

Kött och chark 2015

Analys av näringsämnen



Denna titel kan laddas ner från: [Livsmedelsverkets sida för att beställa eller ladda ner material](#).

Citera gärna Livsmedelsverkets texter, men glöm inte att uppge källan. Bilder, fotografier och illustrationer är skyddade av upphovsrätten. Det innebär att du måste ha upphovsmannens tillstånd att använda dem.

© Livsmedelsverket, 2020.

Författare:

Cecilia Axelsson, Jessica Petrelius Sipinen.

Rekommenderad citering:

Livsmedelsverket. Axelsson, C.; Petrelius Sipinen, J. 2020. Kött och chark 2015 Analys av näringsämnen.

Livsmedelsverkets PM. Uppsala

ISSN 1104-7089

Omslag: Livsmedelsverket

Innehåll

Förkortningar.....	4
Sammanfattning.....	5
Summary	6
Nutrient analyses of meat and meat products 2015	6
Provtagning	7
Analysprojekt.....	7
Livsmedelsurval	7
Kartläggning.....	7
Provantal	7
Inköp.....	8
Provhantering.....	8
Provberedning.....	8
Pooling.....	8
Analyser	12
Referenser	13
Bilagor.....	14
Bilaga 1. Vetenskapligt namn och FoodEx2 kod.....	15
Bilaga 2. Beräkningar och omräkningsfaktorer	17
Bilaga 3. Analysmetoder.....	19
Bilaga 4. Analysresultat	22

Förkortningar

m. med

u. utan

veg. livsmedlet innehåller varken kött, fågel, fisk eller skaldjur

Sammanfattning

Livsmedelsverket genomför varje år ett eller flera analysprojekt där relevanta näringsämnen och komponenter i livsmedel analyseras. Detta är en del i det kontinuerliga arbetet med att uppdatera den svenska livsmedelsdatabasen. Under 2015 utfördes ett analysprojekt som handlade om kött och chark och är det som kommer att beskrivas här. Totalt analyserades 35 livsmedelsprover i projektet. I följande rapport beskrivs vilka livsmedel som analyserades, hur de valdes ut samt hur provtagning, provberedning och analyser gick till. Analysresultaten tillsammans med skattade och beräknade värden finns sammanställda i Bilaga 3. De går även att hitta i den webbaserade tjänsten ”Sök näringsinnehåll”.

Summary

Nutrient analyses of meat and meat products 2015

The Swedish Food Agency carries out one or several analysis projects each year in which relevant nutrients and components in foods are analysed. This is a part of the ongoing work with updating the Swedish Food Composition Database. In 2015, one project were carried out and the “Meat and meat products” project is presented in this report. In total, 35 food samples were analysed in the project. This report describes the foods analysed, how they were selected and sampled, sample preparation and how analyses were conducted. The results of the analyses, together with estimated and calculated values, are compiled in Appendix 3. The values are also available on the Swedish Food Agency’s website.

N.B. The title of the publication is translated from Swedish, however no full version of the publication has been produced in English.

Provtagning

Analysprojekt

Arbetet med att uppdatera den svenska livsmedelsdatabasen pågår kontinuerligt och som ett led i det genomför Livsmedelsverket varje år ett eller flera analysprojekt där relevanta näringsämnen och komponenter i livsmedel analyseras. Varje år analyseras ca 35 livsmedel och för att välja ut vilka livsmedel som skall analyseras används nyckellivsmedel (Lundberg-Hallén, 2015). Nyckellivsmedel är framtagna från tidigare nationella matvaneundersökningar och är de livsmedel som i matvaneundersökningarna bidragit mest till intaget av energi och näringsämnen. En mindre andel av analyserna varje år används också för livsmedel som det finns ett särskilt behov av. Det kan till exempel röra sig om livsmedel som behövs inför kommande matvaneundersökningar, nya eller förändrade produkter på marknaden och livsmedel där det finns en stor efterfrågan hos användarna.

Livsmedelsurval

Urvalet av de livsmedel som skulle ingå i detta projekt utgick ifrån nyckellivsmedel framtagna från den nationella matvaneundersökningen Riksmaten vuxna (Amcoff, 2012). Dessutom ingick livsmedel som behövs inför kommande matvaneundersökning, nya produkter på marknaden och livsmedel med en stor efterfrågan hos användarna av livsmedelsdatabasen.

De flesta prover som analyserades är generiska vilket innebär att de innehåller flera olika varumärken av produkter från samma livsmedelskategori. Undantag är de livsmedelskategorier där det enbart fanns produkter från ett varumärke.

Kartläggning

Genom att titta på försäljningsstatistik och att besöka butiker gjordes en bedömning av vilka kriterier som skulle gälla för att en produkt skulle få ingå i analysprovet. Besöken gjordes i butiker från de fyra största kedjorna utifrån marknadsandelarna i Sverige 2015: Ica, Coop, Axfood och Bergendahls. Totalt stod dessa kedjor för 94 % av marknaden enligt dagligvarukartan 2015 (DLF, 2015). I de fall det saknade försäljningsstatistik gjordes en uppskattning över hyllandelar i respektive butik och de produkter som hade störst hyllandelar valdes ut för analys.

Provantal

Näringsvärden kan skilja sig åt mellan olika produkter och mellan olika batcher för samma produkt. Detta gör att man vill ha med olika produkter och flera batcher från de produkter som ingår i analysprovet. Fördelningen mellan produkterna inom respektive analysprov utgick ifrån resultatet från kartläggningen.

Inköp

Alla inköpen gjordes mellan februari och juni i Uppsala. Vid inköp fanns inte alltid samma produkter som vid kartläggningen i butiken. I dessa fall gjordes en individuell bedömning och beslut om ändringar fattades på plats ute i butikerna. I vissa fall utgick en produkt helt och i andra fall fick en produkt ersättas av en annan. Allt kött som inhandlades var svenskt kött.

Provhantering

Livsmedlen transporterades till livsmedelsverket där de registrerades och fick individuella journalnummer vilket gör det möjligt att i efterhand spåra exakt vilka livsmedel som ingår i varje analys. Livsmedlens förpackningar, innehållsförteckningar och näringsdeklarationer fotograferades och finns sparade. Därefter förvarades livsmedlen mörkt och i lämplig temperatur utifrån produktsort fram till dess att det var dags för provberedning. De inköpta proverna hanterades som laboratorieprover så snart de kommit till laboratoriet. Det innebär att man tar hänsyn till faktorer som kan påverka stabiliteten såsom syre, temperatur och synligt ljus av vissa våglängder. Vattenlösliga vitaminer, tokoferoler, sockerarter och karotenoider är exempel på näringsämnen som är oxidations- eller ljuskänsliga. Frysta produkter förvarades i -20 °C medan färska produkter förvarades i mörka kylrum/kylskåp med temperaturen 3-10 °C beroende på respektive krav. Konserver förvarades i rumstemperatur. Alla prover förvarades i de förpackningar de var köpta i.

Provberedning

Alla proverna bereddes i rum försett med UV-filter för att förhindra nedbrytningen av ljuskänsliga näringsämnen. Varje produkt och batch hanterades separat och använda redskap rengjordes mellan varje omgång. För att analyserna skall kunna utföras är det viktigt att proverna är finfördelade och väl blandade. En homogenisator, Tecator 1094 homogenizer, användes därför till att homogenisera proverna. Beroende på vilket prov det var skiljde sig provberedningen åt. De produkter som vanligtvis inte äts råa tillagades innan provberedning. Tillagning skedde enligt instruktion på förpackningarna, i de fall det saknades instruktion användes kokbok (Begner, 2013). Sluttemperatur i produkterna registrerades. Produkterna vägdes före och efter tillagning för att räkna ut eventuell viktförändring under tillagningen. Viktförändring skedde främst för bacon, stekfläsk, fläskfärs och kassler. För fläskfärs och kassler tillsattes den vätska och det fett som runnit ut under homogeniseringen men inte för bacon och stekfläsk eftersom recepten för dessa inte innebar att stekfettet skulle inkluderas. Efter homogenisering delades proverna upp på olika burkar beroende på typ av analys.

Pooling

Mängden av varje produkt som skulle ingå i provet för analys beräknades utifrån kartläggningen med hänsyn tagen till faktiskt inhandlad mängd. Fördelningen i proverna visas i Tabell 1. Alla vetenskapliga namn och FoodEx2 kodningar för livsmedlen i projektet finns presenterade i Bilaga 1.

Tabell 1. Produktfördelning i proverna

Livsmedel	Varumärke	Procentuell andel
Korv grillkorv grillad kött 32-35%	Scan	50
	Lithells Hots	25
	X-tra Skinnfri grillkorv	13
	ICA Basic Grillkorv	12
Korv varmkorv kokt kött ca 53%	Lithells	50
	Coop	23
	Sibylla Original	25
Korv falukorv tillagad kött 58%	Scan	51
	Coop	14
	Garant	12
	ICA	12
	Lithells	12
Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	Scan Kolbasz	35
	Scan Bratwurst	24
	Charkprodukter Chipotle	16
	ICA extra fin grillkorv	14
	Scan Txistorra	12
Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	Scan Chorizo de pimenton	21
	Scan Izletes Kabanoss	21
	Scan Salsiccia al limone	21
	Scan Tellicherry pepper	19
	Änglamark Kabanoss	18
Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	Arboga original	39
	Pastejköket	35
	Scan ugnsbakad	26
Blodpudding blodkorv tillagad	Geas	68
	Andersson och Tillman	16
	ICA	16
Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	Scan skinka rökt	28
	Pärssons tunna skivor rökt	26
	ICA rökt lantskinka	13
	Lönneberga basturökt skinka	13
	Pärssons tunna skivor basturökt	13
Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	Coop skinka rökt	7
	ICA stekfläsk skivor	21
	Fåddman stekfläsk rimmat skivat	19
	Scan stekfläsk skivor	18
	Saltmästarn stekfläsk	17
Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	Andersson och Tillman rimmad sida	14
	Pärsson tunna skivor rökt cognacmedvurst	30

Livsmedel	Varumärke	Procentuell andel
	Pärsson tunna skivor rökt hushållsmedwurst	30
	Påläggget hushållsmedwurst (27 %),	27
	ICA cognacmedwurst	13
Gris bacon stekt	Scan Bacon originalet	60
	Favorit Svenskt bacon	27
	ICA Bacon	13
Hamburgare nöt stekt frysvara	Sven P hamburgare	36
	Scan grilla hamburgare	32
	Scan ekologiska hamburgare	16
	Änglamark ekologiska hamburgare	16
Gris fårs tillagad u. salt	ICA	53
	Citygross butiksförpackat	16
	Garant	15
	Änglamark	15
Kalkon rökt tunna skivor	Pärsons originalet rökt kalkon	56
	ICA rökt kalkon	33
	Garant rökt kalkon tunna skivor	11
Gris kassler tillagad	Scan Piggham	22
	Fåddman kassler	13
	Värmlandskassler	12
	Allman benfri kassler	11
	Nyhléns Hugossons Norrländskt mathantverk	11
	Scan Piggham ekologisk	11
	Vår egen kassler vinmarinerad	11
	Almunge kassler	10
Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	Scan salami kallrökt	46
	Pärsons originalet rökt salami	46
	Coop salami rökt	8
Pastej veg.	Tartex classic	50
	Tartex kryddor	25
	Tartex kryddor vitlök	25
Kyckling lever ugnstekt	Kronfågel	100
Gris ytterfilé tillagad	Uggjarps fläskytterfilé mörningsmarinerad	26
	Nybergs deli fläskytterfilé vardag gourmetmörad	25
	Nybergs deli fläskytterfilé gourmetmörad	14
	Coop fläskytterfilé av benfri kotlett lättrimmad med saltlake	12
	Garant fläskytterfilé mörad vacuum	12
	Svea lantkött fläskytterfilé i bit	12
Gris fläskfilé tillagad	Citygross butiksförpackad filé svenskt kött	22
	Moab fläskfilé hel välputsad vacuum	21
	Almunge kött	19

Livsmedel	Varumärke	Procentuell andel
	Lövsta kött filé hel	19
	Lövsta kött vacuum	19
Gris fläskkotlett tillagad	Citygross butiksförpackat	32
	Coop (20 %)	20
	Lövsta kött	17
	Garant	16
	ICA butiksförpackat	15
Gris fläskkarré tillagad u. sky	Citygross butiksförpackat	32
	Svea lantkött	22
	Garant	16
	Almunge kött	16
	Coop	13
Gris revbensspjäll tillagad u. sky	Coop fläsk revbensspjäll	34
	Citygross revben av svålfri sida	23
	Lövsta kött revben tjocka	18
	Scan revbensspjäll knäckta vacuum	13
	Svea lantkött revben knäckta vacuum	12
Pulled pork gris m. marinad tillagad	Ica rätt enkelt	46
	Vår egen pulled pork med marinad	38
	Garant	16
Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	Kronfågel tacostyle med salsasås	60
	Ica rätt enkelt	40
Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	Björkvik Wijber Jan Coop kycklingbröstfilé klass A	21
	Björknäs gård Åby kycklingbröstfilé klass A	16
	Garant kycklingbröstfilé klass A	15
	Hagbyberga säteri Björkvik kycklingbröstfilé klass A	12
	Kastlösa Öland Guldfågeln tunnskivad kycklingfilé klass A	10
	Rösäng Ålberga kycklingbröstfilé klass A	9
	Stenemo gård Småland guldfågeln tunnskivad kycklingbröstfilé klass A	9
	Norrstävlo gård Småland Guldfågeln tunnskivad kycklingbröstfilé klass A	8
Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	Krongfågel kycklingfilé mörad	36
	ICA bröstfilé mörad	21
	Coop kycklingbröstfilé mörad	17
	Guldfågeln kycklingbröstfileér mörade	16
	Guldfågeln skivor mörad bröstfilé kycklingfileér	11
Gris skinkstek tillagad u. salt	ICA vacuummörad	36
	Gudruns Skövde slakteri slakt 728 styckning 118	17
	Scan vacuummörad	13
	Matlaget slakterinr 48 vacuummörad	12

Livsmedel	Varumärke	Procentuell andel
	Matlaget slakterinr 51 vacuummörad	11
	Matlaget slakterinr 80 vacuummörad	11
Nöt kalv lever tillagad	Coop kalvlever HKScan 8-12 mån	37
	Coop ungnötslever HKScan	25
	Citygross butiksförpackad kalvlever i bit max 12 mån	23
	ICA butiksförpackad ungnötslever	12
Kyckling marinerad grillad m. skinn	Kronfågel	100
Gris skinka innanlår tillagad	ICA skinkschnitzel	38
	Citygross skinkinnanlår	25
	Coop schnitzel av innanlår	13
	ICA skinkinnanlår	13
	Garant skinkschnitzel	12
Gris lever tillagad	Citygross butiksförpackad	100
Pytt i panna tillagad frysvara	Felix klassisk krögarpytt	29
	Skogsgreven pyttipanna	16
	Favorit pyttipanna	15
	Coop finskuren gästgivarpytt	14
	Eldorado pyttipanna	13
	ICA pyttipanna	13
Soja- och veteprotein burgare tillagad	Hälsans kök	57
	Anamma	43
Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv	FRY's family	60
	Astrid och aporna	40

Analyser

De flesta livsmedlen analyserades för samtliga näringsämnen som ingår i databasen. Vissa undantag gjordes för så kallade logiska nollor, dvs. näringsämnen och komponenter som biologiskt sett inte antas finnas i ett specifikt livsmedel eller som förväntas förekomma i små och för sammanhanget försumbara mängder. Som exempel förväntas fiber inte förekomma i rena köttprodukter. Externa analyser utfördes av ett ackrediterat laboratorium: aska, totalfett, kväve, vatten, stärkelse, mono- och disackarider, laktos, kolesterol, fiber, alkohol, fosfor, jod, kalcium, kalium, magnesium, natrium och selen. Vissa av näringsämnena/komponenterna beräknas fram från analyserade värden, se Bilaga 2. Övriga näringsämnen analyserades internt av livsmedelsverkets kemiavdelning. Utförligare beskrivning av det interna arbetet finns att läsa i Bilaga 3 och på livsmedelsverkets hemsida under sektionen livsmedelsdatabasen.

Alla analysresultat finns redovisade i Bilaga 4.

Referenser

AMCOFF, E. 2012. Riksmaten-vuxna 2010-11: Livsmedels- och näringsintag bland vuxna i Sverige. Livsmedelsverket.

BEGNER, S. 2013. Vår kokbok. Stockholm, Norstedt

JAKOBSEN, J. 2008. Optimisation of the determination of thiamin, 2-(1-hydroxyethyl)thiamin, and riboflavin in food samples by use of HPLC. Food Chemistry, 106, 1209-1217.

JONES, D. B. 1931. Factors for converting percentages of nitrogen in foods and feeds into percentages of protein. US Department of Agriculture Circular Series 183, 1-21.

KALL, M. A. 2003. Determination of total vitamin B6 in foods by isocratic HPLC: a comparison with microbiological analysis. Food Chemistry 82 315–327.

LUNDBERG-HALLÉN, N., ÖHRVIK, V. 2015. Key foods in Sweden: Identifying high priority foods for future food composition analysis. Journal of food composition and analysis, 51-57.

STRANDLER, H. S. 2012. Determination of folate for food composition data. Licentiate, Swedish University of Agricultural Sciences.

SØLVE, M., ERIKSEN, H. & BROGREN, C.-H. 1994. Automated microbiological assay for quantitation of niacin performed in culture microplates read by digital image processing. Food Chemistry, 49, 419-426.

Bilagor

Bilaga 1. Vetenskapligt namn och FoodEx2 kod

Bilaga 2. Beräkningar och omräkningsfaktorer

Bilaga 3. Analysmetoder

Bilaga 4. Analysresultat

Bilaga 1. Vetenskapligt namn och FoodEx2 kod

Tabell 1. Vetenskapligt namn och FoodEx2 kod

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Vetenskapligt namn	Foodex2 kod
255	Pytt i panna tillagad frysvara		A03VJ#F03.A06JB\$F28.A07GT
544	Pastej veg.		A00ZN
1004	Gris bacon stekt		A022X#F28.A07GR
1010	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%		A022T#F07.A06ZR\$F28.A07JV
1055	Gris fläskkarré tillagad u. sky	Sus scrofa	A01RG#F28.A07GR\$F20.A07QM
1059	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	Sus scrofa	A01RG#F28.A0BA1\$F20.A07QM
1104	Soja- och veteprotein burgare tillagad		A03TF#F07.A073B\$F28.A07GR
1138	Hamburgare nöt stekt frysvara		A03XF#F04.A049S\$F28.A07GR\$F28.A07KQ
1170	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	Gallus gallus domesticus L.	A01SP#F28.A07GR\$F03.A06HZ\$F20.A07QR
1192	Kyckling marinerad grillad m. skinn		A01SP#F20.A07QQ\$F28.A0EJY
1474	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%		A026R#F07.A073M
1497	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%		A024X#F07.A074A\$F28.A07JV
1498	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%		A024X#F07.A073Y
1501	Korv varmkorv kokt kött ca 53%		A026C#F07.A073L
5847	Pulled pork gris m. marinad tillagad		A0EYQ#F27.A01RG\$F28.A07GX
5875	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad		A0EYQ#F27.A01SP\$F28.A07GX
5965	Korv grillkorv grillad kött 32-35%		A026B#F28.A0EJY
5966	Korv falukorv tillagad kött 58%		A024Q#F04.A011G\$F04.A01TN
5967	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%		A026E
5968	Blodpudding blodkorv tillagad		A025S
5969	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt		A023A#F28.A0BA1
5970	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%		A026A#F28.A0BA1
5978	Gris färs tillagad u. salt	Sus scrofa	A04AC#F28.A07GR
5999	Gris skinka innanlår tillagad	Sus scrofa	A04AC#F03.A06HZ\$F28.A0BA1
6002	Gris skinkstek tillagad u. salt	Sus scrofa	A04AC#F03.A06HZ\$F28.A0BA1
6003	Gris ytterfilé tillagad	Sus scrofa	A01RG#F03.A06HZ\$F28.A0BA1\$F20.A07QM
6004	Gris fläskkotlett tillagad	Sus scrofa	A01RG#F03.A06HZ\$F28.A0BA1\$F20.A07QM
6005	Gris fläskfilé tillagad	Sus scrofa	A01RG#F03.A06HZ\$F28.A0BA1
6006	Nöt kalv lever tillagad	Bos taurus	A01XH#F28.A0BA1
6007	Kyckling lever ugnstekt	Gallus gallus domesticus L.	A01XZ#F28.A0BA1
6008	Gris lever tillagad	Sus scrofa	A01XJ#F28.A0BA1

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Vetenskapligt namn	Foodex2 kod
6009	Kalkon rökt tunna skivor	Meleagris gallopavo	A023E#F27.A01SQ
6010	Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv		A03TE#F03.A06HY\$F28.A0BA1
6057	Gris kassler tillagad		A022S#F28.A0BA1
6058	Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	Gallus gallus domesticus L.	A01SP#F03.A06HZ\$F20.A07QR\$F28.A07KQ \$F28.A0BA1

Bilaga 2. Beräkningar och omräkningsfaktorer

Tabell 1. Beräkning av näringsvärden

Näringsvärde	Beräkning som används
Energi (kJ)	Kolhydrater*17.0 + Protein*17.0 + Fett* 37.0 + Alkohol*29.0 + Fiber *8.0
Energi (kcal)	energi (kJ)*0,239
Kolhydrater (g)	100 - (Vatten (g) + Aska (g) + Protein (g) + Fett (g) + Fiber (g) + Alkohol (g))
Protein (g)	Kväve (g)* Faktor ¹
Fettsyror (g)	faktor ² * fett totalt (g) *fettsyra i procent/100

¹Faktor för beräkning av protein från kväve utifrån Jones faktorer (Jones, 1931) ²Faktor för beräkning av andelen fettsyror av totalfett

Tabell 2. Omräkningsfaktorer

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Protein ¹	Fett ²
255	Pytt i panna tillagad frysvara	6,25	0,953
544	Pastej veg.	6,25	0,956
1004	Gris bacon stekt	6,25	0,953
1010	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	6,25	0,91
1055	Gris fläskkarré tillagad u. sky	6,25	0,953
1059	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	6,25	0,953
1104	Soja- och veteprotein burgare tillagad	5,71	0,8
1138	Hamburgare nöt stekt frysvara	6,25	0,953
1170	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	6,25	0,945
1192	Kyckling marinerad grillad m. skinn	6,25	0,945
1474	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	6,25	0,741
1497	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	6,25	0,953
1498	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	6,25	0,953
1501	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	6,25	0,953
5847	Pulled pork gris m. marinad tillagad	6,25	0,953
5875	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	6,25	0,945
5965	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	6,25	0,953
5966	Korv falukorv tillagad kött 58%	6,25	0,953
5967	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	6,25	0,953
5968	Blodpudding blodkorv tillagad	6,25	0,953
5969	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	6,25	0,953
5970	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	6,25	0,953
5978	Gris färs tillagad u. salt	6,25	0,953
5999	Gris skinka innanlår tillagad	6,25	0,91
6002	Gris skinkstek tillagad u. salt	6,25	0,953
6003	Gris ytterfilé tillagad	6,25	0,953
6004	Gris fläskkotlett tillagad	6,25	0,953
6005	Gris fläskfilé tillagad	6,25	0,91
6006	Nöt kalv lever tillagad	6,25	0,741
6007	Kyckling lever ugnstekt	6,25	0,741
6008	Gris lever tillagad	6,25	0,741
6009	Kalkon rökt tunna skivor	6,25	0,945
6010	Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv	5,7	0,956
6057	Gris kassler tillagad	6,25	0,953
6058	Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	6,25	0,945

¹Kväve till protein ²Fettsyror av totalfett

Bilaga 3. Analysmetoder

Tabell 1. Analysmetoder

Ämne	Analysmetod	Referens
all-trans-retinol	HPLC-UV/FLD	SLV K2-m233-f, SLV-m049-f
Aska	Gravimetri	Intern metod, externt laboratorium
Bly	ICP-MS	SLV-m196-f
Fett	NMR	SOP AM/C/1015
Fettsyror	GC-FID	Intern metod, externt laboratorium
Fiber	Enzymatisk metod	Intern metod, externt laboratorium
Folat	Mikrobiologisk analys, lactobacillus plantarum	SLV-m059-f3
Fosfor	ICP-MS	SS EN ISO 17294-1, 2 (mod), EPA metod 200.8 (mod).
Jod	ICP-MS	SS EN ISO 17294-1, 2 (mod) samt EPAmetod 200.8 (mod).
Järn	ICP-MS	SLV-m196-f
Kadmium	ICP-MS	SLV-m196-f
Kalcium	ICP-MS	Intern metod, externt laboratorium
Kalium	ICP-MS	Intern metod, externt laboratorium
Karotenoider	HPLC-DAD	SLV-m042 och SLV-m138
Kobolt	ICP-MS	SLV-m196-f
Kolesterol	GC	SOP AM/C/309 baserad på AOAC 985.29.
Koppar	ICP-MS	SLV-m196-f
Kväve	Dumas metod	Dumas metod
Magnesium	ICP-MS	Intern metod, externt laboratorium
Mangan	ICP-MS	SLV-m196-f
Molybden	ICP-MS	SLV-m196-f
Natrium	ICP-MS	Intern metod, externt laboratorium
Niacin	Mikrobiologisk analys, lactobacillus plantarum	SLV-m059-f2
Riboflavin	HPLC-FLD	SLV-m058-f
Selen	ICP-MS	SLV-m196-f
Socketarter	HPLC	Intern metod, externt laboratorium
Stärkelse	Enzymatisk metod	Intern metod, externt laboratorium
Tiamin	HPLC-FLD	SLV-m058-f
Tokoferoler	HPLC-UV	SLV K2-m233-f, SLV-m049-f
Vatten	Gravimetri	Intern metod, externt laboratorium
Vitamin B ₁₂	Mikrobiologisk analys, lactobacillus delbruekii	SLV-m059-f4
Vitamin B ₆	HPLC-FLD	SLV-m123-f
Vitamin D	HPLC-UV	SLV K2-m256-f, SLV-m061-f
Vitamin K	HPLC	SLV-m057
Zink	ICP-MS	SLV-m196-f

- Trans-retinol** SLV K2-m233-f och SLV-m049-f
Provet hydrolyseras i basisk miljö och extraheras därefter med cyklohexan. Detektion sker med HPLC-UV. Ackrediterad metod (SWEDAC).
- Karotenoider** SLV-m042 och SLV-m138
Två metoder används, en direktextraktionsmetod och en hydrolysmetod med efterföljande extraktion. Detektion sker med HPLC-DAD. Ackrediterade metoder för analys av trans-alfa-karoten, trans-beta-karoten och trans-beta-kryptoxantin (SWEDAC).
- Vitamin D₃** SLV K2-m256-f och SLV-m061-f
Provet hydrolyseras i basisk miljö efter tillsats av intern standard, och extraheras därefter med n-heptan. Detektion sker med HPLC-UV. Ackrediterad metod (SWEDAC).
- Tokoferoler (vitamin E)** SLV K2-m233-f och SLV-m049-f
Provet hydrolyseras i basisk miljö och extraheras därefter med cyklohexan. Detektion sker med HPLC-fluorescens. Ackrediterad metod (SWEDAC).
- Vitamin K₁ och K₂** SLV-m057
Efter tillsats av intern standard extraheras provet med n-heptan. Detektion sker med HPLC-fluorescens. Ackrediterad metod (SWEDAC).
- Vitamin B₁ och B₂** SLV-m058-f
Vitamin B₁ (tiamin och HET) och vitamin B₂ (riboflavin) bestäms med vätskekromatografi och fluorescensdetektion. EN14122 och EN14152. Beskriven i artikel (Jakobsen, 2008). Ackrediterad metod (SWEDAC).
- Niacin** SLV-m059-f2
Total niacinhalt bestäms genom att turbidimetriskt mäta tillväxten av mjölksyrabakterien *Lactobacillus plantarum*. Beskriven med alternativ detektionsteknik i artikel (Sølvé et al., 1994). Ackrediterad metod (SWEDAC).
- Folat** SLV-m059-f3
Totalhalt folat bestäms genom att turbidimetriskt mäta tillväxten av mjölksyrabakterien *Lactobacillus casei*, subsp. *Rahmnosus*. EN14131. AACC 86-47. Beskriven i artikel (Strandler, 2012). Ackrediterad metod (SWEDAC).
- Vitamin B₁₂** SLV-m059-f4
Totalhalt av vitamin B₁₂ bestäms genom att turbidimetriskt mäta tillväxten av mjölksyrabakterien *Lactobacillus leichmanni*. EN14131. AACC 86-47. Ackrediterad metod (SWEDAC).
- Vitamin B₆** SLV-m123-f
Fri och totalhalt vitamin B₆ bestäms med vätskekromatografi och fluorescensdetektion. Beskriven i artikel (Kall, 2003). Ackrediterad metod (SWEDAC).
- Mineraler och metaller** SLV-m196-f

Halterna av kobolt, koppar, kadmium, järn, mangan, molybden, bly och zink bestäms efter en sluten mikro vågsuppslutning i salpetersyra och saltsyra vid 190°C. Efter spädning med vatten analyseras provlösningarna med ICP-MS (Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometry). Instrumentet använder en kollisioncell med helium för att minimera eventuella polyatomära interferenser. Metoden baseras på EN 15763:2009 och är ackrediterad (SWEDAC).

Bilaga 4. Analysresultat

Tabell 1. Analysresultat makronäringsämnen per 100 gram

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Energi ¹ (kJ)	Energi ¹ (kcal)	Kolhydrater ¹ (g)	Fett (g)	Protein ¹ (g)	Kväve (g)	Fiber (g)	Vatten (g)	Alkohol (g)	Aska (g)
255	Pytt i panna tillagad frysvara	822	196	23,3	8,80	4,54	0,73	2,90	58,1	0 ³	2,40
544	Pastej veg.	1042	249	9,10	20	7,56	1,21	2,40	58,8	0 ³	2,10
1004	Gris bacon stekt	1725	412	0	38,8	17,0	2,72	0 ³	41,5	0 ³	2,70
1010	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	416	99	1,30	2,20	18,4	2,94	0 ³	73,9	0 ³	4,20
1055	Gris fläskkarré tillagad u. sky	939	224	0	17,1	18,0	2,88	0 ³	64,0	0 ³	0,90
1059	Gris revbenspjäll tillagad u. sky	1183	283	0	23,7	18,0	2,88	0 ³	57,3	0 ³	1,00
1104	Soja- och veteprotein burgare tillagad	718	172	6,70	7,70	16,3	2,85	5,30	60,8	0 ³	3,20
1138	Hamburgare nöt stekt frysvara	1087	260	5,40	20,3	14,0	2,24	0,80	57,2	0 ³	2,30
1170	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	484	116	0	2,50	23,0	3,68	0 ³	73,2	0 ³	1,30
1192	Kyckling marinerad grillad m. skinn	697	167	0	9,80	19,7	3,15	0 ³	68,6	0 ³	1,90
1474	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	1221	292	9,00	24,5	9,52	1,52	0 ³	54,6	0 ³	2,40
1497	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	1614	386	5,40	34,6	14,2	2,28	0 ³	42,3	0 ³	3,50
1498	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	1801	430	0,20	41,2	16,1	2,57	0 ³	38,9	0 ³	3,60
1501	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	1143	273	7,80	22,6	9,86	1,58	0,80	56,7	0 ³	2,20
5847	Pulled pork gris m. marinad tillagad	718	172	5,30	8,30	18,5	2,96	0,80	64,9	0 ³	2,20
5875	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	555	133	0,90	5,40	19,6	3,13	0,90	70,7	0 ³	2,50
5965	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	958	229	12,8	16,3	7,58	1,21	1,10	59,2	0 ³	3,00
5966	Korv falukorv tillagad kött 58%	1117	267	5,40	23,7	8,70	1,39	0 ²	59,7	0 ³	2,50
5967	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	1118	267	4,50	22,7	11,5	1,83	e.a	57,6	0 ³	2,90
5968	Blodpudding blodkorv tillagad	910	218	23,0	9,40	8,56	1,37	3,20	53,5	0 ³	2,30
5969	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	1612	385	0,10	38,3	11,4	1,82	0 ³	47,5	0 ³	2,70

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Energi ¹ (kJ)	Energi ¹ (kcal)	Kolhydrater ¹ (g)	Fett (g)	Protein ¹ (g)	Kväve (g)	Fiber (g)	Vatten (g)	Alkohol (g)	Aska (g)
5970	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	1220	292	1,40	24,8	16,0	2,57	e.a	54,2	0 ³	2,80
5978	Gris färs tillagad u. salt	1008	241	0	19,9	16,0	2,56	0 ³	63,1	0 ³	1,00
5999	Gris skinka innanlår tillagad	489	117	0	3,80	20,5	3,28	0 ³	74,5	0 ³	1,20
6002	Gris skinkstek tillagad u. salt	529	126	0	5,10	20	3,20	0 ³	73,7	0 ³	1,20
6003	Gris ytterfilé tillagad	504	120	0	5,80	17,0	2,72	0 ³	75,2	0 ³	2,00
6004	Gris fläskkotlett tillagad	555	133	0	6,00	19,6	3,14	0 ³	73,2	0 ³	1,20
6005	Gris fläskfilé tillagad	492	118	0	4,10	20	3,20	0 ³	74,7	0 ³	1,20
6006	Nöt kalv lever tillagad	628	150	9,30	3,50	20	3,20	0 ³	65,5	0 ³	1,70
6007	Kyckling lever ugnstekt	519	124	4,50	4,60	16,0	2,56	0 ³	73,7	0 ³	1,20
6008	Gris lever tillagad	594	142	6,00	3,20	22,0	3,52	0 ³	65,9	0 ³	2,90
6009	Kalkon rökt tunna skivor	408	98	1,10	2,10	18,3	2,93	0 ²	74,8	0 ³	3,70
6010	Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv	1052	252	14,1	15,3	14,0	2,46	1,00	52,6	0 ³	3,00
6057	Gris kassler tillagad	619	148	0	8,20	18,6	2,97	0 ³	68,8	0 ³	4,40
6058	Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	408	98	0	2,00	19,7	3,15	0 ³	76,9	0 ³	1,40

Ej analyserad skrivs ut som e.a ¹Beräknat av analyserade värden ²Under kvantifieringsgränsen. ³Ej analyserad, bedömd som logisk noll.

Tabell 2. Analysresultat kolhydrater per 100 gram

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Glukos (g)	Fruktos (g)	Sackaros (g)	Maltos (g)	Laktos (g)	Stärkelse (g)
255	Pytt i panna tillagad frysvara	1,10	0,31	0,34	0 ¹	0 ¹	16,0
544	Pastej veg.	0 ¹	0 ¹	0 ¹	1,90	0 ¹	7,70
1004	Gris bacon stekt	0,13	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ²
1010	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	0,78	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0,27
1055	Gris fläskkarré tillagad u. sky	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
1059	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
1104	Soja- och veteprotein burgare tillagad	0,36	0,29	0,24	0,75	0 ¹	1,40
1138	Hamburgare nöt stekt frysvara	0,52	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	3,90
1170	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
1192	Kyckling marinerad grillad m. skinn	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
1474	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	0,94	0 ¹	2,50	0 ¹	0,40	4,40
1497	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	0,61	0 ¹	2,20	0 ¹	0,50	0,64
1498	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	0,37	0,17	0,84	0 ¹	0 ¹	0 ²
1501	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	1,40	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	4,90
5847	Pulled pork gris m. marinad tillagad	0,22	0,20	2,10	0 ¹	0 ¹	0,41
5875	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	0,75	0,53	1,40	0 ¹	0 ¹	0,25
5965	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	1,20	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	8,10
5966	Korv falukorv tillagad kött 58%	0,41	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	3,40
5967	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	0,71	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	3,10
5968	Blodpudding blodkorv tillagad	0,43	0 ¹	4,90	0,21	0 ¹	12,0
5969	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	0,12	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ²
5970	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	0,25	0 ¹	0,17	0 ¹	0 ¹	2,60
5978	Gris färs tillagad u. salt	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
5999	Gris skinka innanlår tillagad	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Glukos (g)	Fruktos (g)	Sackaros (g)	Maltos (g)	Laktos (g)	Stärkelse (g)
6002	Gris skinkstek tillagad u. salt	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
6003	Gris ytterfilé tillagad	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
6004	Gris fläskkotlett tillagad	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
6005	Gris fläskfilé tillagad	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
6006	Nöt kalv lever tillagad	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
6007	Kyckling lever ugnstekt	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
6008	Gris lever tillagad	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
6009	Kalkon rökt tunna skivor	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
6010	Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv	0,16	0 ¹	0,35	0,57	0 ¹	5,00
6057	Gris kassler tillagad	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²
6058	Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²	0 ²

Ej analyserad skrivs ut som e.a ¹Under kvantifieringsgränsen. ²Ej analyserad, bedömd som logisk noll.

Tabell 3. Analysresultat vitamin A per 100 gram

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	all-trans-retinol (µg)	α-karoten (µg)	β-karoten (µg)	Lykopen (µg)	β-kryptoxantin (µg)	Lutein (µg)	Zeaxantin (µg)
255	Pytt i panna tillagad frysvara	0 ¹	0 ¹	4	0 ¹	2	15	2
544	Pastej veg.	0 ¹	0 ¹	31	92	0 ¹	52	5
1004	Gris bacon stekt	5,20	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
1010	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	0 ¹	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
1055	Gris fläskkarré tillagad u. sky	9,30	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹
1059	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	10,1	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
1104	Soja- och veteprotein burgare tillagad	0 ¹	0 ¹	2	0 ¹	0 ¹	34	0 ¹
1138	Hamburgare nötkött stekt frysvara	15,5	0 ¹	34	0 ¹	0 ¹	5	0 ¹
1170	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	11,0	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
1192	Kyckling marinerad grillad m. skinn	29,8	0 ¹	23	13	16	19	19
1474	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	3150	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹
1497	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	9,6	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
1498	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	0 ¹	0 ¹	9	0 ¹	0 ¹	3	0 ¹
1501	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	5,70	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹
5847	Pulled pork gris m. marinad tillagad	10,7	0 ¹	87	732	56	0 ¹	58
5875	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	12,5	0 ¹	100	976	57	0 ¹	65
5965	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	4,10	0 ¹	2	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹
5966	Korv falukorv tillagad kött 58%	4,50	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹
5967	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	6,80	0 ¹	23	9	16	14	20
5968	Blodpudding blodkorv tillagad	0	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹
5969	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	4,50	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹
5970	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	18,1	0 ¹	39	0 ¹	33	8	33
5978	Gris färs tillagad u. salt	7,60	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	all-trans-retinol (µg)	α-karoten (µg)	β-karoten (µg)	Lykopen (µg)	β-kryptoxantin (µg)	Lutein (µg)	Zeaxantin (µg)
5999	Gris skinka innanlår tillagad	0	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
6002	Gris skinkstek tillagad u. salt	0	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
6003	Gris ytterfilé tillagad	4,10	0	0	0	0	0	0
6004	Gris fläskkotlett tillagad	0 ¹	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
6005	Gris fläskfilé tillagad	0 ¹	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
6006	Nöt kalv lever tillagad	16070	0 ¹	379	0 ¹	4	25	4
6007	Kyckling lever ugnstekt	13360	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	73	3
6008	Gris lever tillagad	15910	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹
6009	Kalkon rökt tunna skivor	0 ¹	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
6010	Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	16	0 ¹
6057	Gris kassler tillagad	0 ¹	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a	e.a
6058	Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	7,80	0 ¹	0 ¹	0 ¹	0 ¹	19	3

Ej analyserad skrivs ut som e.a ¹Under detektionsgränsen.

Tabell 4. Analysresultat vitamin D och K per 100 gram

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Vitamin D ₂ (µg)	Vitamin D ₃ (µg)	Vitamin K ₁ (µg)	Vitamin K ₂ (µg)
255	Pytt i panna tillagad frysvara	0 ²	0 ¹	3,4	1,9
544	Pastej veg.	0 ²	0 ¹	5,9	0 ¹
1004	Gris bacon stekt	0 ²	0,21	0 ¹	10,0
1010	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	0 ²	0 ¹	0 ¹	4,2
1055	Gris fläskkarré tillagad u. sky	0 ²	0,09	0 ¹	14,0
1059	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	0 ²	0,12	0 ¹	16,5
1104	Soja- och veteprotein burgare tillagad	0 ²	0 ¹	7,0	1,1
1138	Hamburgare nötkött stekt frysvara	0 ²	0 ¹	4,7	8,0
1170	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	0 ²	0,41	0 ¹	56,5
1192	Kyckling marinerad grillad m. skinn	0 ²	0,66	0 ¹	95,9
1474	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	0 ²	0 ¹	0 ¹	6,4
1497	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	0 ²	0,24	1,3	11,8
1498	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	0 ²	0,14	1,5	13,2
1501	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	0 ²	0,19	0 ¹	9,8
5847	Pulled pork gris m. marinad tillagad	0 ²	0,88	2,3	8,4
5875	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	0 ²	0,79	2,9	52,7
5965	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	0 ²	0,19	0 ¹	7,0
5966	Korv falukorv tillagad kött 58%	0 ²	0,34	0,6	9,1
5967	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	0 ²	0,14	1,6	10,3
5968	Blodpudding blodkorv tillagad	0 ²	0 ¹	9,8	0,8
5969	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	0 ²	0 ¹	0,0	16,7
5970	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	0 ²	0,23	1,3	10,0
5978	Gris färs tillagad u. salt	0 ²	0 ¹	0 ¹	9,8
5999	Gris skinka innanlår tillagad	0 ²	0,09	0 ¹	7,1

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Vitamin D ₂ (µg)	Vitamin D ₃ (µg)	Vitamin K ₁ (µg)	Vitamin K ₂ (µg)
6002	Gris skinkstek tillagad u. salt	0 ²	0 ¹	0 ¹	10,3
6003	Gris ytterfilé tillagad	0 ²	0 ¹	0 ¹	6,8
6004	Gris fläskkotlett tillagad	0 ²	0 ¹	0 ¹	7,5
6005	Gris fläskfilé tillagad	0 ²	0 ¹	0 ¹	6,5
6006	Nöt kalv lever tillagad	0 ²	0 ¹	4,3	1,0
6007	Kyckling lever ugnstekt	0 ²	1,62	0 ¹	28,9
6008	Gris lever tillagad	0 ²	0,22	0 ¹	2,2
6009	Kalkon rökt tunna skivor	0 ²	0,17	0 ¹	29,7
6010	Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv	0 ²	0 ¹	4,7	0,9
6057	Gris kassler tillagad	0 ²	0 ¹	0 ¹	7,6
6058	Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	0 ²	0,45	0 ¹	48,1

¹Under detektionsgränsen. ²Ej analyserad, bedömd som logisk noll.

Tabell 5. Analysresultat vitamin E per 100 gram

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	α -tokoferol (mg)	β -tokoferol (mg)	δ -tokoferol (mg)	γ -tokoferol (mg)
255	Pytt i panna tillagad frysvara	1,74	0,10	0 ¹	0,45
544	Pastej veg.	1,48	0,08	0 ¹	0,08
1004	Gris bacon stekt	0,80	0 ¹	0 ¹	0 ¹
1010	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	0,32	0 ¹	0 ¹	0 ¹
1055	Gris fläskkarré tillagad u. sky	1,30	0 ¹	0 ¹	0 ¹
1059	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	1,10	0 ¹	0 ¹	0 ¹
1104	Soja- och veteprotein burgare tillagad	1,89	0,23	0,05	1,88
1138	Hamburgare nötkött stekt frysvara	0,89	0 ¹	0 ¹	0 ¹
1170	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	1,28	0 ¹	0 ¹	0,06
1192	Kyckling marinerad grillad m. skinn	1,86	0 ¹	0 ¹	0,07
1474	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	0,86	0,05	0 ¹	0,10
1497	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	1,56	0,12	0 ¹	0 ¹
1498	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	1,12	0,60	0 ¹	0,09
1501	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	0,60	0 ¹	0 ¹	0,04
5847	Pulled pork gris m. marinad tillagad	1,25	0,17	0 ¹	0,46
5875	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	1,48	0,46	0 ¹	0,21
5965	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	0,56	0 ¹	0 ¹	0,02
5966	Korv falukorv tillagad kött 58%	0,74	0 ¹	0 ¹	0,04
5967	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	1,31	0,05	0 ¹	0,08
5968	Blodpudding blodkorv tillagad	0,50	0,04	0 ¹	0,73
5969	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	0,94	0 ¹	0 ¹	0 ¹
5970	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	1,46	0,18	0,07	0,35
5978	Gris färs tillagad u. salt	0,52	0 ¹	0 ¹	0 ¹
5999	Gris skinka innanlår tillagad	0,39	0 ¹	0 ¹	0 ¹

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	α -tokoferol (mg)	β -tokoferol (mg)	δ -tokoferol (mg)	γ -tokoferol (mg)
6002	Gris skinkstek tillagad u. salt	0,80	0 ¹	0 ¹	0 ¹
6003	Gris ytterfilé tillagad	0,54	0 ¹	0 ¹	0 ¹
6004	Gris fläskkotlett tillagad	0,59	0 ¹	0 ¹	0 ¹
6005	Gris fläskfilé tillagad	0,75	0 ¹	0 ¹	0 ¹
6006	Nöt kalv lever tillagad	0,66	0 ¹	0 ¹	0 ¹
6007	Kyckling lever ugnstekt	3,22	0,05	0 ¹	0,11
6008	Gris lever tillagad	1,29	0 ¹	0 ¹	0 ¹
6009	Kalkon rökt tunna skivor	0,13	0 ¹	0 ¹	0 ¹
6010	Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv	1,82	0,23	0 ¹	1,09
6057	Gris kassler tillagad	0,47	0 ¹	0 ¹	0 ¹
6058	Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	1,12	0 ¹	0 ¹	0,05

¹Under detektionsgränsen

Tabell 6. Analysresultat vattenlösliga vitaminer per 100 gram

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Tiamin (mg)	Riboflavin (mg)	Niacin (mg)	Vitamin B ₆ (mg)	Vitamin B ₆ fritt (mg)	Vitamin B ₁₂ (µg)	Folat (µg)	Vitamin C (mg)
255	Pytt i panna tillagad frysvara	0,13	0,79	2,49	0,29	0,20	0,18	27,9	e.a
544	Pastej veg.	0,19	0,47	2,84	0,20	0,18	0,03 ^{1,2}	261,0	e.a
1004	Gris bacon stekt	0,55	0,13	4,88	0,31	e.a	0,51	0,42 ^{1,2}	0,0
1010	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	0,92	0,17	6,74	0,30	e.a	0,30	0	0,0
1055	Gris fläskkarré tillagad u. sky	0,94	0,23	5,20	0,34	e.a	0,71	0,61 ^{1,2}	0,0
1059	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	0,88	0,23	6,55	0,33	e.a	0,63	1,4	0,0
1104	Soja- och veteprotein burgare tillagad	0,39	0,16	0,79	0,11	0,08	0,14	106,0	e.a
1138	Hamburgare nötkött stekt frysvara	0,05	0,12	3,14	0,24	e.a	1,39	4,6	0 ³
1170	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	0,21	0,16	14,3	0,65	e.a	0,22	11,8	0 ³
1192	Kyckling marinerad grillad m. skinn	0,17	0,23	8,73	0,29	e.a	0,32	14,7	e.a
1474	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	0,12	0,90	5,08	0,16	e.a	6,42	51,3	e.a
1497	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	0,31	0,13	3,23	0,20	e.a	0,75	1,2	e.a
1498	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	0,42	0,15	4,08	0,21	e.a	0,85	1,2	e.a
1501	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	0,20	0,09	1,87	0,07	0,06	0,45	1,3	e.a
5847	Pulled pork gris m. marinad tillagad	0,44	0,29	5,52	0,28	e.a	0,35	2,6	e.a
5875	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	0,11	0,21	6,92	0,23	e.a	0,16	12,6	e.a
5965	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	0,18	0,07	1,72	0,07	0,06	0,41	2,8	e.a
5966	Korv falukorv tillagad kött 58%	0,33	0,10	2,75	0,14	0,13	0,51	0,93 ^{1,2}	e.a
5967	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	0,35	0,13	3,34	0,18	0,16	0,57	2,9	e.a
5968	Blodpudding blodkorv tillagad	0,09	0,04	1,06	0,05	e.a	0,12	8,7	e.a
5969	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	0,62	0,14	4,69	0,33	e.a	0,54	0,54 ^{1,2}	0 ³
5970	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	0,58	0,19	4,41	0,23	0,21	0,51	1,2	e.a

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Tiamin (mg)	Riboflavin (mg)	Niacin (mg)	Vitamin B ₆ (mg)	Vitamin B ₆ fritt (mg)	Vitamin B ₁₂ (µg)	Folat (µg)	Vitamin C (mg)
5978	Gris färs tillagad u. salt	0,95	0,22	6,47	0,38	e.a	0,58	0,33 ^{1,2}	0 ³
5999	Gris skinka innanlår tillagad	1,27	0,24	8,96	0,60	e.a	0,50	0	0 ³
6002	Gris skinkstek tillagad u. salt	1,19	0,32	7,08	0,46	e.a	0,70	0,48 ^{1,2}	0 ³
6003	Gris ytterfilé tillagad	1,13	0,13	7,88	0,45	e.a	0,44	2,0	0 ³
6004	Gris fläskkotlett tillagad	1,38	0,17	10,5	0,54	e.a	0,39	0	0 ³
6005	Gris fläskfilé tillagad	1,56	0,27	8,65	0,51	e.a	0,61	0	0 ³
6006	Nöt kalv lever tillagad	0,22	3,26	14,8	0,68	e.a	110	1071	e.a
6007	Kyckling lever ugnsstekt	0,46	2,06	11,1	0,57	e.a	12,4	1146	e.a
6008	Gris lever tillagad	0,39	4,21	15,2	0,54	e.a	27,9	541	e.a
6009	Kalkon rökt tunna skivor	0,06	0,08	6,84	0,28	e.a	0,80	11,1	0 ³
6010	Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv	0,41	0,09	0,87	0,09	0,07	0,16	36,6	e.a
6057	Gris kassler tillagad	0,94	0,12	6,91	0,30	e.a	0,32	0,5 ^{1,2}	0 ³
6058	Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	0,19	0,14	11,6	0,57	e.a	0,15	11,1	0 ³

Ej analyserad skrivs ut som e.a ¹Värden under kvantifieringsgräns ³Ej ackrediterad ²Ej analyserad, bedömd som logisk noll.

Tabell 7. Analysresultat mineraler per 100 gram del 1

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Bly (µg)	Fosfor (mg)	Jod (µg)	Järn (mg)	Kadmium (µg)	Kalcium (mg)	Kalium (mg)	Kobolt (µg)	Koppar (mg)
255	Pytt i panna tillagad frysvara	0,28	122	0 ¹	0,85	3,50	14,2	439	0,96	0,10
544	Pastej veg.	0,55	157	0 ¹	1,30	0,48	35,0	263	6,60	0,07
1004	Gris bacon stekt	0 ¹	145	0 ¹	0,49	0 ¹	3,8	255	0 ¹	0,05
1010	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	0 ¹	339	0 ¹	0,62	0 ¹	5,5	379	0 ¹	0,06
1055	Gris fläskkarré tillagad u. sky	0 ¹	205	0 ¹	1,10	0 ¹	5,2	289	0 ¹	0,08
1059	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	0,17	215	0 ¹	0,90	0 ¹	21,7	287	0,07	0,08
1104	Soja- och veteprotein burgare tillagad	0,25	208	0 ¹	1,80	1,40	85,2	731	1,80	0,14
1138	Hamburgare nötkött stekt frysvara	0 ¹	138	0 ¹	1,60	0,19	10,6	266	0,17	0,05
1170	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	0 ¹	317	0 ¹	0,43	0 ¹	4,7	374	0,07	0,03
1192	Kyckling marinerad grillad m. skinn	0 ¹	251	0 ¹	0,91	0 ¹	14,7	341	0,30	0,05
1474	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	0,33	147	0 ¹	7,50	0,83	18,0	172	0,40	0,20
1497	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	0 ¹	150	0 ¹	0,79	0,18	37,8	272	0,27	0,05
1498	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	0 ¹	145	0 ¹	0,86	0 ¹	20,5	234	0,09	0,04
1501	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	0 ¹	82,6	0 ¹	0,59	0 ¹	10,1	141	0,08	0,06
5847	Pulled pork gris m. marinad tillagad	0,59	222	0 ¹	1,30	0,35	13,9	416	0,55	0,10
5875	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	0,36	205	0 ¹	0,73	0,45	16,0	361	0,51	0,06
5965	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	0 ¹	73,6	0 ¹	0,61	0 ¹	8,8	165	0,19	0,06
5966	Korv falukorv tillagad kött 58%	0 ¹	103	0 ¹	0,62	0 ¹	5,9	201	0,08	0,04
5967	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	0 ¹	149	0 ¹	0,97	0,13	7,8	246	0,25	0,06
5968	Blodpudding blodkorv tillagad	0 ¹	92,2	0 ¹	18,0	0,89	14,3	200	0,52	0,12
5969	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	0 ¹	159	0 ¹	0,62	0 ¹	5,4	245	0 ¹	0,06
5970	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	0 ¹	154	0 ¹	0,91	0 ¹	9,2	261	0,24	0,07
5978	Gris färs tillagad u. salt	0 ¹	216	0 ¹	0,88	0 ¹	6,8	326	0 ¹	0,07

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Bly (µg)	Fosfor (mg)	Jod (µg)	Järn (mg)	Kadmium (µg)	Kalcium (mg)	Kalium (mg)	Kobolt (µg)	Koppar (mg)
5999	Gris skinka innanlår tillagad	0,27	301	0 ¹	0,81	0 ¹	4,5	386	0,13	0,09
6002	Gris skinkstek tillagad u. salt	0 ¹	278	0 ¹	1,20	0 ¹	4,8	379	0 ¹	0,09
6003	Gris ytterfilé tillagad	0 ¹	275	0 ¹	0,48	0 ¹	4,2	336	0,27	0,04
6004	Gris fläskkotlett tillagad	0 ¹	300	0 ¹	0,58	0 ¹	4,6	373	0 ¹	0,06
6005	Gris fläskfilé tillagad	0 ¹	301	0 ¹	0,97	0 ¹	4,5	405	0 ¹	0,09
6006	Nöt kalv lever tillagad	0,78	487	0 ¹	5,10	3,40	4,9	354	5,80	11,0
6007	Kyckling lever ugnstekt	0 ¹	363	0 ¹	12,0	1,10	6,4	234	1,50	0,30
6008	Gris lever tillagad	1,70	448	0 ¹	23,0	3,40	5,9	276	1,90	0,73
6009	Kalkon rökt tunna skivor	0 ¹	474	0 ¹	0,35	0 ¹	5,6	270	0,09	0,03
6010	Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv	1,30	139	0 ¹	18,0	2,00	69,9	300	11,0	0,19
6057	Gris kassler tillagad	0 ¹	308	0 ¹	0,54	0 ¹	4,7	428	0,10	0,04
6058	Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	0 ¹	288	0 ¹	0,36	0 ¹	4,6	353	0,15	0,03

¹Under kvantifieringsgränsen

Tabell 8. Analysresultat mineraler per 100 gram del 2

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Magnesium (mg)	Mangan (mg)	Molybden (µg)	Natrium (mg)	Selen (µg)	Zink (mg)
255	Pytt i panna tillagad frysvara	26,2	0,16	6,30	658	3,40	0,86
544	Pastej veg.	27,9	0,56	4,10	596	2,90	2,00
1004	Gris bacon stekt	15,9	0,01	0,79	975	10	1,60
1010	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	23,8	0,01	1,00	1500	11,0	1,60
1055	Gris fläskkarré tillagad u. sky	21,9	0,01	1,10	57,0	12,0	3,50
1059	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	23,6	0,01	1,10	79,8	11,0	2,60
1104	Soja- och veteprotein burgare tillagad	84,0	0,74	70,0	662	6,10	0,63
1138	Hamburgare nötkött stekt frysvara	18,6	0,05	2,80	720	5,70	3,30
1170	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn	40,5	0,01	3,90	71,9	16,0	0,78
1192	Kyckling marinerad grillad m. skinn	34,6	0,03	2,90	481	30,0	1,40
1474	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	9,8	0,11	40,0	815	21,0	2,20
1497	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	17,5	0,17	4,20	1240	8,00	1,40
1498	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	15,0	0,13	1,50	1220	7,70	1,80
1501	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	8,9	0,02	0,74	769	6,50	0,83
5847	Pulled pork gris m. marinad tillagad	29,8	0,05	2,30	521	9,90	2,70
5875	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	31,8	0,07	3,20	682	15,0	1,00
5965	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	8,4	0,02	0,92	1180	6,20	0,73
5966	Korv falukorv tillagad kött 58%	11,1	0,03	0,79	898	6,30	1,10
5967	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	14,4	0,06	1,80	974	7,30	1,50
5968	Blodpudding blodkorv tillagad	28,2	0,72	18,0	836	6,70	0,81
5969	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	17,7	0,01	0,70	1010	9,20	2,00
5970	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	18,3	0,04	1,40	920	10,0	2,00
5978	Gris färs tillagad u. salt	24,7	0,01	1,10	69,2	10,0	2,50
5999	Gris skinka innanlår tillagad	32,5	0,02	0,98	64,7	11,0	2,20

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Magnesium (mg)	Mangan (mg)	Molybden (µg)	Natrium (mg)	Selen (µg)	Zink (mg)
6002	Gris skinkstek tillagad u. salt	29,8	0,01	1,20	63,5	21,0	3,00
6003	Gris ytterfilé tillagad	25,9	0,01	0,99	533	11,0	1,60
6004	Gris fläskkotlett tillagad	32,4	0,01	0,55	61,3	17,0	1,90
6005	Gris fläskfilé tillagad	32,7	0,01	0,91	56,8	14,0	2,00
6006	Nöt kalv lever tillagad	24,4	0,26	127	92,7	54,0	4,50
6007	Kyckling lever ugnstekt	23,3	0,30	61,0	110	60,0	2,70
6008	Gris lever tillagad	22,7	0,34	154	136	75,0	8,80
6009	Kalkon rökt tunna skivor	22,2	0,01	1,80	1260	9,70	1,10
6010	Korv veg. soja- och veteprotein tillagad typ falukorv	45,5	0,72	34,0	924	9,30	0,96
6057	Gris kassler tillagad	23,4	0,01	0,95	1410	12,0	1,70
6058	Kyckling bröstfilé tillagad u. skinn frysvara	39,4	0,01	3,00	223	16,0	0,66

Tabell 9. Analysresultat fettsyror per 100 gram del 1. Värde noll i tabellen innebär faktiskt nollvärde eller värde under kvantifieringsgränsen.

Livsmedelsnamn	Pytt i panna tillagad frysvara	Pastej veg.	Gris bacon stekt	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	Gris fläskkarré tillagad u. sky	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	Soja- och veteprotein burgare tillagad	Hamburgare nöt stekt frysvara	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn
Livsmedelsnummer	255	544	1004	1010	1055	1059	1104	1138	1170
Fettsyra 4:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 6:0 (g)	0	0,02	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 8:0 (g)	0	0,59	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 10:0 (g)	0	0,67	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 12:0 (g)	0	6,42	0	0	0	0,05	0	0	0
Fettsyra 13:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 14:0 (g)	0,07	2,91	0,48	0,03	0,23	0,38	0	0,64	0,01
Fettsyra 14:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0,19	0
Fettsyra 15:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 15:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 15:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0,12	0
Fettsyra 15:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 (g)	1,26	2,60	9,36	0,47	4,07	5,76	0,43	5,32	0,50
Fettsyra 16:1 (g)	0,10	0,08	1,15	0,06	0,37	0,54	0	1,20	0,09
Fettsyra 16:2 n-4 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 17:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Livsmedelsnamn	Pytt i panna tillagad frysvara	Pastej veg.	Gris bacon stekt	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	Gris fläskkarré tillagad u. sky	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	Soja- och veteprotein burgare tillagad	Hamburgare nötkött stekt frysvara	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn
Livsmedelsnummer	255	544	1004	1010	1055	1059	1104	1138	1170
Fettsyra 17:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 17:0 (g)	0,03	0	0,18	0	0,05	0,11	0	0,23	0
Fettsyra 17:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:0 (g)	0,60	0,75	5,10	0,23	2,49	3,48	0,11	2,92	0,16
Fettsyra 18:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:1 (g)	3,79	3,08	16,42	0,95	7,27	10,12	3,68	7,80	0,94
Fettsyra 18:2 (g)	2,28	1,93	3,29	0,20	1,32	1,60	1,33	0,31	0,45
Fettsyra 18:2 cis n-6 (g)	2,28	1,93	3,29	0,20	1,32	1,58	1,33	0,21	0,45
Fettsyra 18:2 konj (g)	0	0	0	0	0	0,02	0	0,10	0
Fettsyra 18:3 n-3 (g)	0,13	0,02	0,26	0	0,10	0,16	0,53	0,12	0,07
Fettsyra 18:3 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:0 (g)	0,03	0,04	0,07	0	0,03	0,05	0	0,02	0
Fettsyra 20:1 (g)	0,05	0	0,33	0	0,15	0,20	0,07	0,04	0,01
Fettsyra 20:2 n-6 (g)	0,01	0	0,15	0	0,07	0,07	0	0	0,01
Fettsyra 20:3 n-3 (g)	0	0	0,04	0	0	0,02	0	0	0

Livsmedelsnamn	Pytt i panna tillagad frysvara	Pastej veg.	Gris bacon stekt	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	Gris fläskkarré tillagad u. sky	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	Soja- och veteprotein burgare tillagad	Hamburgare nöt stekt frysvara	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn
Livsmedelsnummer	255	544	1004	1010	1055	1059	1104	1138	1170
Fettsyra 20:3 n-6 (g)	0	0	0	0	0,02	0	0	0	0,01
Fettsyra 20:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:4 n-6 (g)	0	0	0,07	0,04	0,08	0,05	0	0,02	0,06
Fettsyra 20:5N3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0,01
Fettsyra 21:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:0 (g)	0,03	0,02	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:2 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:6 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0,01
Fettsyra 23:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 24:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Livsmedelsnamn	Pytt i panna tillagad frysvara	Pastej veg.	Gris bacon stekt	Gris skinka skivad rökt fett 1-3%	Gris fläskkarré tillagad u. sky	Gris revbensspjäll tillagad u. sky	Soja- och veteprotein burgare tillagad	Hamburgare nöt stekt frysvara	Kyckling bröstfilé färsk stekt u. skinn
Livsmedelsnummer	255	544	1004	1010	1055	1059	1104	1138	1170
Fettsyra 24:1 n-9 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 14:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:1 t (g)	0,03	0	0	0	0,05	0	0	0,43	0,01
Fettsyra 20:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:3 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:2 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Summa mättade fettsyror ¹ (g)	2,00	14,0	15,2	0,73	6,88	9,82	0,54	9,25	0,68
Summa enkelomättade fettsyror ¹ (g)	3,94	3,15	17,9	1,02	7,79	10,9	3,76	9,23	1,04
Summa fleromättade fettsyror ¹ (g)	2,42	1,95	3,81	0,25	1,58	1,90	1,86	0,44	0,63
Summa transfettsyror ¹ (g)	0,03	0	0	0	0,05	0	0	0,43	0,01
Summa n-3 fettsyror ¹ (g)	0,13	0,02	0,30	0	0,10	0,18	0,53	0,12	0,09
Summa långa n-3 fettsyror ¹ (g)	0	0	0,04	0	0	0,02	0	0	0,02
Summa n-6 fettsyror ¹ (g)	2,29	1,93	3,51	0,25	1,48	1,69	1,33	0,23	0,54
Kolesterol (mg)	12,0	0	45,7	48,3	68,1	63,7	0	46,2	96,0

¹Beräknat av analyserade värden

Tabell 10. Analysresultat fettsyror per 100 gram del 2. Värde noll i tabellen innebär faktiskt nollvärde eller värde under kvantifieringsgränsen.

Livsmedelsnamn	Kyckling marinerad grillad m. skinn	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	Pulled pork gris m. marinad tillagad	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	Korv falukorv tillagad kött 58%
Livsmedelsnummer	1192	1474	1497	1498	1501	5847	5875	5965	5966
Fettsyra 4:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 6:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 8:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 10:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 12:0 (g)	0	0,02	0	0	0	0	0,01	0	0
Fettsyra 13:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 14:0 (g)	0,06	0,24	0,46	0,55	0,30	0,08	0,03	0	0,34
Fettsyra 14:1 (g)	0,01	0	0	0	0	0	0,01	0	0
Fettsyra 15:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 15:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 15:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0,02
Fettsyra 15:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 (g)	2,11	4,27	7,95	9,50	5,04	1,64	1,08	3,67	5,42
Fettsyra 16:1 (g)	0,47	0,40	0,79	1,02	0,60	0,17	0,22	0,42	0,56
Fettsyra 16:2 n-4 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Livsmedelsnamn	Kyckling marinerad grillad m. skinn	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	Pulled pork gris m. marinad tillagad	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	Korv falukorv tillagad kött 58%
Livsmedelsnummer	1192	1474	1497	1498	1501	5847	5875	5965	5966
Fettsyra 16:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 17:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 17:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 17:0 (g)	0,01	0,09	0,20	0,24	0,11	0	0,01	0,08	0,11
Fettsyra 17:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:0 (g)	0,57	2,52	4,48	5,26	2,58	0,93	0,30	1,93	2,98
Fettsyra 18:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:1 (g)	4,29	8,37	15,1	17,9	10,3	4,02	2,14	7,38	10,3
Fettsyra 18:2 (g)	1,36	1,60	2,93	3,42	1,98	0,80	1,03	1,38	2,03
Fettsyra 18:2 cis n-6 (g)	1,36	1,60	2,90	3,38	1,98	0,80	1,03	1,38	2,01
Fettsyra 18:2 konj (g)	0	0	0,03	0,04	0	0	0	0	0,02
Fettsyra 18:3 n-3 (g)	0,20	0,15	0,26	0,31	0,17	0,14	0,15	0,16	0,20
Fettsyra 18:3 n-6 (g)	0,01	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:0 (g)	0	0,04	0,07	0,08	0,04	0	0	0,03	0,05

Livsmedelsnamn	Kyckling marinerad grillad m. skinn	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	Pulled pork gris m. marinad tillagad	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	Korv falukorv tillagad kött 58%
Livsmedelsnummer	1192	1474	1497	1498	1501	5847	5875	5965	5966
Fettsyra 20:1 (g)	0,05	0,16	0,33	0,35	0,19	0,07	0,02	0,14	0,20
Fettsyra 20:2 n-6 (g)	0,01	0,07	0,16	0,16	0,11	0	0,01	0,06	0,09
Fettsyra 20:3 n-3 (g)	0	0,02	0	0,04	0	0	0	0	0,02
Fettsyra 20:3 n-6 (g)	0,02	0	0	0	0	0	0,01	0	0
Fettsyra 20:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:4 n-6 (g)	0,06	0,15	0,07	0,08	0,06	0,06	0,06	0,05	0,07
Fettsyra 20:5N3 (g)	0,01	0	0	0	0	0	0,01	0	0
Fettsyra 21:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:2 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Livsmedelsnamn	Kyckling marinerad grillad m. skinn	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	Pulled pork gris m. marinad tillagad	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	Korv falukorv tillagad kött 58%
Livsmedelsnummer	1192	1474	1497	1498	1501	5847	5875	5965	5966
Fettsyra 22:5 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:6 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0,01	0	0
Fettsyra 23:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 24:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 24:1 n-9 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 14:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:1 t (g)	0,02	0,04	0,10	0,20	0,04	0	0	0,03	0,09
Fettsyra 20:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:3 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:2 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Summa mättade fettsyror ¹ (g)	2,75	7,17	13,2	15,6	8,08	2,65	1,42	5,70	8,92
Summa enkelomättade fettsyror ¹ (g)	4,82	8,93	16,2	19,3	11,1	4,26	2,39	7,94	11,1
Summa fleromättade fettsyror ¹ (g)	1,68	1,98	3,43	4,00	2,33	1,00	1,27	1,65	2,42
Summa transfettsyror ¹ (g)	0,02	0,04	0,10	0,20	0,04	0	0	0,03	0,09

Livsmedelsnamn	Kyckling marinerad grillad m. skinn	Leverpastej bredbar skivbar fett ca 24%	Påläggskorv medvurst rökt fett 35%	Påläggskorv salami rökt fett 34-44%	Korv varmkorv kokt kött ca 53%	Pulled pork gris m. marinad tillagad	Kyckling pulled chicken tillagad m. marinad	Korv grillkorv grillad kött 32-35%	Korv falukorv tillagad kött 58%
Livsmedelsnummer	1192	1474	1497	1498	1501	5847	5875	5965	5966
Summa n-3 fettsyror ¹ (g)	0,21	0,16	0,26	0,35	0,17	0,14	0,16	0,16	0,23
Summa långa n-3 fettsyror ¹ (g)	0,01	0,02	0	0,04	0	0	0,02	0	0,02
Summa n-6 fettsyror ¹ (g)	1,46	1,82	3,13	3,61	2,15	0,86	1,11	1,49	2,17
Kolesterol (mg)	110	76,4	38,7	43,4	43,1	56,7	72,7	42,0	37,0

¹Beräknat av analyserade värden

Tabell 11. Analysresultat fettsyror per 100 gram del 3. Värde noll i tabellen innebär faktiskt nollvärde eller värde under kvantifieringsgränsen.

Livsmedelsnamn	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	Blodpudding blodkorv tillagad	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	Gris färs tillagad u. salt	Gris skinka innanlår tillagad	Gris skinkstek tillagad u. salt	Gris ytterfilé tillagad	Gris fläskkotlett tillagad
Livsmedels-nummer	5967	5968	5969	5970	5978	5999	6002	6003	6004
Fettsyra 4:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 6:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 8:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 10:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 12:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 13:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 14:0 (g)	0,32	0,14	0,47	0,31	0,25	0,04	0,07	0,08	0,08
Fettsyra 14:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 15:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 15:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 15:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 15:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 (g)	5,19	1,38	8,76	5,67	4,55	0,80	1,17	1,35	1,42
Fettsyra 16:1 (g)	0,58	0,21	0,80	0,61	0,46	0,12	0,14	0,15	0,17
Fettsyra 16:2 n-4 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Livsmedelsnamn	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	Blodpudding blodkorv tillagad	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	Gris färs tillagad u. salt	Gris skinka innanlår tillagad	Gris skinkstek tillagad u. salt	Gris ytterfilé tillagad	Gris fläskkotlett tillagad
Livsmedelsnummer	5967	5968	5969	5970	5978	5999	6002	6003	6004
Fettsyra 17:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 17:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 17:0 (g)	0,11	0,04	0,15	0,12	0,09	0,01	0,02	0,01	0,02
Fettsyra 17:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:0 (g)	2,86	0,74	5,33	3,19	2,66	0,38	0,66	0,75	0,74
Fettsyra 18:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:1 (g)	9,91	4,56	16,5	10,9	8,63	1,71	2,24	2,63	2,74
Fettsyra 18:2 (g)	1,88	1,26	3,32	2,13	1,71	0,27	0,40	0,41	0,39
Fettsyra 18:2 cis n-6 (g)	1,86	1,26	3,32	2,13	1,71	0,27	0,40	0,41	0,39
Fettsyra 18:2 konj (g)	0,02	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:3 n-3 (g)	0,22	0,47	0,29	0,19	0,15	0,02	0,02	0,04	0,03
Fettsyra 18:3 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:0 (g)	0,04	0	0,07	0,05	0,04	0	0	0	0
Fettsyra 20:1 (g)	0,19	0,06	0,33	0,21	0,17	0,03	0,04	0,06	0,05
Fettsyra 20:2 n-6 (g)	0,09	0	0,15	0,09	0,08	0,01	0,01	0,02	0,02

Livsmedelsnamn	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	Blodpudding blodkorv tillagad	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	Gris färs tillagad u. salt	Gris skinka innanlår tillagad	Gris skinkstek tillagad u. salt	Gris ytterfilé tillagad	Gris fläskkotlett tillagad
Livsmedelsnummer	5967	5968	5969	5970	5978	5999	6002	6003	6004
Fettsyra 20:3 n-3 (g)	0,02	0	0,04	0,02	0,02	0	0	0	0
Fettsyra 20:3 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0,01	0,01	0	0
Fettsyra 20:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:4 n-6 (g)	0,06	0	0,11	0,09	0,08	0,05	0,06	0,05	0,04
Fettsyra 20:5N3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 21:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:0 (g)	0	0	0	0	0	0,01	0	0	0
Fettsyra 22:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:2 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:6 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 23:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Livsmedelsnamn	Korv bratwurst tillagad kryddig kött 73-75%	Blodpudding blodkorv tillagad	Gris sidfläsk el. stekfläsk rimmat stekt	Korv kabanoss tillagad kryddig kött 90%	Gris färs tillagad u. salt	Gris skinka innanlår tillagad	Gris skinkstek tillagad u. salt	Gris ytterfilé tillagad	Gris fläskkotlett tillagad
Livsmedelsnummer	5967	5968	5969	5970	5978	5999	6002	6003	6004
Fettsyra 24:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 24:1 n-9 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 14:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:1 t (g)	0,09	0,07	0,11	0,07	0,06	0,01	0,01	0	0
Fettsyra 20:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:3 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:2 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Summa mättade fettsyror ¹ (g)	8,52	2,31	14,8	9,34	7,59	1,24	1,92	2,18	2,27
Summa enkelomättade fettsyror ¹ (g)	10,7	4,83	17,7	11,7	9,25	1,86	2,42	2,84	2,96
Summa fleromättade fettsyror ¹ (g)	2,27	1,74	3,91	2,53	2,03	0,35	0,51	0,51	0,48
Summa transfettsyror ¹ (g)	0,09	0,07	0,11	0,07	0,06	0,01	0,01	0	0
Summa n-3 fettsyror ¹ (g)	0,24	0,47	0,33	0,21	0,17	0,02	0,02	0,04	0,03
Summa långa n-3 fettsyror ¹ (g)	0,02	0	0,04	0,02	0,02	0	0	0	0
Summa n-6 fettsyror ¹ (g)	2,01	1,26	3,58	2,32	1,86	0,34	0,49	0,48	0,45
Kolesterol (mg)	45,0	21,8	54,1	52,7	59,7	75,6	78,0	57,4	76,4

¹Beräknat av analyserade värden

