

Livsmedelsverkets föreskrifter om kondenserad mjölk och mjölkpulver;¹

LIVSFS 2003:16

(H 154)

Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen. Denna version innehåller ändringar i SLVFS 2007:13, LIVSFS 2007:17 och LIVSFS 2014:14. Föreskrifterna är beslutade med stöd av 6, 7 och 40 §§ livsmedelsförordningen (2006:813).

1 § Dessa föreskrifter innehåller regler om kondenserad mjölk och mjölkpulver.

2 § Definitioner på olika former av hållbarhetsbehandlad kondenserad mjölk och mjölkpulver finns i *bilagan*.

Endast produkter som uppfyller kraven i *bilagan* under avsnitten 1.1 a-d, 1.2 a-c och 2 a-d får släppas ut på marknaden under dessa beteckningar. De beteckningar som anges för produkterna i *bilagan* under avsnitten 1.1 a-d, 1.2 a-c och 2 a-d ska användas på produkter som uppfyller kraven. (*LIVSFS 2007:17*)

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 2014:14*).

4 § Märkningen ska i anslutning till produktens beteckning innehålla uppgifter om

- mjölkfetthalten uttryckt i procent av den färdiga produktens vikt, utom för kondenserad skummjölk, sockrad kondenserad skummjölk och torkad skummjölk/skummjölkspulver, och
- procenthalten fettfri mjölktorrsubstans för alla former av kondenserad mjölk.

5 § För mjölkpulver enligt punkt 2 a-d i *bilagan* ska märkningen innehålla

- en rekommendation om hur produkten ska spädas eller rekonstitueras, och
- en uppgift om produktens fetthalt efter rekommenderad spädning eller rekonstituering.

¹ Jfr rådets direktiv 2001/114/EG av den 20 december 2001 om vissa former av hållbarhetsbehandlad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd som livsmedel (EGT L 15, 17.1.2002, s. 19, Celex 32001L0114), senast ändrad genom rådets direktiv 2007/61/EG (EUT L 258, 4.10.2007, s. 27, Celex 32007L0061).

6 § Vid märkning av mjölkpulver enligt punkt 2 a-d i *bilagan* ska det anges att produkten är ”inte avsedd som livsmedel för spädbarn under 12 månader”.

7 § Om flera produkter som väger mindre än 20 gram per enhet förpackas i en ytterförpackning, behöver de uppgifter som krävs enligt 4-6 §§ bara finnas på ytterförpackningen.

8 § Provtagnings- och analysmetoder anvisas i kommissionens direktiv 79/1067/EEG av den 13 november 1979 om fastställande av gemenskapens analysmetoder för test av vissa former av konserverad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd för konsumtion², och i rådets direktiv 87/524/EEG av den 6 oktober 1987 om gemenskapens stickprovsmetoder för kemisk analys för kontrollen av konserverade mjölkprodukter³.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2003:16) träder i kraft den 17 juli 2003, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1993:27) om mjölkpulver och kondenserad mjölk upphör att gälla. Produkter som framställts enligt äldre bestämmelser får dock saluhållas till och med den 16 juli 2004 eller, om de märkts senast detta datum, till dess lagren tar slut.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2007:17) träder i kraft den 30 november 2007.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2014:14) träder i kraft den 13 december 2014.

² EGT L 327, 24.12.1979, s. 29, Celex 31979L1067.

³ EGT L 306, 28.10.1987, s. 24, Celex 31987L0524.

Definitioner och beteckningar

1 Kondenserad mjölk

En sockrad eller osockrad flytande produkt, som erhålls genom att vatten delvis avlägsnas från mjölk, från helt eller delvis skummad mjölk eller från en blandning av dessa produkter. Produkten får tillföras grädde eller mjölkpulver eller både grädde och mjölkpulver. Den mängd mjölkpulver som tillförs får utgöra högst 25 % av mjölktorrssubstanten i den färdiga produkten.

1.1 Olika former av osockrad kondenserad mjölk

- a) *Kondenserad mjölk med hög fetthalt*
Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller minst 15 viktprocent fett och minst 26,5 viktprocent mjölktorrssubstans.
- b) *Kondenserad mjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller minst 7,5 viktprocent fett och minst 25 viktprocent mjölktorrssubstans.
- c) *Kondenserad delvis skummad mjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller minst 1 men mindre än 7,5 viktprocent fett och minst 20 viktprocent mjölktorrssubstans.
- d) *Kondenserad skummjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller högst 1 viktprocent fett och minst 20 viktprocent mjölktorrssubstans.

1.2 Olika former av sockrad kondenserad mjölk

- a) *Sockrad kondenserad mjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som tillförts sackaros (halvvitt socker, vitt socker eller extravitt socker) och som innehåller minst 8 viktprocent fett och minst 28 viktprocent mjölktorrssubstans.
- b) *Sockrad kondenserad delvis skummad mjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som tillförts sackaros (halvvitt socker, vitt socker eller extravitt socker) och som innehåller minst 1 men mindre än 8 viktprocent fett och minst 24 viktprocent mjölktorrssubstans.
- c) *Sockrad kondenserad skummjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som tillförts sackaros (halvvitt socker, vitt socker eller extravitt socker) och som innehåller högst 1 viktprocent fett och minst 24 viktprocent mjölktorrssubstans.

2 Mjölkpulver

En produkt i fast form vars vattenhalt uppgår till högst 5 viktprocent i den färdiga produkten och som erhålls genom att vattnet avlägsnas från mjölk, från helt eller delvis skummad mjölk, från grädde eller från en blandning av dessa produkter.

- a) *Torkad mjölk med hög fetthalt* eller *mjölkpulver med hög fetthalt* eller *gräddpulver*
Dehydratiserad mjölk som innehåller minst 42 viktprocent fett.
- b) *Torkad helmjölk* eller *helmjölkspulver*
Dehydratiserad mjölk som innehåller minst 26 men mindre än 42 viktprocent fett.
- c) *Torkad delvis skummad mjölk* eller *pulver av delvis skummad mjölk*
Dehydratiserad mjölk som innehåller mer än 1,5 men mindre än 26 viktprocent fett.
- d) *Torkad skummjölk* eller *skummjölkspulver*
Dehydratiserad mjölk som innehåller högst 1,5 viktprocent fett.

3 *Bearbetningsmetoder*

- a) Vid framställning av sockrad kondenserad mjölk, sockrad kondenserad delvis skummad mjölk och sockrad kondenserad skummjölk (punkterna 1.2 a-c) får extra laktos tillföras. Mängden får utgöra högst 0,03 viktprocent av den färdiga produktens vikt.
- b) De produkter som omfattas av dessa föreskrifter ska, utan att det påverkar tillämpningen av övriga hygienregler för mjölk och mjölkbaserade produkter, hållbarhetsbehandlas på följande sätt:
 - osockrad kondenserad mjölk (punkterna 1.1 a-d) genom värmebehandling (sterilisering, UHT osv.),
 - sockrad kondenserad mjölk (punkterna 1.2 a-c) genom att sackaros tillförs,
 - mjölkpulver (punkterna 2 a-d) genom dehydratisering.
- c) Utan att det påverkar sammansättningskraven i punkt 1 och 2 i den här bilagan får proteinhalten i mjölk justeras till en minimihalt på 34 viktprocent (uttryckt som fettfri torrsustanshalt) genom tillförsel och / eller avlägsnande av mjölkbeståndsdelar, utan att förhållandet mellan vassleproteiner och kasein ändras. (*LIVSFS 2007:17*)

4 *Tillåtna råvaror för proteinjustering*

Som råvaror för proteinjustering får följande råvaror användas.

- *Mjölkretentat*
Den produkt som uppstår när mjölkprotein koncentreras genom ultrafiltrering av mjölk, delvis skummad mjölk eller skummad mjölk.
- *Mjölkpermeat*
Den produkt som uppstår när mjölkprotein och mjölkfett avlägsnas från mjölk, delvis skummad mjölk eller skummad mjölk genom ultrafiltrering.
- *Laktos*
En naturlig beståndsdel i mjölk normalt framställd av vassle med en vattenfri laktoshalt på minst 99,0% m/m på torr basis. Den kan vara vattenfri eller innehålla en molekyl kristallvatten eller vara en blandning av bägge formerna. (*LIVSFS 2007:17*)