

## Livsmedelsverkets föreskrifter om socker;<sup>1</sup>

LIVSFS 2003:11  
(H 157)

*Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen. Denna version innehåller ändringar t.o.m. LIVSFS 2014:12.*

**1 §** Dessa föreskrifter innehåller regler om vissa former av socker. Föreskrifterna omfattar inte florsocker, kandissocker eller toppsocker.

**2 §** Definitioner på vissa former av socker finns i *bilagan* till dessa föreskrifter.

Bestämmelserna i *bilagan* skall gälla som livsmedelsstandard enligt 7 § livsmedelslagen (1971:511).

De beteckningar som anges i *bilagan* fastställs som förbehållna beteckningar enligt 15 § livsmedelslagen.

**3 §** Generella bestämmelser om livsmedelsinformation finns i

1. Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004, och

2. Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2014:4) om livsmedelsinformation. (*LIVSFS 2014:12*)

**4 §** Beteckningarna socker och vitt socker får användas även för extravitt socker.

**5 §** De produkter som anges i avsnitt 1 i *bilagan* får, utöver den obligatoriska beteckningen, förses med karaktäriserande uttryck som brukar

---

<sup>1</sup> Jfr rådets direktiv 2001/111/EG av den 20 december 2001 om vissa former av socker avsedda som livsmedel (EGT L10, 12.1.2002, s. 53, Celex 301L111) och kommissionens första direktiv 79/796/EEG av den 26 juli 1979 om fastställande av gemenskapens analysmetoder för undersökning av vissa sockerarter som är avsedda för livsmedel (EGT L 239, 22.9.1979, s. 24, Celex 379L0796).

användas i samband med produkten, om konsumenterna inte vilseleds genom detta.

Beteckningarna i avsnitt 1 i *bilagan* får användas som ett tillägg till beteckningar som av tradition använts för att beteckna andra produkter, om konsumenterna inte vilseleds genom detta.

**6 §** Färdigförpackade produkter som väger mindre än 20 gram behöver inte märkas med nettovikten.

**7 §** Sockerlösning, invertsockerlösning och invertsockersirap skall märkas med torrsubstanshalten och invertsockerhalten.

**8 §** Invertsockersirap som innehåller kristaller i lösningen skall märkas med uttrycket ”kristalliserad”.

**9 §** Om glukossirap och torkad glukossirap innehåller mer än 5 % fruktos beräknat på torrsubstansen skall de, både som produkt och som ingrediens, märkas med uppgiften ”glukos-fruktossirap” eller ”fruktos-glukossirap” respektive ”torkad glukos-fruktossirap” eller ”torkad fruktos-glukossirap” beroende på om glukosen eller fruktosen utgör den större delen.

**10 §** För sockerlösning, invertsockerlösning och invertsockersirap får beteckningen ”vit” användas endast

- a) för sockerlösning där lösningens färg inte överstiger 25 ICUMSA-enheter,
- b) för invertsockerlösning och invertsockersirap där
  - askhalten via specifika ledningsförmågan inte överstiger 0,1 %, och
  - färgen i lösningen inte överstiger 25 ICUMSA-enheter.

ICUMSA-enheterna skall bestämmas med den metod som anvisas i punkten c i avsnitt 2 i *bilagan*.

**11 §** Analysmetoder för de produkter som anges i *bilagan* framgår av direktiv 79/796/EEG av den 26 juli 1979 om fastställande av gemenskapens analysmetoder för undersökning av vissa sockerarter som är avsedda för livsmedel.

---

Dessa föreskrifter träder i kraft den 12 juli 2003, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1993:24) om vissa former av socker samt om mandelmassa och marsipanmassa upphör att gälla.

Produkter som framställts enligt äldre bestämmelser får dock saluhållas till och med den 11 juli 2004 eller, om de märkts senast detta datum, till dess lagren tar slut.

---

Dessa föreskrifter träder i kraft den 13 december 2014.

## **Avsnitt 1 Beteckningar och definitioner**

### **1.1 Halvvitt socker**

Renad och kristalliserad sackaros som är felfri och av god handelskvalitet med följande egenskaper:

- |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| a) Polarisat            | minst 99,5° Z.         |
| b) Invertsockerhalt     | högst 0,1 viktprocent. |
| c) Förlust vid torkning | högst 0,1 viktprocent. |

### **1.2 Socker eller vitt socker**

Renad och kristalliserad sackaros som är felfri och av god handelskvalitet med följande egenskaper:

- |                         |                                                   |
|-------------------------|---------------------------------------------------|
| a) Polarisat            | minst 99,7° Z.                                    |
| b) Invertsockerhalt     | högst 0,04 viktprocent.                           |
| c) Förlust vid torkning | högst 0,06 viktprocent.                           |
| d) Färgtyp              | högst 9 poäng enligt punkten a i avsnitt 2 nedan. |

### **1.3 Extravitt socker**

Socket med de egenskaper som anges i punkterna 1.2 a-c och där sockrets totala antal poäng enligt bestämmelserna i avsnitt 2 inte överstiger 8 och högst

- 4 för färgtyp,
- 6 för askhalt, och
- 3 för färg i lösning.

### **1.4 Sockerlösning**

En vattenlösning av sackaros med följande egenskaper:

- |                                                                  |                                                                 |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| a) Torrsubstans                                                  | minst 62 viktprocent.                                           |
| b) Invertsockerhalt (förhållande fruktos till glukos: 1,0 ± 0,2) | högst 3 % av torrsubstansvikten.                                |
| c) Aska (konduktometrisk bestämning)                             | högst 0,1 % av torrsubstansvikten enligt punkten b i avsnitt 2. |
| d) Färg i lösning                                                | högst 45 ICUMSA-enheter.                                        |

### 1.5 *Invertsockerlösning*

En vattenlösning av sackaros som delvis inverteras genom hydrolys, men där andelen invertsocker inte dominerar, och som har följande egenskaper:

- |                                                                       |                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| a) Torrsubstans                                                       | minst 62 viktprocent.                                         |
| b) Invertsockerhalt (förhållande fruktos till glukos: $1,0 \pm 0,1$ ) | mer än 3 % men högst 50 % av torrsubstansvikten.              |
| c) Aska (konduktometrisk bestämning)                                  | högst 0,4 % av torrsubstansvikten enligt punkt b i avsnitt 2. |

### 1.6 *Invertsockersirap*

En vattenlösning, eventuellt kristalliserad, av sackaros som delvis inverteras genom hydrolys och där invertsockerandelen (förhållandet fruktos till glukos:  $1,0 \pm 0,1$ ) i torrsubstansen måste vara större än 50 % av torrsubstansvikten men som i övrigt uppfyller kraven i punkterna 1.5 a och 1.5 c.

### 1.7 *Glukossirap*

En renad och koncentrerad vattenlösning av energigivande sockerarter från stärkelse och/eller inulin med följande egenskaper:

- |                      |                                                             |
|----------------------|-------------------------------------------------------------|
| a) Torrsubstans      | minst 70 viktprocent.                                       |
| b) Dextrosekvivalent | minst 20 % av torrsubstansvikten och uttryckt som D-glukos. |
| c) Sulfataska        | högst 1 % av torrsubstansvikten.                            |

### 1.8 *Torkad glukossirap*

Delvis torkad glukossirap, med minst 93 % av torrsubstansvikten, som i övrigt uppfyller kraven i punkterna 1.7 b och 1.7 c.

### 1.9 *Druvsocker och glukosmonohydrat*

Renad och kristalliserad D-glukos som innehåller en molekyl kristallvatten och som har följande egenskaper:

- |                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| a) Dextros (D-glukos) | minst 99,5 % av torrsubstansvikten. |
| b) Torrsubstans       | minst 90 viktprocent.               |
| c) Sulfataska         | högst 0,25 % av torrsubstansvikten. |

### **1.10 *Druvsocker eller vattenfri glukos***

Renad och kristalliserad D-glukos utan kristallvatten vars torrsubstansvikt utgör minst 98 % och som i övrigt uppfyller kraven i punkterna 1.9 a och 1.9 c.

### **1.11 *Fruktos***

Renad kristallisk D-fruktos med följande egenskaper:

- |                                      |                                                                        |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| a) Fruktosinnehåll                   | minst 98 %.                                                            |
| b) Glukosinnehåll                    | högst 0,5 %.                                                           |
| c) Förlust vid torkning              | högst 0,5 viktprocent.                                                 |
| d) Aska (konduktometrisk bestämning) | högst 0,1 viktprocent fastställd i enlighet med punkten b i avsnitt 2. |

## **Avsnitt 2. Metod för bestämning av färgtyp, askhalt via specifika ledningsförmågan och färg i lösning hos vitt socker och extravitt socker**

En poäng motsvarar

- a) i fråga om färgtyp: 0,5 enheter, beräknade enligt en metod från Brunswick Institute for Agricultural and Sugar Industry Technology och på det sätt som beskrivs i kapitel A, punkten 2 i bilagan till kommissionens förordning (EEG) nr 1265/69 av den 1 juli 1969 om fastställande av metoder för kvalitetsbestämning på socker som uppköpts av interventionsorganen<sup>2</sup>.
- b) i fråga om askhalt: 0,0018 %, enligt en metod från International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA) på det sätt som beskrivs i kapitel A, punkten 1 i bilagan till den förordning som nämns ovan.
- c) i fråga om färg i lösning: 7,5 enheter, beräknade enligt ICUMSA-metoden på det sätt som beskrivs i kapitel A, punkten 3 i bilagan till den förordning som nämns ovan.

---

<sup>2</sup> EGT L 163, 1.7.1969, s. 1, Celex 369R1265.