

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om mjölkpulver och olika former av kondenserad mjölk;

LIVSFS 2025:XX

Utkom från trycket
[Klicka här för att
ange datum.](#)

beslutade [Klicka här för att ange datum..](#)

Med stöd av 6 och 7 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver¹
Livsmedelsverket följande.

Inledande bestämmelser

1 § Dessa föreskrifter innehåller bestämmelser om helt eller delvis
dehydratiserad mjölk.

Helt dehydratiserad mjölk är mjölkpulver. Delvis dehydratiserad mjölk är
olika former av kondenserad mjölk.

2 § Generella bestämmelser om livsmedelsinformation finns i

1. Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25
oktober 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 livsmedels-
information.

¹ Jfr Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2024/1438 av den 14 maj 2024 om ändring av rådets direktiv
2001/110/EG om honung, 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel,
2001/113/EG om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel och 2001/114/EG om
vissa former av hållbarhetsbehandlad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd som livsmedel.

Ord och uttryck

3 § Definitioner av helt dehydratiserad mjölk och olika former av delvis dehydratiserad mjölk finns i bilaga 1.

Beteckningar

4 § De beteckningar som anges i bilaga 1 utgör föreskrivna beteckningar i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011.

Bearbetningsmetoder

5 § Vid framställning av mjölkpulver eller olika former av kondenserad mjölk ska de tillåtna bearbetningsmetoder och villkoren för dessa som anges i bilaga 2 följas.

Tillåtna ingredienser

6 § Vid framställning av mjölkpulver eller olika former av kondenserad mjölk får endast tillåtna ingredienser, tillsatser och råvaror för proteinjustering som anges i bilaga 3 användas.

Märkning

7 § 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, torkad skummjölk och skummjölkpulver, och
- procenthalten fettfri mjölktorrs substans för alla former av kondenserad mjölk.

8 § För mjölkpulver (punkterna 2 a–d i bilaga 1) ska märkningen innehålla

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

9 § Vid märkning av mjölkpulver (punkterna 2 a–d i bilaga 1) ska det anges att produkten är ”inte avsedd som livsmedel för spädbarn under 12 månader”.

10 § Om flera produkter som väger mindre än 20 gram per enhet förpackas i en ytterförpackning, behöver de uppgifter som krävs enligt 7–9 §§ bara finnas på ytterförpackningen.

Provtagnings- och analysmetoder

11 § Bestämmelser om provtagnings- och analysmetoder finns 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 konsumtion, och
 - kommissionens direktiv 87/524/EEG av den 6 oktober 1987 om gemenskapens stickprovsmetoder för kemisk analys för kontrollen av konserverade mjölkprodukter.
-

1. Dessa föreskrifter träder i kraft den 14 juni 2026.
2. Genom föreskrifterna upphävs Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:16) om kondenserad mjölk och mjölkpulver.

GENERALDIREKTÖREN

Elin Häggqvist
(Enheten för juridik)

Definitioner och beteckningar

1 Olika former av 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 mjölktorrs substansen 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 mjölktorrs substans.

b) Kondenserad mjölk

Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller minst 7,5 viktprocent fett och minst 25 viktprocent mjölktorrs substans.

c) Kondenserad delvis skummad mjölk

Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller minst 1 viktprocent men mindre än 7,5 viktprocent fett och minst 20 procent mjölktorrs substans.

d) Kondenserad skummjölk

Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller högst 1 viktprocent fett och minst 20 viktprocent mjölktorrs substans.

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 mjölktorrs substans.

b) Sockrad kondenserad delvis skummad mjölk

Delvis dehydratiserad mjölk som tillförts sackaros (halvvitt socker, vitt socker eller extravitt socker) och som innehåller minst 1 viktprocent men mindre än 8 viktprocent fett och minst 24 viktprocent mjölktorrs substans.

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 mjölktorrs substans.

2 Mjölkpulver (fullständigt dehydratiserad mjölk)

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, 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 och högst 42 viktprocent fett.

- c) *Torkad delvis skummad mjölk eller pulver av delvis skummad mjölk*

Dehydratiserad mjölk som innehåller minst 1,5 och högst 26 viktprocent fett.

- d) *Torkad skummjölk eller skummjölkspulver*

Dehydratiserad mjölk som innehåller högst 1,5 viktprocent fett.

Bearbetningsmetoder

Vid framställning av mjölkpulver eller olika former av kondenserad mjölk är följande bearbetningsmetoder tillåtna.

- a) Vid framställning av sockrad kondenserad mjölk, sockrad kondenserad delvis skummad mjölk och sockrad kondenserad skummjölk (punkterna 1.2 a–c i bilaga 1) 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:
 - olika former av osockrad kondenserad mjölk (punkterna 1.1 a–d i bilaga 1) genom värmebehandling (sterilisering, UHT osv.),
 - olika former av sockrad kondenserad mjölk (punkterna 1.2 a–c i bilaga 1) genom att sackaros tillförs,
 - olika former av mjölkpulver (punkterna 2 a–d i bilaga 1) genom dehydratisering.
- c) Utan att det påverkar sammansättningskraven i punkterna 1 och 2 i bilaga 1 får proteinhalten i mjölk justeras till en minimihalt på 34 viktprocent (uttryckt som fettfri torrsubstanshalt) genom tillförsel och/eller avlägsnande av mjölkbeståndsdelar, utan att förhållandet mellan vassleproteiner och kasein ändras.
- d) Laktoshalten i mjölk får minskas genom att den omvandlas till glukos och galaktos. Ändringar i mjölkens sammansättning, som är ett resultat av denna bearbetningsmetod, får endast göras om de anges på produktens förpackning väl synligt, outplånligt och på ett sådant sätt att det är lätt att läsa. Att dessa uppgifter anges påverkar inte skyldigheten vad gäller den näringsvärdesmärkning som föreskrivs i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011.

Tillåtna ingredienser

Vid framställning av mjölkpulver eller olika former av kondenserad mjölk får följande ingredienser, tillsatser och råvaror för proteinjustering användas.

- a) Godkända vitaminer och mineraler i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1925/2006 av den 20 december 2006 om tillsättning av vitaminer och mineralämnen samt vissa andra ämnen i livsmedel.
- b) Godkända livsmedelsenzymer i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzymer och om ändring av rådets direktiv 83/417/EEG, rådets förordning (EG) nr 1493/1999, direktiv 2000/13/EG, rådets direktiv 2001/112/EG samt förordning (EG) nr 258/97.
- c) Godkända livsmedelstillsatser i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser.
- d) Som råvaror för proteinjustering i enlighet med punkten c) i bilaga 2 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 molekyllös kristallvatten eller vara en blandning av bägge formerna.