står för omkring en fjärdedel. Resten finns naturligt. För att åstadkomma önskvärd minskning av saltintaget är det nödvändigt att livsmedelsindustrin och storhushållssektorn att dra ner på saltanvändningen i sina produkter.

Det finns få undersökningar av saltinnehållet i maträtter serverade på olika matställen. Analyser av ”snabbmat” (kebab, hamburgare, pajer, smörgåsar, sallader) på den svenska marknaden (Torelm 2003) har visat att saltinnehållet i många fall är högt (1,1-5,6 g per portion). I en undersökning i Dalarna från början av 1990-talet var saltinnehållet i rätter från restauranger, gatukök, personalmatsalar och skolor mellan 2,2 och 7,6 gram per portion. Saltinnehållet var högst i olika korvrätter och pizza (Jansson 1992). Skillnaderna mellan olika offentliga och privata restauranger var relativt små, med undantag för pizzerior där saltinnehållet i rätterna var högre. Dessa undersökningar kan tyda på att personer som ofta äter på matserveringar har ett förhållandevis högt saltintag.

Syfte

Undersökningens syfte var att kartlägga innehållet av koksalt i maträtter serverade på lunchrestauranger/matställen i kommuner i Jönköpings län. Undersökningen initierades av Ulla Lantz, enheten för kommunstöd, Livsmedelsverket, och var upplagd som ett projekt inom ramen för miljö- och hälsoinspektörernas ordinarie arbete. Provtagning och provhantering för analys sköttes av ansvariga miljö- och hälsovårdsinspektörer i varje kommun. Projektet var tidsbegränsat till november-december 2007.

Metoder

Urval av restauranger/matställen

Undersökningen genomfördes under november-december 2007. 21 lunchrestauranger i åtta kommuner i Jönköpings län (Gislaved, Gnosjö, Habo/Mullsjö, Jönköping, Nässjö, Tranås, Vetlanda) ingick i undersökningen (bilaga 2). Utgångspunkten för urvalet av restauranger/matställen var att ha ett på orten stort kundunderlag, ingår i större kedjor (Amica, Sodexo), eller är personalrestauranger hos stora arbetsgivare.

I första hand utvaldes matställen med stort kundunderlag. Då antal och typ av matställen varierar mellan de deltagande kommunerna kan urvalet av matställen variera.

Provtagning och analys

Provtagningen av maten utfördes av kommunernas miljö- och hälsoskyddsinspektörer (se bilaga 3). Uppläggningsen av undersökningen baserades på en tidigare undersökning av lunchrätters näringsinnehåll (Karlén Nilsson et al. 2005). Från varje restaurang togs mellan tre till åtta rätter, oftast dagens rätt eller motsvarande, i allmänhet under samma vecka. Information om den provtagna rätten, rättens namn, beskrivning och ingredienser, noterades på en checklista (bilaga 1). Vidare noterades typ av restaurang (öppen/privat eller personalrestaurang), antalet gäster, serveringsform (över disk eller självtag/buffé) och om joderat koksalt användes i matlagningen.

Endast den mat som las upp på tallriken samlades in. Proverna förpackades i en behållare och skickades till ALcontrol Laboratories för analys. På laboratoriet vägdes portionerna. Eventuella oätliga delar, till exempel ben, togs bort före analys. Innehållet av natrium analyserades med ICP metodik (Inductively coupled plasma mass spectrometry, ALS Scandinavia). Innehållet av koksalt beräknades genom att multiplicera natriuminnehållet med 2,5.

För vissa prover analyserades även innehållet av vattenhalt, protein, fett, och aska med användning av standardmetoder (NMKL 23; AOAC 992.2 -1992; SLV 1985:9; NMKL 128). Innehållet av kolhydrater beräknades som rest. För varje portion beräknades energi- och näringsinnehåll per 100 gram, liksom energifördelning, dvs. energiprocent (E%) från protein, fett och kolhydrater.

Resultat

Maträtter och portionsvikt

Sammanlagt provtogs 109 rätter från 21 matställen. De flesta matställen serverade maten över disk, några hade buffé eller självservering. Alla restauranger utom två uppgav att de använde joderat salt i matlagningen.

Rätterna kategoriserades efter huvudkomponent/typ. Totalt ingick 36 köträtter (nöt, gris, lamm, vilt), 28 fiskrätter, 13 färsrätter, 13 kycklingrätter, 7 korvrätter och 6 rätter med soppa och annat tillbehör (tabell 1). Portionsvikterna var i allmänhet 350-430 g för de olika typerna, men variationen var stor för enskilda rätter (175-740 gram).

Tabell 1. Typ av rätt och portionsvikter (gram)

Typ av rätt	Antal rätter	Mv	Min	25 percentil	Median	75 percentil	Max
Kött	36	413	175	312	410	551	650
Fisk	28	409	212	320	385	470	664
Färs	13	375	203	267	378	479	525
Kyckling	13	378	191	268	377	475	607
Korv	7	430	333	349	390	535	598
Soppa	6	439	257	276	394	608	740
Hamburgare	3	350	295	295	298	456	456
Vegetarisk	2	440	273	-	440	-	607
Paj	1	433	433	-	433	-	433

Natrium och koksalt i rätterna

Natriuminnehållet var i genomsnitt omkring 400 mg per 100g (tabell 2). Variationerna mellan kommunerna var relativt små. Variationerna mellan olika typer av rätter var i samma storleksordning (figur 1).

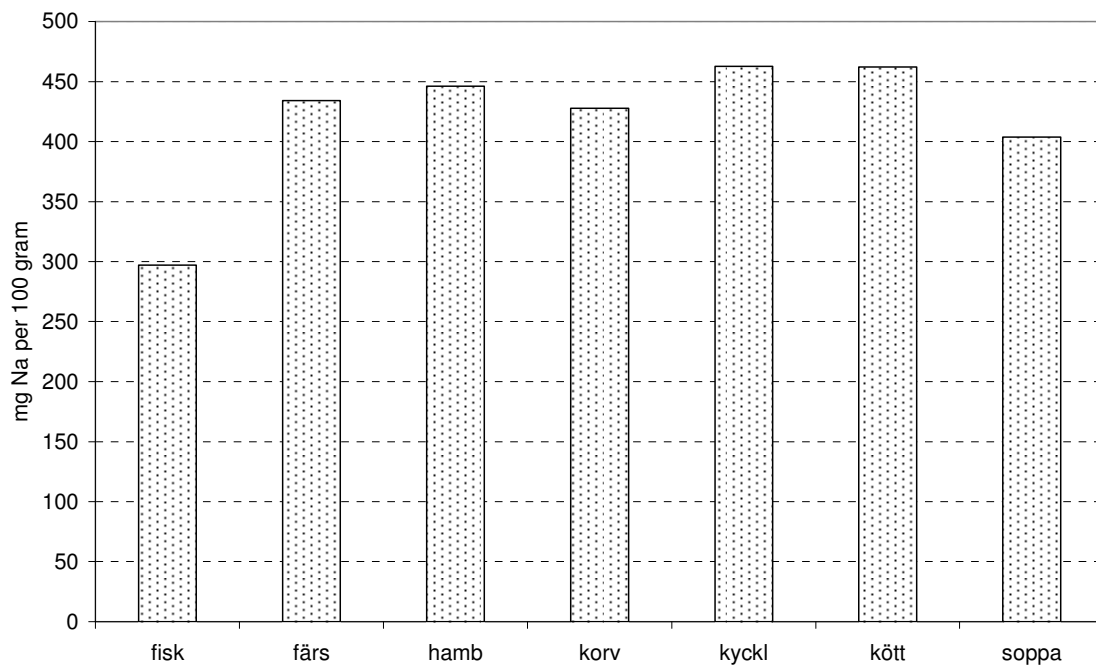
Tabell 2. Natriuminnehåll (mg/100 g) i de provtagna rätterna i olika kommuner

Kommun	Antal rätter	Mv	Min	25 percentil	Median	75 percentil	Max
Gislaved	10	412	227	290	367	488	768
Gnosjö	10	447	240	308	470	540	723
Habo/Mullsjö	10	438	293	312	446	567	602
Jönköping	36	420	120	311	394	498	1100
Nässjö	12	357	143	209	373	508	542
Tranås	6	429	282	284	433	551	614
Vetlanda	25	404	241	284	380	506	709

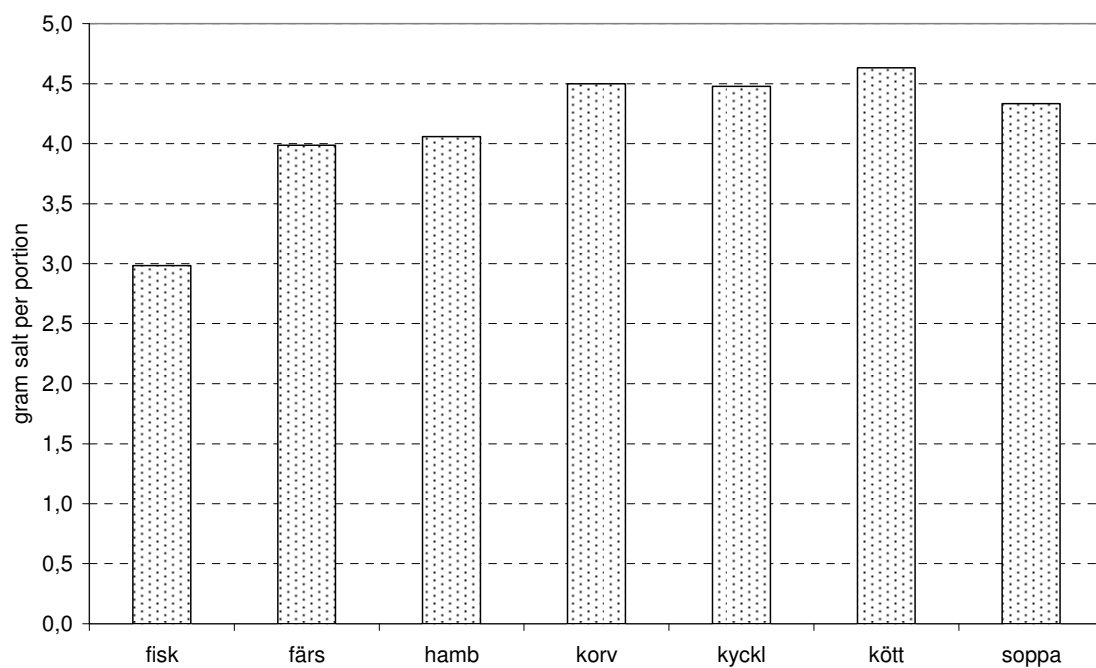
Det genomsnittliga innehållet av koksalt i samtliga rätter var 4,1 gram per portion. Variation mellan kommunerna var 2,5 g till 4,4 gram per portion (tabell 3). Variationen mellan olika typer av rätter var i samma storleksordning (figur 2), medan den var större mellan olika matställen, 2,0-7,1 gram (figur 3). Variationen i saltinnehåll (och natrium) per portion är större än variationen i natriumhalt, vilket beror på skillnader i portionsstorlek mellan restaurangerna.

Tabell 3. Innehåll av koksalt (g/portion) i de provtagna rätterna i olika kommuner

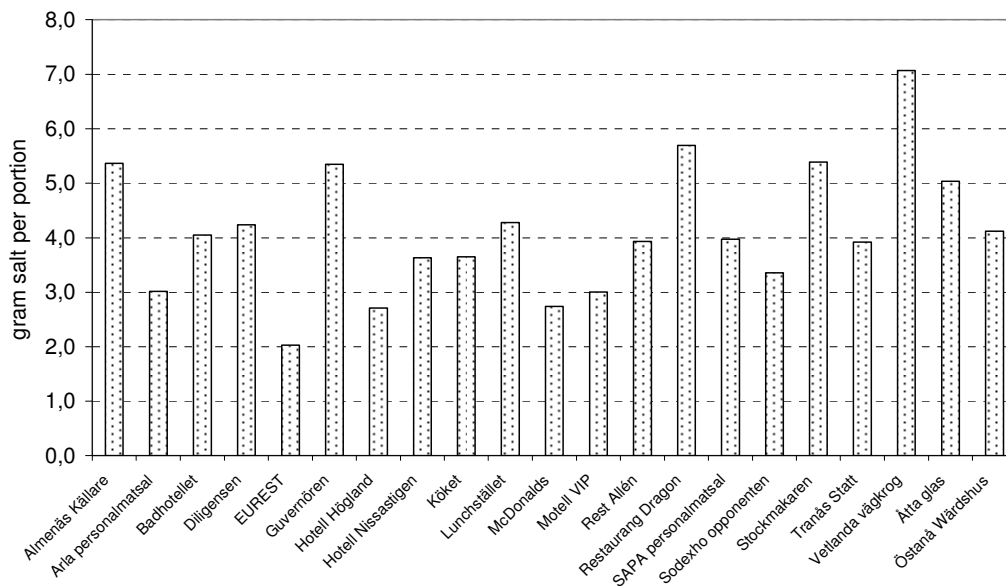
Kommun	Antal rätter	Portions-vikt, g	Salt, g					
			Mv	Min	25 perc	Median	75 perc	Max
Gislaved	10	376	3,8	2,1	2,8	3,5	4,4	7,2
Gnosjö	10	351	4,0	1,5	2,4	4,1	5,3	7,0
Habo/Mullsjö	10	228	2,5	1,5	1,6	2,6	3,2	3,8
Jönköping	36	453	4,6	0,8	3,4	4,3	5,8	12,0
Nässjö	12	448	4,0	1,3	2,3	3,5	6,1	7,6
Tranås	6	363	4,0	2,2	2,3	4,0	5,2	6,3
Vetlanda	25	428	4,4	2,1	2,6	3,7	6,1	9,0



Figur 1. Genomsnittligt innehåll av natrium per 100 gram i olika typer av maträtter



Figur 2. Genomsnittligt innehåll av koksalt per portion i olika typer av rätter



Figur 3. Genomsnittligt innehåll av koksalt per portion i maträtter från de olika matställena

Näringsinnehåll

Näringsinnehållet analyserades i 29 rätter från två matställen i Tranås och fem i Vetlanda (tabell 4, bilaga 4). Mellan två och åtta rätter per matställe analyserades. I genomsnitt innehöll maträtterna 2,9 MJ portion, varav 21 procent (E%) från protein, 47 procent från fett och 32 procent från kolhydrater. Fettandelen i rätterna varierade från 29 till 68 E%. Resultaten antyder en viss variation mellan de olika matställena, liksom mellan olika typer av rätter, men antalet rätter är för litet för att kunna dra några slutsatser. Variationen i till exempel rätternas fettandel var mellan restaurangerna mellan 40 E% och 56 E%, medan variationen i energiinnehåll var större, från 2,2 till 5,9 MJ per portion.

Tabell 4. Innehåll av energi och näringsämnen i de analyserade rätterna

	Antal	Mv	Min	Max
Portionsvikt, g	29	421	229	740
Vatten, g/100g	29	68,4	44,9	80,8
Protein, g/100g	29	7,8	3,9	13,8
Fett, g/100g	29	9,3	3,1	21,7
Kolhydrater, g/100g	29	13,0	0,5	25,4
Aska, g/100g	29	1,6	1,1	2,4
Energi, kJ/100g	29	695	366	1281
Energi, kJ/port	29	2926	1290	7679
Protein, E%	29	20,6	8,8	51,6
Kolhydrater, E%	29	32,1	1,4	50,6
Fett, E%	29	47,4	29,1	67,9
Fett, g/port	29	40,0	10,2	136,1

Jämförelser med tidigare undersökningar

Det finns relativt få svenska undersökningar av natriuminnehållet i måltider. Analyser av ”snabbmat” (smörgåsar, kebab, hamburgare, piroger, sallader m.m.) inköpta i Stockholmsområdet i början av 2000-talet visade att saltinnehållet i många fall är högt (Torelm 2003; Becker 2003). Natriuminnehållet var i de 35 analyserade färdigrätterna i genomsnitt 430 mg/100 g, dvs. på samma nivå som i denna undersökning. Portionsstorlekarna var något mindre, genomsnitt 300 gram. Mängden salt var i genomsnitt 3 gram per portion, med en variation från 1,1 5,6 gram. En genomsnittlig smörgås innehöll till exempel 3,6 gram salt.

I en tidigare undersökning i Dalarna, som genomfördes i början av 1990-talet, var saltinnehållet i de rätter man tagit prov från på restauranger, gatukök, personalmatsalar och skolor mellan 2,2-7,6 gram per portion. Saltinnehållet var högst i olika korvrätter och pizza (Jansson 1992). Skillnaderna mellan olika offentliga och privata restauranger var relativt små, med undantag för pizzerior där saltinnehållet var väsentligt högre.

Kommentar

Syftet med undersökningen var att kartlägga natrium- och saltinnehållet i lunchrätter serverade på matställen i Jönköpings län. Undersökningen var upplagd som ett projekt inom ramen för miljö- och hälsoinspektörernas ordinarie arbete. Vidare var projektet tidsbegränsat till november-december 2007. Urvalet av matställen gjordes av inspektörerna på respektive ort då dessa har kännedom om lokala förhållanden. Valet av matställen baserades i första hand på antalet matgäster, men hänsyn togs även till personalrestauranger. Antalet öppna matställen varierar betydligt mellan de deltagande kommunerna.

Antalet provtagna rätter från varje restaurang varierade från 3 till 6 och det går därför inte att dra generella slutsatser om saltinnehållet i den mat som serveras på de aktuella restaurangerna. Undersökningen är inte heller representativ för alla restauranger/matställen i länet, men kan ändå ge en bild av mängden salt i rätter som vanligen serveras på lunchställen.

Resultaten visar att saltinnehållet i en, för undersökningen typisk, lunchmåltid ger omkring 4 gram per portion. Då ingår inte salt i tillbehör som bröd, matfett, sallad och dressing. Tillbehör bestående av 1-2 skivor bröd, matfett och dressing kan tillsammans bidra med i storleksordningen 200-400 mg natrium, motsvarande 0,4-1 gram salt. Variationerna kan dock vara stora. I projektet analyserades en portion tillbehör i form av blandad sallad (inkl oliver) med dressing. Natriuminnehållet var 355 mg/100g motsvarande 0,9 g salt. Ingredienser som oliver och andra inlagda grönsaker kan bidra till ett högt saltinnehåll.

I de svenska näringsrekommendationerna (SNR 2005) anges att intaget av salt bör begränsas, i ett första steg till 6-7 gram per dag och på sikt till 5-6 gram per dag. Sammantaget kan en typmåltid i undersökningen bidra med mer än två tredjedelar av det rekommenderade saltintaget. Resultaten visar att det finns behov av att minska saltinnehållet i lunchrätterna för att uppnå målet om en begränsning av saltintaget.

För vissa rätter analyserades även innehållet av energigivande näringsämnen. Resultaten visar att fettinnehållet var förhållandevis högt, och bidrog med i genomsnitt 47 procent av energiinnehållet (E%).

Referenser

Becker W. Salt och blodtryck. Livsmedelsverket.

http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=12547&epslanguage=SV.

Becker W. Ät mindre salt. Vår Föda 2003; 55(4): 22-23.

Jansson B. Lunchmat i Dalarna. Vår Föda 1992;44:425-30.

Karlén Nilsson H, Arnemo M, Becker W. Lunchmat i Uppsala 2001 – Undersökning av matens energi- och fettinnehåll. Rapport 5 – 2005. Livsmedelsverket.

Svenska Näringsrekommendationer 2005. Livsmedelsverket.

http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=13925&epslanguage=SV.

Torelm I. Snabbmaten – för fet men ger för lite energi. Vår Föda 2003;55(2):30-31.

Bilaga 1.

Checklista till projekt ”Salt i lunchmat, F-län hösten 2007”

Analys av koksalt i lunchrätter serverade på lunchrestauranger och andra matställen.

Kundnummer uppdragsgivare: Kommun: Adress: Organisationsnummer:	Provtagningsdatum: Provtagare:
Provtagningsplats: Objektidentitet:	Adress:
Antal matgäster per dag: Kategori: <input type="checkbox"/> Öppen, privat <input type="checkbox"/> Personalrest <input type="checkbox"/> Annan	Urvalskriterier: (varför detta matställe valts)
Är maträtten nyckelhålmärkt? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej	Används joderat salt i matlagningen? <input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nej
Maträtt, ange samtliga ingående ingredienser enligt meny: (kött/fisk, potatis/ris/pasta, varma eller kalla grönsaker, sås och liknande, kryddgrönt). En portion av rätten provtas.	
Ange om dryck, bröd, matfett, sallad, dressing och annat tillbehör ingår. Dessa produkter ska inte provtas.	
Serveringssätt: <input type="checkbox"/> Över disk, av serveringspersonal <input type="checkbox"/> Buffé, självservering	
Önskad analys: Koksalt analyseras som natrium <input checked="" type="checkbox"/>	
Övriga önskade analyser utanför projektet <input type="checkbox"/> Ja Näringsvärde matportioner LVK006	

Analys: I samband med analys vägs rätten. Eventuella beståndsdelar som inte äts tas därefter bort (ben, citronskal m m) och portionen samt avfall vägs på nytt innan provet analyseras. Samtliga vikter noteras på provtagningsprotokollet. Provet förvaras sedan fryst till dess analys sker.

Rättens vikt:

Efter borttagning av beståndsdelar som inte äts:

Datum	Uppdragsgivarens namnteckning
Analysvar sänds till:	Uppdragsgivaren samt Wulf Becker, Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala

Bilaga 2.

Restauranger som deltog

Kommun	Restaurang	Jodsalt i matlagn	Ant port/d	Typ	Serveringsform	Tillbehör som ingår	Urvalskriterier
Gislaved	Hotell Nissastigen	Ja	80	Öppen, privat	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	En av de största lunchrestaurangerna i Gislaved centralort
Gislaved	Restaurang Allén	Ja	70	Personalrest	Buffé, självservering	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	Kontinuitet bland lunchgästerna
Gnosjö	Diligensen	ja	150-250	Öppen, privat	Buffé, självservering	Stort salladsbord, bröd, matfett, dressing, dryck	Många äter lunch varje dag
Gnosjö	Köket	ja	200-225	Öppen, privat	Buffé, självservering	Salladsbord, bröd, matfett, dressing, dryck	Många äter lunch varje dag
Habo/Mullsjö	Motell VIP	nej	~100	Öppen, väggkrog	Över disk		
Habo/Mullsjö	EUREST	ja	250	Öppen, privat	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	
Jönköping	Arla	ja	150	Öppen, privat	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	Stor personalrest i Jönköping
Jönköping	Dragon	ja	200-300	Öppen, privat	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	En av de största lunchrestaurangerna i Jönköping
Jönköping	Guvernören	nej	340	Öppen, privat	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	Mycket lunch
Jönköping	Sodexo Opponenten	ja	160	Öppen, privat	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	Hyfsat med lunch
Jönköping	Stockmakaren	ja	250-300	Öppen, privat	Över disk	Bröd, matfett, sallad, dressing	En av de största lunchrestaurangerna i Jönköping
Jönköping	Åtta glas	ja	200	Öppen, privat	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	Stor lunchrestaurang

Kommun	Restaurang	Jodsalt i matlagn	Ant port/d	Typ	Serveringsform	Tillbehör som ingår	Urvalskriterier
Nässjö	Almenäs Källare	ja	500	Öppen, privat	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	Storlek, antal port.
Nässjö	Hotell Högland	ja	250-300	Öppen, privat	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	Storlek, antal port.
Tranås	Badhotellet	ja	100-300			Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing, kaffe, kaka	Förhållandevis stor restaurang för dagens rätt
Tranås	Tranås Statt	ja	100-300			Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing, kaffe, kaka	Förhållandevis stor restaurang för dagens rätt
Vetlanda	Lunchstället	varierar	120-200	Personal-rest/ öppen	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing, kaffe, kaka	
Vetlanda	McDonalds	-	-	Öppen, privat	Över disk		
Vetlanda	SAPA personalmatsal	ja	180	Personal-rest/ öppen	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing	
Vetlanda	Vetlanda vägkrog	ja		Öppen, privat	Över disk		
Vetlanda	Östanå Wärdshus	Ja	25-250	Öppen, privat	Över disk	Dryck, bröd, matfett, sallad, dressing, kaffe, dessert	Jodsalt i ströare

Bilaga 3.

Innehåll av natrium och koksalt i rätterna

Kommun	ProvID	Provdatum	Provtagare	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Typ	Port. vikt, g	Na mg/kg	Na mg/port	Salt g/port
Gislaved	7293463	2007-11-27	J Ottosson	Hotell Nissastigen	Sej, potatis, grönsak	fisk	346,9	2450	850	2,1
Gislaved	7293464	2007-11-27	J Ottosson	Hotell Nissastigen	Ris & korv stroganoff	korv	352,1	4380	1542	3,9
Gislaved	7297169	2007-11-29	J Ottosson	Hotell Nissastigen	Pasta, kycklingfilé, sås, grönsaker	kyckl	493,1	3603	1777	4,4
Gislaved	7297172	2007-11-29	J Ottosson	Hotell Nissastigen	Järpar, potatis, sås, grönsaker	färs	458,2	3352	1536	3,8
Gislaved	7297175	2007-11-29	S Viking	Hotell Nissastigen	Fläskfilé, potatis, sås, grönsaker	kött	409,1	3050	1248	3,1
Gislaved	7297178	2007-11-29	S Viking	Hotell Nissastigen	Råksoppa	soppa	281,9	6270	1768	4,4
Gislaved	7293465	2007-11-27	J Ottosson	Restaurang Allén	Panerad spätta m potatis, ärtor, sås	fisk	465,2	2270	1056	2,6
Gislaved	7293466	2007-11-26	J Ottosson	Restaurang Allén	Skinksås m pasta	kött	259,1	4420	1145	2,9
Gislaved	7297166	2007-11-29	J Ottosson	Restaurang Allén	Kycklingklubba, potatisgratäng, grönsaker	kyckl	377,3	7680	2898	7,2
Gislaved	7297181	2007-11-29	S Viking	Restaurang Allén	Ris m thairgryta	kött	317,3	3743	1188	3,0
Gnosjö	7314851	2007-12-11	I Larsson	Diligensen	Viltskavgryta m ris	kött	310,1	3760	1166	2,9
Gnosjö	7314852	2007-12-10	I Larsson	Diligensen	Oxjärpar m sås, stekt potatis	färs	474,6	5890	2795	7,0
Gnosjö	7314853	2007-12-10	I Larsson	Diligensen	Strimlad biff m bambuskött, ris	kött	421,7	4490	1893	4,7

Kommun	ProvID	Provdatum	Provtagare	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Typ	Port. vikt, g	Na mg/kg	Na mg/port	Salt g/port
Gnosjö	7314856	2007-12-11	I Larsson	Diligensen	Rotmos m rimmat fläsklägg	kött	338	4900	1656	4,1
Gnosjö	7314868	2007-12-11	I Larsson	Diligensen	Pasta o gorgonzolasås	veg	273,4	2560	700	1,7
Gnosjö	7314869	2007-12-10	I Larsson	Diligensen	Ostfylld korv m potatismos	korv	389,6	5020	1956	4,9
Gnosjö	7314872	2007-12-11	I Larsson	Köket	Stekt fläsk m potatis o löksås	kött	361,9	7230	2617	6,5
Gnosjö	7314893	2007-12-12	I Larsson	Köket	Fläskkarré m örtsås, potatis	kött	253	2400	607	1,5
Gnosjö	7314894	2007-12-11	I Larsson	Köket	Fiskgratäng m citron o basilikasås, potatismos	fisk	487,4	3250	1584	4,0
Gnosjö	7314895	2007-12-10	I Larsson	Köket	Nasigoreng, ris, nötkött, purjolök, morötter, selleri, vitkål	kött	195,8	5240	1026	2,6
Habo/Mullsjö	7278183	2007-11-12	M Levin	EUREST	Fläskkött, ris, curry, äpple, chili	kött	235,3	4360	1026	2,6
Habo/Mullsjö	7281735	2007-11-13	M Levin	EUREST	TexMexkryddade nötfärsjärpar, korianderdoftande ananassalsa, ris	färs	203,3	6000	1220	3,0
Habo/Mullsjö	7281743	2007-11-14	M Levin	EUREST	Kycklingfilé m aprikoser, ingefära, spiskummin, basmatiris	kyckl	190,7	3170	605	1,5
Habo/Mullsjö	7283034	2007-11-15	M Levin	EUREST	Helstekt fläskytterfilé m rödvinssås, wokade bönor, potatisgratäng	kött	174,6	3340	583	1,5
Habo/Mullsjö	7283967	2007-11-16	M Levin	EUREST	Skaldjursgratinerad Nilaborre m hummersås, broccolibuketter, kokt potatis	fisk	212	2960	628	1,6
Habo/Mullsjö	7278181	2007-11-12	M Levin	Motell VIP	Kycklinggryta	kyckl	244,9	6020	1474	3,7
Habo/Mullsjö	7281741	2007-11-13	J Metsjö	Motell VIP	Köttfärslimpa, potatis	färs	239,2	4550	1088	2,7
Habo/Mullsjö	7281745	2007-11-14	M Levin	Motell VIP	Kokt torsk, dillsås, potatis	fisk	227,4	4920	1119	2,8

Kommun	ProvID	Provdatum	Provtagare	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Typ	Port. vikt, g	Na mg/kg	Na mg/port	Salt g/port
Habo/Mullsjö	7283035	2007-11-15	M Levin	Motell VIP	Indonesisk färsgröta, morötter, harikoverts, paprika, ananas, spaghetti	färs	269,8	5560	1500	3,8
Habo/Mullsjö	7283966	2007-11-16	J Metsjö	Motell VIP	Baconlimpa, sås, potatis, kålsallad m majs o lingonsylt	färs	284,2	2930	833	2,1
Jönköping	7298473	2007-12-03	A Jyrkin	Arla personal matsal	Raggmunk, bacon	kött	196,5	1100 0	2162	5,4
Jönköping	7298471	2007-12-03	A Jyrkin	Arla personal matsal	Lammfärsrullar, grönsaksbulgur, fetaoströra	färs	263,7	5070	1337	3,3
Jönköping	7300376	2007-12-04	A Jyrkin	Arla personal matsal	Fisk i ugn på spenatbädd o limesås, morots- o palsternackstrimlor	fisk	283,7	3330	945	2,4
Jönköping	7300379	2007-12-04	A Jyrkin	Arla personal matsal	Pytt i panna, ägg, rödbetor	korv	332,5	4290	1426	3,6
Jönköping	7303353	2007-12-06	A Jyrkin	Arla personal matsal	Het kött- o bönsoppa	soppa	256,5	3020	775	1,9
Jönköping	7303355	2007-12-06	A Jyrkin	Arla personal matsal	Kycklingklubba m wokgrönsaker, ris	kyckl	368,7	1620	597	1,5
Jönköping	7298606	2007-12-03	C Nissinen	Guvernören	Ostgratinerad blomkål m skinsås	kött	567	3640	2064	5,2
Jönköping	7298605	2007-12-03	C Nissinen	Guvernören	Isterband m stuvad potatis o rödbetor	korv	598,3	3500	2094	5,2
Jönköping	7302117	2007-12-05	C Nissinen	Guvernören	Grekisk kyckling m diabloyoghurt o ris	kyckl	524,1	5030	2636	6,6
Jönköping	7302087	2007-12-05	C Nissinen	Guvernören	Laxpudding m skirat smör o citron	fisk	470,9	3740	1761	4,4
Jönköping	7303358	2007-12-06	C Nissinen	Guvernören	Skånsk kalops m rödbetor	kött	589	3960	2332	5,8
Jönköping	7303359	2007-12-06	C Nissinen	Guvernören	Ärtsoppa m fläsk, pannkakor	soppa	439,1	4440	1950	4,9

Kommun	ProvID	Provdatum	Provtagare	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Typ	Port. vikt, g	Na mg/kg	Na mg/port	Salt g/port
Jönköping	7298399	2007-12-03	A Jyrkin	Restaurang Dragon	Kycklingfilé m dragonsås o kokt potatis	kyckl	607	5930	3600	9,0
Jönköping	7298396	2007-12-03	A Jyrkin	Restaurang Dragon (2)	Stekt spättafilé m remuladsås o kokt potatis	fisk	618,2	1760	1088	2,7
Jönköping	7300389	2007-12-04	A Jyrkin	Restaurang Dragon (3)	Vegetarisk pytt m falafel	veg	607,2	7880	4785	12,0
Jönköping	7300383	2007-12-04	A Jyrkin	Restaurang Dragon (4)	Laxfilé m vitvinssås o räkor, kokt potatis	fisk	424,2	3000	1273	3,2
Jönköping	7303347	2007-12-06	A Jyrkin	Restaurang Dragon (5)	Oxstek m kokt potatis, vinbärsgräddsås, grönsaker	kött	637,4	2270	1447	3,6
Jönköping	7303353	2007-12-06	A Jyrkin	Restaurang Dragon (6)	Stekt "sjötunga" m kokt potatis, gurkmajonnäs	fisk	517,1	2850	1474	3,7
Jönköping	7298602	2007-12-03	C Nissinen	Sodexho opponenter (1)	Stekt panerad tilapafilé m kall citronsås	fisk	365,3	3290	1202	3,0
Jönköping	7298601	2007-12-03	C Nissinen	Sodexho opponenter (2)	Chili con carne m ris	färs	498,7	3910	1950	4,9
Jönköping	7302085	2007-12-05	C Nissinen	Sodexho opponenter (3)	Kokt torkfilé m riven pepparrot o skirat smör	fisk	253,9	1200	305	0,8
Jönköping	7302109	2007-12-05	C Nissinen	Sodexho opponenter (4)	Fylld frukostkorv (äpple, lök, tomat), potatismos	korv	451,9	3060	1383	3,5
Jönköping	7303367	2007-12-06	C Nissinen	Sodexho opponenter (5)	Bruna bönor m stekt fläsk	kött	242,5	7470	1811	4,5
Jönköping	7303364	2007-12-06	C Nissinen	Sodexho opponenter (6)	Pasta m kyckling o curry	kyckl	380,4	3680	1400	3,5
Jönköping	7298415	2007-12-03	A Jyrkin	Stockmakaren (1)	Oxbringa m pepparotssås o kokt potatis	kött	471,8	5290	2496	6,2
Jönköping	7298401	2007-12-03	A Jyrkin	Stockmakaren (2)	Pasta m skinksås	kött	650,4	4380	2849	7,1
Jönköping	7300384	2007-12-04	A Jyrkin	Stockmakaren (3)	Torsk m örtagårdssås, kokt potatis	fisk	433,7	1820	789	2,0

Kommun	ProvID	Provdatum	Provtagare	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Typ	Port. vikt, g	Na mg/kg	Na mg/port	Salt g/port
Jönköping	7300392	2007-12-04	A Jyrkin	Stockmakaren (4)	Broccoligratäng m fetaost o räkor	paj	433,2	6570	2846	7,1
Jönköping	7303345	2007-12-06	A Jyrkin	Stockmakaren (5)	Köttgryta m champinjoner, smälök, bacon, kokt ris	kött	556	4100	2280	5,7
Jönköping	7303346	2007-12-06	A Jyrkin	Stockmakaren (6)	Pasta m kryddig köttfärsröra	färs	483,2	3460	1672	4,2
Jönköping	7298596	2007-12-03	A Heidesjö	Åtta glas (1)	Fisk o skaldjursgryta m aioli	fisk	663,5	3240	2150	5,4
Jönköping	7298600	2007-12-03	A Heidesjö	Åtta glas (2)	Fläskschnitzel m rödvinssås, gröna ärtor o stekt potatis	kött	526,7	5170	2723	6,8
Jönköping	7302013	2007-12-05	A Heidesjö	Åtta glas (3)	Kalops m rödbetor o kokt potatis	kött	585,1	4550	2662	6,7
Jönköping	7302017	2007-12-05	A Heidesjö	Åtta glas (4)	Grönpepparbiff m basilikasås o stekt potatis	kött	338,1	4310	1457	3,6
Jönköping	7303356	2007-12-06	A Heidesjö	Åtta glas (5)	Panerad sejfilé m kall gräslökssås o kokt potatis	fisk	310,1	4840	1501	3,8
Jönköping	7303357	2007-12-06	A Heidesjö	Åtta glas (6)	Revbensspjäll m BBQ-sås, klyftpotatis	kött	346,7	4580	1588	4,0
Nässjö	7294987	2007-11-26	E Holgersson	Almenäs Källare	Panerad rödspetta, crabfishröra	fisk	391,5	3840	1503	3,8
Nässjö	7294988	2007-11-26	E Holgersson	Almenäs Källare	Biffgryta, örtekrydda, potatismos	kött	578,7	5250	3038	7,6
Nässjö	7294990	2007-11-26	E Holgersson	Almenäs Källare	Stekt kapkummelfilé, lime o dillsås	fisk	453,4	2030	920	2,3
Nässjö	7294992	2007-11-26	E Holgersson	Almenäs Källare	Prinskorv, äggröra, stekt potatis	korv	535,3	4390	2350	5,9
Nässjö	7295004	2007-11-26	E Holgersson	Almenäs Källare	Rotmos m rimmad bog	kött	482,4	5420	2615	6,5
Nässjö	7295026	2007-11-26	E Holgersson	Almenäs Källare	Pannbiff, löksås, lingon	färs	524,7	4670	2450	6,1

Kommun	ProvID	Provdatum	Provtagare	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Typ	Port. vikt, g	Na mg/kg	Na mg/port	Salt g/port
Nässjö	7294979	2007-11-26	E Holgersson	Hotell Högländ	Sprödbakad fiskfilé, kall sås	fisk	328,9	2780	914	2,3
Nässjö	7294983	2007-11-26	E Holgersson	Hotell Högländ	Helstekt kotlettrad, ädelostsås	kött	464,6	2070	962	2,4
Nässjö	7294985	2007-11-26	E Holgersson	Hotell Högländ	Pocherad kummelfilé, hummersås	fisk	609,5	2150	1310	3,3
Nässjö	7294989	2007-11-26	E Holgersson	Hotell Högländ	Jägarbiff, svampsås	färs	334,7	3620	1212	3,0
Nässjö	7294995	2007-11-26	E Holgersson	Hotell Högländ	Stekt fläsk m bruna bönor	kött	300,1	5220	1567	3,9
Nässjö	7294998	2007-11-26	E Holgersson	Hotell Högländ	Stekt sejfilé, dillmajonnäs	fisk	376,3	1430	538	1,3
Tranås	7304511	2007-12-03	B-A Svensson	Badhotellet	Stekt panerad pangasiusfilé, dillmajonnäs, potatis, citronskiva	fisk	353,6	3910	1383	3,5
Tranås	7304513	2007-12-04	B-A Svensson	Badhotellet	Köttgryta (nötkött, grönsaker), ris	kött	413,2	6140	2537	6,3
Tranås	7304515	2007-12-05	B-A Svensson	Badhotellet	Ugnsbakad fläskfilé, kokta grönsaker, potatis, bearnaisesås	kött	335,3	2820	946	2,4
Tranås	7304518	2007-12-05	B-A Svensson	Tranås Statt	Strömmingslåda m kaviar o dill, potatismos	fisk	316,8	2840	900	2,2
Tranås	7304521	2007-12-03	B-A Svensson	Tranås Statt	Viltskavsauté (ren- o älgkött), potatismos, champinjoner	kött	411	4750	1952	4,9
Tranås	7304525	2007-12-04	B-A Svensson	Tranås Statt	Halstrad falukorv, stuvade primörer, potatis	korv	348,9	5300	1849	4,6
Vetlanda	7283026	2007-11-15	L Malmqvist	Lunchstället	Pasta, kyckling- o svampsås	kyckl	402,5	5270	2121	5,3
Vetlanda	7283027	2007-11-15	L Malmqvist	Lunchstället	Ärtsoppa, pannkaka, sylt	soppa	349,3	2920	1020	2,5
Vetlanda	7280024	2007-11-13	L Malmqvist	Lunchstället 1	Raggmunk m fläsk, sylt	kött	370,1	7090	2624	6,6

Kommun	ProvID	Provdatum	Provtagare	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Typ	Port. vikt, g	Na mg/kg	Na mg/port	Salt g/port
Vetlanda	7280023	2007-11-13	L Malmqvist	Lunchstället 2	Potatis, lax, grönsaker	fisk	417,7	3590	1500	3,7
Vetlanda	7283022	2007-11-15	L Malmqvist	Lunchstället 4	Lasagne m sallad	färs	378,2	3400	1286	3,2
Vetlanda	7280005	2007-11-13	M Melakari	McDonalds	McFeast fullkorn, morötter	hamb	298,1	2760	823	2,1
Vetlanda	7280006	2007-11-13	M Melakari	McDonalds	BigMac m pommes	hamb	294,6	4910	1446	3,6
Vetlanda	7280007	2007-11-13	M Melakari	McDonalds	Chicken Gourmet m fruktpåse	kyckl	291,6	4310	1257	3,1
Vetlanda	7280008	2007-11-13	M Melakari	McDonalds	Chicken McNuggets, sötsur sås	kyckl	229,4	3710	851	2,1
Vetlanda	7280012	2007-11-13	B Axelsson	SAPA personalmatsal	Stekt kycklingfilé m bacon i rödvinssås, grönsaksris	kyckl	343,5	4930	1693	4,2
Vetlanda	7280014	2007-11-13	B Axelsson	SAPA personalmatsal	Halstrad sejfilé m basilikasås, kokt potatis	fisk	301,1	4210	1268	3,2
Vetlanda	7280019	2007-11-13	B Axelsson	SAPA personalmatsal	Pasta m kalkon i senap och dragonsås	kyckl	456,8	5190	2371	5,9
Vetlanda	7280020	2007-11-13	B Axelsson	SAPA personalmatsal	Sallad m marinerad ryggbiff	kött	434,2	2410	1046	2,6
Vetlanda	7283028	2007-11-15	B Axelsson	SAPA personalmatsal	Fläskgryta m paprika o champignoner, kokt potatis	kött	321,3	3400	1092	2,7
Vetlanda	7283029	2007-11-15	B Axelsson	SAPA personalmatsal	Pocherad hokifilé m stuvad savoykål, kokt potatis	fisk	419,3	2530	1061	2,7
Vetlanda	7283030	2007-11-15	B Axelsson	SAPA personalmatsal	Lasagne al forno	färs	461,6	4030	1860	4,7
Vetlanda	7283031	2007-11-15	B Axelsson	SAPA personalmatsal	Ärtsoppa, pannkaka m sylt o grädde	soppa	564,1	4100	2313	5,8
Vetlanda	7280009	2007-11-13	M Melakari	Vetlanda vägkrog	Sprödbakad torskfilé m kokt potatis, legymsås, sallad	fisk	663,7	3800	2522	6,3
Vetlanda	7280010	2007-11-13	M Melakari	Vetlanda vägkrog	Kebaballrik m pommes, sallad	kött	627,1	5750	3606	9,0
Vetlanda	7283032	2007-11-15	M Melakari	Vetlanda vägkrog	Ärtsoppa, pannkaka m sylt o grädde	soppa	740,2	3480	2576	6,4

Kommun	ProviD	Provdatum	Provtagare	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Typ	Port. vikt, g	Na mg/kg	Na mg/port	Salt g/port
Vetlanda	7283033	2007-11-15	M Melakari	Vetlanda vägkrog	Hamburgare, pommes	hamb	456,2	5710	2605	6,5
Vetlanda	7280022	2007-11-13	L Malmqvist	Östanå Wårdshus	Lax, potatis, stuvad spenat	fisk	347,9	2580	898	2,2
Vetlanda	7283023	2007-11-15	L Malmqvist	Östanå Wårdshus	Kasseler m potatisgratäng, gröna bönor	kött	534,1	5750	3071	7,7
Vetlanda	7283024	2007-11-15	L Malmqvist	Östanå Wårdshus	Potatis, panerad fisk, sås, citron	fisk	378,4	2590	980	2,5
Vetlanda	7283025	2007-11-15	L Malmqvist	Östanå Wårdshus	Pasta, skinksås, ost, gurka, tomat	kött	612,8	2680	1642	4,1

Bilaga 4.

Innehåll av energi och energigivande näringsämnen i lunchrätter

Kommun	ProvID	Provdatum	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Port. vikt, g	Vatten g/100g	Prot g/100g	Fett g/100g	Kolh g/100g	Aska g/100g	kJ/ 100g	kJ/ port	E% fett	E% kolh	E% prot	Fett, g/port
Tranås	7304511	2007-12-03	Badhotellet	Stekt panerad pangasiusfilé, dillmajonnäs, potatis, citronskiva	353,6	64,3	5	14	15,1	1,6	860	3040	60%	30%	10%	49,5
Tranås	7304513	2007-12-04	Badhotellet	Köttgryta (nötkött, grönsaker), ris	413,2	67,2	7,9	5,8	17,1	2	640	2643	34%	45%	21%	24,0
Tranås	7304521	2007-12-03	Tranås Statt	Viltskavsauté (ren- o älgkött), potatismos, champinjoner	411	76,6	5,2	5,4	11	1,8	475	1953	42%	39%	19%	22,2
Tranås	7304525	2007-12-04	Tranås Statt	Halstrad falukorv, stuvade primörer, potatis	348,9	70,7	5,5	13,2	8,9	1,7	733	2558	67%	21%	13%	46,1
Vetlanda	7280023	2007-11-13	Lunchstället	Potatis, lax, grönsaker	417,7	71,7	7,2	11,7	7,7	1,7	686	2866	63%	19%	18%	48,9
Vetlanda	7280024	2007-11-13	Lunchstället	Raggmunk m fläsk, sylt	370,1	57,6	6,2	13,6	20,2	2,4	952	3523	53%	36%	11%	50,3
Vetlanda	7283022	2007-11-15	Lunchstället	Lasagne m sallad	378,2	73,4	8	8,3	8,7	1,6	591	2235	52%	25%	23%	31,4
Vetlanda	7283026	2007-11-15	Lunchstället	Pasta, kyckling- o svampsås	402,5	73	3,9	6,2	15,3	1,6	556	2237	41%	47%	12%	25,0
Vetlanda	7283027	2007-11-15	Lunchstället	Ärtsoppa, pannkaka, sylt	349,3	70	5,1	5,7	17,9	1,3	602	2102	35%	51%	14%	19,9
Vetlanda	7280005	2007-11-13	McDonalds	McFeast fullkorn, morötter	298,1	66,6	9,6	10,4	12,1	1,3	754	2247	51%	27%	22%	31,0

Kommun	ProvID	Provdatum	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Port. vikt, g	Vatten g/100g	Prot g/100g	Fett g/100g	Kolh g/100g	Aska g/100g	kJ/ 100g	kJ/ port	E% fett	E% kolh	E% prot	Fett, g/port
Vetlanda	7280006	2007-11-13	McDonalds	BigMac m pommis	294,6	48,5	10,5	14,3	24,3	2	1121	3302	47%	37%	16%	42,1
Vetlanda	7280007	2007-11-13	McDonalds	Chicken Gourmet m fruktpåse	291,6	62	9,4	5,8	21,3	1,5	737	2148	29%	49%	22%	16,9
Vetlanda	7280008	2007-11-13	McDonalds	Chicken McNuggets, sötsur sås	229,4	48,6	12,7	14,2	22,7	1,8	1127	2586	47%	34%	19%	32,6
Vetlanda	7280012	2007-11-13	SAPA personalmatsal	Stekt kycklingfilé m bacon i rödvinssås, grönsaksris	343,5	71,6	8,6	5,4	12,8	1,6	564	1936	35%	39%	26%	18,5
Vetlanda	7280014	2007-11-13	SAPA personalmatsal	Halstråd sejfilé m basilikasås, kokt potatis	301,1	77,1	13	3,4	4,8	1,7	428	1290	29%	19%	52%	10,2
Vetlanda	7280019	2007-11-13	SAPA personalmatsal	Pasta m kalkon i senap och dragonsås	456,8	75	5,6	4,5	13,3	1,6	488	2228	34%	46%	20%	20,6
Vetlanda	7280020	2007-11-13	SAPA personalmatsal	Sallad m marinerad ryggbiff	434,2	77,3	10,6	10,8	0,5	1,1	588	2554	68%	1%	31%	46,9
Vetlanda	7283028	2007-11-15	SAPA personalmatsal	Fläskgryta m paprika o champignoner, kokt potatis	321,3	74,7	11,1	5,6	7,1	1,5	517	1660	40%	23%	37%	18,0
Vetlanda	7283029	2007-11-15	SAPA personalmatsal	Pocherad hokifilé m stuvad savoykål, kokt potatis	419,3	80,8	8,1	3,1	6,7	1,3	366	1536	31%	31%	38%	13,0
Vetlanda	7283030	2007-11-15	SAPA personalmatsal	Lasagne al forno	461,6	68,5	11,2	6,4	12,1	1,8	633	2921	37%	33%	30%	29,5
Vetlanda	7283031	2007-11-15	SAPA personalmatsal	Ärtsoppa, pannkaka m sylt o grädde	564,1	73	5,3	7,2	13	1,5	578	3258	46%	38%	16%	40,6
Vetlanda	7280009	2007-11-13	Vetlanda väggkrog	Sprödbakad torskfilé m kokt potatis, legymsås, sallad	663,7	68,2	4,2	14,7	11,5	1,4	811	5381	67%	24%	9%	97,6
Vetlanda	7280010	2007-11-13	Vetlanda väggkrog	Kebabtallrik m pommis, sallad	627,1	51,3	13,8	21,7	11	2,2	1225	7679	66%	15%	19%	136,1
Vetlanda	7283032	2007-11-15	Vetlanda väggkrog	Ärtsoppa, pannkaka m sylt o grädde	740,2	69,8	5,1	6,1	17,5	1,5	610	4514	37%	49%	14%	45,2

Kommun	ProvID	Provdatum	Restaurang	Beskrivning av maträtt	Port. vikt, g	Vatten g/100g	Prot g/100g	Fett g/100g	Kolh g/100g	Aska g/100g	kJ/ 100g	kJ/ port	E% fett	E% kolh	E% prot	Fett, g/port
Vetlanda	7283033	2007-11-15	Vetlanda vägkrog	Hamburgare, pommis	456,2	44,9	8,6	19	25,4	2,1	1281	5844	55%	34%	11%	86,7
Vetlanda	7280022	2007-11-13	Östanå Wårdshus	Lax, potatis, stuvad spenat	347,9	77,6	10	4,1	7	1,3	441	1533	34%	27%	39%	14,3
Vetlanda	7283023	2007-11-15	Östanå Wårdshus	Kasseler m potatisgratäng, gröna böror	534,1	73,8	5,3	10,5	8,3	2,1	620	3310	63%	23%	15%	56,1
Vetlanda	7283024	2007-11-15	Östanå Wårdshus	Potatis, panerad fisk, sås, citron	378,4	72,7	4	9,1	13	1,2	626	2368	54%	35%	11%	34,4
Vetlanda	7283025	2007-11-15	Östanå Wårdshus	Pasta, skinksås, ost, gurka, tomat	612,8	76	4,1	8,4	10,4	1,1	557	3415	56%	32%	13%	51,5

1. Algtoxiner i avsaltat dricksvatten.
2. Nationellt tillsynsprojekt 2006 om livsmedelsmärkning.
3. Indikatorer för bra matvanor av W Becker.
4. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, januari 2007 av C Normark och K Mykkänen.
5. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N-39 by L Merino and M Åström.
6. Nutrient Analysis of Dairy Foods and Vegetarian Dishes by M Arnemo, M Arnemo, S Johansson, L Jorhem, I Mattisson, S Wretling and C Åstrand.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T:14 by C Åstrand and L Jorhem.
8. Riskprofil: Yersinia enterocolitica av S Thisted Lambertz.
9. Riskvärdering av persistenta klorerade och bromerade miljöföroreningar i livsmedel av E Ankarberg, M A, G Concha, P O Darnerud, A Glynn, S Lignell och A Törnkvist.
10. Riskvärdering av metylkvicksilver i fisk av K Petersson-Grawé, G Concha och E Ankarberg.
11. Risk assessment of non-developmental health effects of polychlorinated dibenzo-p-dioxins, polychlorinated dibenzofurans and dioxin-like polychlorinated biphenyls in food by A Hanberg, M Öberg, S Sand, P O Darnerud and A Glynn.
12. Fiskkonsumtion – risk och nytta av W Becker, P O Darnerud och K Petersson-Grawé.
13. Riksprojekt 2006 – Mögel och mykotoxiner av P Johnsson och A M Thim.
14. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, April 2007 av C Normark och K Mykkänen.
15. Rapportering av livsmedelskontrollen 2006 av Doris Rosling.
16. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Dricksvatten 2007:1, mars av T Šlapokas och C Gunnarsson.
17. Rapportering av dricksvattenkontrollen 2006 av D Rosling.
18. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel; Resultat 2006 av I Nordlander, H Green och I Nilsson.
19. Lead Extracted from Ceramics under Household Conditions by L Jorhem, P Fjeldal, B Sundström and K Svensson.
20. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N-40 by L Merino and M Åström.
21. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Foods, Round V-5 by H S Strandler and A Staffas.
22. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-15 by C Åstrand and L Jorhem.
23. Fördjupad kartläggning av bekämpningsmedelsrester i färska ekologiska frukter och grönsaker 2006-2007 – slutrapport av P Bergkvist, L Wallin, A Andersson, A Strömberg, M Pearson och A Önell.
24. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Dricksvatten 2007:2 september av T Šlapokas och C Gunnarsson.
25. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, oktober 2007 av C Normark och K Mykkänen.

1. Mikroprofil Nötkreatur. Kartläggning av mikroorganismer på slaktkroppar av M Lindblad.
2. Mögel och mykotoxiner i ris – fokus på basmati och rårís av E Fredlund och A M Thim.
3. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, januari 2008 av C Normark och K Mykkänen.
4. The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2006, EC and National Report by A Andersson, G Jansson and A Jansson.
5. The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2007, EC and National Report by A Andersson, G Jansson and A Jansson.
6. Rapportering av livsmedelskontrollen 2007 av Doris Rosling.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N 41 by L Merino.
8. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-16 by C Åstrand and L Jorhem.
9. På väg mot miljöanpassade kostråd. Vetenskapligt underlag inför miljökonsekvensanalysen av Livsmedelsverket kostråd av C Lagerberg Fogelberg.
10. På väg mot miljöanpassade kostråd – delrapport fisk – av F Ziegler.
11. Rapportering av dricksvattenkontrollen 2007 av D Rosling.
12. Riksprojekt 2007 – Kvicksilver i saluhållen fisk.
13. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Dricksvatten 2008:1, mars av T Šlapokas, C Gunnarsson och A Jentzen.
14. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, april 2008 av C Normark, M Olsson och I Tillander.
15. Är dagens mat näringsfattig? En kritisk granskning av näringsförändringar i vegetabilier över tiden av I Mattisson, C Andersson, W Becker, H S Strandler, A Strömberg och S Wretling.
16. Salt i lunchrätter i Jönköpings län – Resultat från analysprojekt i åtta kommuner hösten 2007 av W Becker.

