

# Mejeri 2016

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. Mejeri 2016 Analys av näringsämnen. Livsmedelsverkets PM. Uppsala.

ISSN 1104-7089

Omslag: Livsmedelsverket

# Innehåll

Förkortningar.....	4
Sammanfattning.....	5
Summary .....	6
Nutrient analyses of dairy products 2016.....	6
Provtagning .....	7
Analysprojekt.....	7
Livsmedelsurval .....	7
Kartläggning.....	7
Provantal .....	7
Inköp.....	8
Provhantering.....	8
Provberedning.....	8
Pooling.....	9
Analyser .....	13
Övrigt.....	14
Referenser .....	15
Bilagor.....	16
Bilaga 1. Vetenskapligt namn och FoodEx2 kod.....	17
Bilaga 2. Beräkningar och omräkningsfaktorer .....	18
Bilaga 3. Analysmetoder.....	19
Bilaga 4. Analysresultat .....	22

# Förkortningar

drickf.      drickfärdig

eko.        ekologisk

ätf.        ätfärdig

# 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 2016 utfördes totalt två analysprojekt varav ett handlade om mejeri och är det som kommer att beskrivas här. Totalt analyserades 24 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 dairy products 2016

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 2016, two projects were carried out and the “Dairy products” project is presented in this report. In total, 24 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 inköpt försäljningsstatistik och besöka butiker gjordes en bedömning av vilka kriterier som skulle gälla för att en produkt skulle få ingå i analyserna. Besöken gjordes i butiker i Alingsås, Helsingborg, Kalmar, Uppsala och Umeå där Citygross, Coop, Ica och Willys ingick i kartläggningen. Två olika butiker besöktes i varje stad. I butikerna gjordes en uppskattning över hyllandelar för de aktuella livsmedelsgrupperna följt av en poängsättning. Slutligen gjordes en individuell bedömning utifrån varje livsmedelsgrupp som vägdes samman med uppgifter om försäljningsstatistik och ett beslut togs om vilka produkter som skulle ingå i respektive 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 augusti och oktober 2016 i Uppsala. Vissa prover av mjölk, fil, yoghurt och ost levererades till Livsmedelsverket direkt från mejeriet under februari månad 2017. 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.

## Provhantering

Livsmedlen transporterades i kyllådor till livsmedelsverket där de registrerades och fick individuella journalnummer vilket gör det möjligt att spåra exakt vilka livsmedel som ingår i varje analys. Livsmedlens förpackningar, innehållsförteckningar och näringsvärdesdeklarationer 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-filtrer 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. Flytande produkter inklusive kvarg omrördes i förpackningarna innan de vägdes in och homogeniserades genom att blandas väl. Ostkaka och pannkaka delades i fyra lika delar och motstående fjärdedelar vägdes in och homogeniserades i matberedare. Ostar med lake fick rinna av en minut innan de provbereddes. Runda mjuka ostar delades som ostkaka och pannkaka medan trekantiga ostar delades på hälften varav en halva vägdes in till samlingsprovet och homogeniserades i matberedare. Hårdostar delades i fyra delar och motstående fjärdedelar revs grovt innan de vägdes in och frystes för att därefter rivs fint. Efter homogenisering delades proverna upp på olika burkar och frystes för senare analys.



## Poolning

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
Ost hårdost fett 28 %	Arla Herrgård	14
	Eldorado Gouda	12
	Arla Grevé	9
	Arla Gouda	8
	ICA Herrgård	8
	Arla Jämtgard	7
	Arla skivad Herrgård	6
	Skånemejerier Grevé	6
	Arla Västgöta klosterost Röda	6
	Skånemejerier Allerum Grevé	5
	ICA Gouda	4
	Skånemejerier Herrgård	4
	Arla skivad Gouda	3
	Favorit Herrgård	3
	Garant Svecia	3
	Skånemejerier Allerum Herrgård	3
Ost hårdost fett 31 %	Arla präst	17
	Västgöta Kloster Svart	17
	Gäsene Bondemoran	11
	Falbygden Präst	10
	Arla skivad Präst	7
	ICA Präst	7
	Arla skivad Västgöta Kloster Svart	7
	Garant Gouda	6
	Gäsene Port salut	6
	Arla familjefavorit Storsjö	5
	Arla eko Präst	4
	Garant Präst	4
Ost hårdost eko. fett 28 %	Arla eko Herrgård	61
	Garant eko Gouda	27
	Arla eko Hova	12
Brieost vitmögelost fett 30 %	Wernersson Kolibrie fetthalt 33 %	26
	Wernersson Familypack fetthalt 31 %	15
	ICA basic Brie fetthalt 32 %	13
	Belle Brie	11
	Brie Moulin	10
	Saint Benoit	10
Castello ekologisk	9	

Livsmedel	Varumärke	Procentuell andel
	Castello ekologisk Creamy brie	7
Ost mozzarella fett 18 %	Galbani	32
	Zeta italiensk mozzarella	19
	ICA basic	13
	Zeta ekologisk	10
	Galbani Mini	8
	Zeta mozzarella buffallo	6
	Castelli	6
	Galbani buffel	6
Ost halloumi rå fett 22 %	Zeta handgjord cypriotisk	34
	Fontana original	18
	ICA	13
	Fontana grillost/grilloumi	9
	Fontana ekologisk	8
	Arla	7
	Garant skivad/klassisk	6
	Zeta halloumiburgare	6
Salladsost fett 22 %	Apetina classic block	23
	Fontana original	18
	ICA	13
	Zeta traditionell	12
	Apetina tärnad smaksatt	10
	Zeta ekologisk	7
	Zeta havssalt	7
	Zeta från Lesvos	6
	Favorit	5
Glass gräddglass fett 12 %	Sia gräddglass med vaniljsmak	20
	Alvesta glass gammeldags ekologisk med vanilj	16
	Triumf gammeldags gräddglass	16
	GB glace unilever vaniljgräddglass	14
	Sia gräddglass vanilj	13
	GB Glace gräddglass vanilj	12
	ICA gräddglass vanilj	5
	Garant gräddglass med vanilj	3
Glass vaniljsmak fett ca 8 %	GB Glace big pack vaniljglass	65
	Carte D'or vaniljglass	14
	ICA basic glass vanilj	9
	Eldorado glass med vaniljsmak	6
	ICA kulglass vanilj	4
	Omega glass med vaniljsmak	2
Pannkaka tunn helfabrikat	Kungsörnen frysta pannkakor	23
	Kungsörnen kyllda pannkakor	18
	ICA kyllda pannkakor	17
	Nice'n easy frysta pannkakor	13

Livsmedel	Varumärke	Procentuell andel
	Coop kylda pannkakor	10
	Coop frysta pannkakor	10
	ICA kylda plättar	9
Ostkaka fett 7 %	Frödinge fetthalt 7 %	100
Vaniljsås ätf.	Ekströms	100
Yoghurt naturell fett 10 % sommar	Lindahls turkisk yoghurt ekologisk	56
	Lindahls turkisk yoghurt	12
	Arla turkisk yoghurt	10
	Lindahls grekisk yoghurt	8
	Norrmejerier turkisk yoghurt	8
	Larsa naturell yoghurt	5
Yoghurt naturell fett 3 % sommar	Arla mild yoghurt	56
	Skånemejerier naturell yoghurt	15
	Skånemejerier A-yoghurt	9
	Norrmejerier mild yoghurt	6
	Skånemejerier mild yoghurt	6
	Coop mild yoghurt	5
	Norrmejerier naturell yoghurt	4
Filmjök fett 3 % sommar	Skånemejerier A-fil	18
	Skånemejerier fil	17
	Arla fil	15
	Norrmejerier fil	11
	Bollnäsfil	10
	Falköping fil	9
	Coop fil	7
	ICA fil	7
	Grådö fil	6
Yoghurt sommar eko. naturell fett 3 %	Arla ekologisk naturell	77
	Änglamark ekologisk mild	23
Filmjök sommar eko. fett 3 %	Arla filmjök ekologisk	32
	Skånemejerier A-fil ekologisk	12
	Änglamark A-fil ekologisk	10
	Änglamark filmjök ekologisk	10
	Arla A-fil ekologisk	8
	Norrmejerier filmjök ekologisk	6
	Garant A-fil ekologisk	4
	Garant filmjök ekologisk	4
	Grådö A-fil ekologisk	3
	Grådö filmjök ekologisk	3
	ICA A-fil ekologisk	3
	ICA filmjök ekologisk	3
	Norrmejerier A-fil ekologisk	3
Yoghurt naturell fett 10 % vinter	Lindahls turkisk yoghurt ekologisk	58
	Lindahls turkisk yoghurt	13

Livsmedel	Varumärke	Procentuell andel
	Arla turkisk yoghurt	10
	Lindahls grekisk yoghurt	8
	Norrmejerier turkisk yoghurt	8
	Larsa naturell	3
Yoghurt naturell fett 3 % vinter	Arla mild yoghurt	53
	Skånemejerier naturell yoghurt	15
	Skånemejerier A-yoghurt	10
	Norrmejerier mild yoghurt	6
	Skånemejerier mild yoghurt	6
	Coop mild yoghurt	5
	Norrmejerier naturell yoghurt	4
Filmjök fett 3 % vinter	Skånemejerier A-fil	18
	Arla fil	15
	Skånemejerier fil	17
	Norrmejerier fil	11
	Bollnäs fil	11
	Falköping fil	9
	Coop A-fil	7
	ICA fil	7
	Grådö fil	6
Kvarg naturell fett 0,2 %	Lindahls vanilj	12
	Lindahls hallon	12
	Lindahls naturell	10
	Lindahls persika/passion	7
	Lindahls nötchoklad	7
	Lindahls kokos	6
	Skånemejerier naturell ekologisk	6
	Lindahls citron/lime	6
	Garant lätt	5
	Skånemejerier jordgubb ekologisk	4
	Skånemejerier päron	4
	Eldorado vanilj	4
	Arla blåbär	4
	Coop lätt naturell	4
	Lindahls toffee therapy	3
	Arla päron/vanilj	3
	Arla vanilj	3
Kvarg drickf. olika smaker <sup>1</sup>	Arla jordgubb/granatäpple	45
	Arla apelsin/vanilj	32
	Arla persika/passion	23
Drickyoghurt smaksatt fett ca 1 % <sup>1</sup>	Skånemejerier jordgubb/smultron	14
	Yoggi Yalla hallon/blåbär	12
	ICA jordgubb	9
	Coop björnbär/hallon	9

Livsmedel	Varumärke	Procentuell andel
	Activia skogsbär	8
	Yoggi jordgubb/vanilj	7
	Activia jordgubb	7
	Arla hallon	6
	Arla vanilj	6
	Yoggi Yalla banan/mango/apelsin	6
	Skånemejerier björnbär/vanilj	6
	Coop päron/vanilj	5
	ICA hallon	5
Färskost cottage cheese naturell fett 4 %	Arla naturell	55
	Arla naturell ekologisk	20
	Coop naturell	13
	Garant naturell eko	10
	ICA naturell	1

<sup>1</sup> Sockerarter analyserade separat

## Analys

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 och vitamin C inte förekomma i mjölkprodukter såvida det inte är tillsatt. Socker analyserades separat för drickyoghurt med 8 respektive 12 gram socker per 100 gram. Socker analyserades även separat för Kvarg som delades in i kvarg naturell samt kvarg med hög respektive låg sockerhalt. Övriga näringsämnen i drickyoghurt och kvarg analyserades i poolade prov där alla de olika produkterna i respektive kategori ingick. För B-vitaminer i yoghurt sommar och yoghurt vinter delades yoghurten upp i tre kategorier och analyserades separat för dessa: yoghurt naturell, A-yoghurt och yoghurt mild. Ett aggregerat värde skapades och är det som representerar samlingsprovet. För B-vitaminer i filmjolk delades filen upp i kategorierna A-fil och filmjolk och analyserades separat. D-vitaminer analyserades i varje ingående livsmedel i samlingsprovet filmjolk. Ett aggregerat värde skapades och är det som representerar samlingsprovet. För fil sommar 3 % ekologisk analyserades B-vitaminer separat i A-fil och filmjolk. 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.

## Övrigt

Av de livsmedel som analyserades under olika årstider har ett aggregerat livsmedel skapats i livsmedelsdatabasen. Yoghurt sommar 3 % och yoghurt vinter 3 % återfinns i livsmedlet yoghurt fett 3 %. Filmjök sommar 3 % och filmjök vinter 3 % återfinns i livsmedlet filmjök fett 3 %. Yoghurt 10 % sommar och Yoghurt 10 % vinter återfinns i Yoghurt 10 %.

# Referenser

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

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. FoodEx 2 koder

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Vetenskapligt namn	Foodex2 kod
70	Färskost cottage cheese naturell fett 4%		A02QG#F07.A070D
94	Salladsost fett 22%		A02RC#F07.A073K
96	Ost hårdost fett 28%	Bos taurus	A02ST#F07.A073R
97	Ost hårdost fett 31%	Bos taurus	A02ST#F07.A073V
98	Brieost vitmögelseost fett 30%	Bos taurus	A02RV#F07.A073T
100	Ost halloumi rå fett 22%		A065R#F07.A073K
1689	Glass gräddglass fett 12%		A02QA#F07.A072Z
1690	Glass vaniljsmak fett ca 8%		A02QA#F26.A07XD\$F07.A071G
2184	Ostkaka fett 7%		A02PV#F04.A02LV\$F04.A031G\$F04.A02ML \$F04.A003Y\$F04.A032H\$F04.A014D\$F07.A071M\$F28.A07GX
2255	Ost mozzarella fett 18%	Bos taurus	A02QJ#F07.A073H
3243	Kvarg naturell fett 0,2%	Bos taurus	A02QK#F07.A06YK
6067	Yoghurt naturell fett 10% sommar	Bos taurus	A02NG#F07.A072X
6068	Filmjök fett 3% sommar	Bos taurus	A02PA#F07.A06ZR
6069	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%		A02NQ#F07.A06YR
6070	Ost hårdost eko. fett 28%	Bos taurus	A02ST#F07.A073R
6071	Vaniljsås ätf.		A02PX#F04.A06VS
6072	Yoghurt naturell fett 10% vinter	Bos taurus	A02NG#F07.A072X
6073	Yoghurt naturell fett 3% sommar	Bos taurus	A02NG#F07.A06ZR
6074	Yoghurt naturell fett 3% vinter	Bos taurus	A02NG#F07.A06ZR
6076	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	Bos taurus	A02NG#F07.A06ZR
6077	Filmjök fett 3% vinter	Bos taurus	A02PA#F07.A06ZR
6079	Pannkaka tunn helfabrikat		A00CL
6088	Filmjök sommar eko. fett 3%	Bos taurus	A02PA#F07.A06ZR
6089	Kvarg drickf. olika smaker		A02QK#F03.A06JL

## 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 <sup>1</sup>
Fettsyror (g)	faktor <sup>2</sup> * fett totalt (g) *fettsyra i procent/100

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

Tabell 2. Omräkningsfaktorer

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Protein <sup>1</sup>	Fett <sup>2</sup>
70	Färskost cottage cheese naturell fett 4 %	6,38	0,945
94	Salladsost fett 2 %	6,38	0,945
96	Ost hårdost fett 28%	6,38	0,945
97	Ost hårdost fett 31%	6,38	0,945
98	Brieost vitmögelost fett 30%	6,38	0,945
100	Ost halloumi rå fett 22%	6,38	0,945
1689	Glass gräddglass fett 12%	6,38	0,945
1690	Glass vaniljsmak fett ca 8%	6,38	0,956
2184	Ostkaka fett 7%	6,38	0,945
2255	Ost mozzarella fett 18%	6,38	0,945
3243	Kvarg naturell fett 0,2%	6,38	0,945
6067	Yoghurt naturell fett 10% sommar	6,38	0,945
6068	Filmjök fett 3% sommar	6,38	0,945
6069	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	6,38	0,945
6070	Ost hårdost eko. fett 28%	6,38	0,945
6071	Vaniljsås ätf.	6,38	0,945
6072	Yoghurt naturell fett 10% vinter	6,38	0,945
6073	Yoghurt naturell fett 3% sommar	6,38	0,945
6074	Yoghurt naturell fett 3% vinter	6,38	0,945
6076	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	6,38	0,945
6077	Filmjök fett 3% vinter	6,38	0,945
6079	Pannkaka tunn helfabrikat	6,38	0,945
6088	Filmjök sommar eko. fett 3%	6,38	0,945
6089	Kvarg drickf. olika smaker	6,38	0,945

<sup>1</sup>Kväve till protein <sup>2</sup>Fettsyror av totalfett

## Bilaga 3. Analysmetoder

Tabell 1. Analysmetoder

Ämne	Analysmetod	Referens
Alkohol	GC-FID	Intern metod, externt laboratorium
all-trans-retinol	HPLC	SLV-m049-f
Aska	Gravimetri	SOP: AM/C/803
Bly	ICP-MS	SLV-m196-f
Fett	NMR	SOP: AM/C/1015
Fettsyror	GC-FID	SLV-m062-f
Fiber	Enzymatisk metod	SOP: AM/C/309 baserad på AOAC 985.29
Folat	Mikrobiologisk analys, lactobacillus plantarum	SLV-m059-f3
Fosfor	ICP-SFMS	EPA 200.7, 200.8
Jod	ICP-SFMS	EPA 200.7, 200.8
Järn	ICP-MS	SLV-m196-f
Kadmium	ICP-MS	SLV-m196-f
Kalcium	ICP-SFMS	EPA 200.7, 200.8
Kalium	ICP-SFMS	EPA 200.7, 200.8
Karotenoider	HPLC-DAD	SLV-m 138-f
Kobolt	ICP-MS	SLV-m196-f
Kolesterol	Gaskromatografi	SOP: AM/V/114 baserad på JAOAC international, VOL. 76, No. 4, 1993, pp902-906
Koppar	ICP-MS	SLV-m196-f
Kväve	Dumas metod	Dumas metod
Magnesium	ICP-SFMS	EPA 200.7, 200.8
Mangan	ICP-MS	SLV-m196-f
Molybden	ICP-MS	SLV-m196-f
Natrium	ICP-SFMS	EPA 200.7, 200.8
Niacin	Mikrobiologisk analys, lactobacillus plantarum	SLV-m059-f2
Riboflavin	HPLC-FLD	SLV-m058-f
Selen	ICP-SFMS	EPA 200.7, 200.8
Socketarter	HPLC	SOP: AM/C/309
Stärkelse	Hydrolys	SOP: Am/C/407 baserad på B.S 4401 part 12:1979
Tiamin	HPLC-FLD	SLV-m058-f
Tokoferoler	HPLC	SLV-m049-f
Tokotrienoler	HPLC	SLV-m049-f
Vatten	Gravimetri	SOP: AM/C/801
Vitamin D	HPLC	SLV-m061-f
Vitamin K	HPLC	SLV-m057-f
Vitamin B <sub>12</sub>	Mikrobiologisk analys, lactobacillus delbruekii	SLV-m059-f4
Vitamin B <sub>6</sub>	HPLC-FLD	SLV-m123-f
Zink	ICP-MS	SLV-m196-f

**Fettsyror**

SLV-m062-f

Fettsyror bestäms gaskromatografiskt med en modifierad metod av IUPAC 6th Ed, Part 1, 2.301 and 2.302, 1979. Metylestrar av fettsyror framställs från triglycerider genom metanols i alkalisk miljö. Den procentuella fördelningen av en blandning metylestrar av fettsyror bestäms med gaskromatografi.

**Trans-retinol**

SLV-m049-f

Provet hydrolyseras i basisk miljö och extraheras därefter med cyklohexan. Detektion sker med HPLC-UV. Ackrediterad metod (SWEDAC).

**Karotenoider**

SLV-m138-f

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 D<sub>3</sub>**

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 och tokotrienoler (vitamin E)**

SLV-m049-f

Provet hydrolyseras i basisk miljö och extraheras därefter med cyklohexan. Detektion sker med HPLC-fluorescens. Ackrediterad metod (SWEDAC).

**Vitamin K<sub>1</sub> och K<sub>2</sub>**

SLV-m057-f

Efter tillsats av intern standard extraheras provet med n-heptan. Detektion sker med HPLC-fluorescens. Ackrediterad metod (SWEDAC).

**Vitamin B<sub>1</sub> och B<sub>2</sub>**

SLV-m058-f

Vitamin B<sub>1</sub> (tiamin och HET) och vitamin B<sub>2</sub> (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 B<sub>12</sub>**

SLV-m059-f4

Totalhalt av vitamin B<sub>12</sub> bestäms genom att turbidimetriskt mäta tillväxten av mjölksyrabakterien *Lactobacillus leichmanni*. EN14131. AACC 86-47. Ackrediterad metod (SWEDAC)

**Vitamin B<sub>6</sub>**

SLV-m123-f

Fri och totalhalt vitamin B<sub>6</sub> 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 mikrovågssupplutning 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

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Energi <sup>1</sup> (kJ)	Energi <sup>1</sup> (kcal)	Kolhydrater <sup>1</sup> (g)	Fett (g)	Protein <sup>1</sup> (g)	Kväve (g)	Fiber (g)	Vatten (g)	Alkohol <sup>4</sup> (g)	Aska (g)
70	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	419	100	1,90	4,30	13,4	2,10	0 <sup>3</sup>	79,3	0 <sup>3</sup>	1,10
94	Salladost fett 22%	1138	272	2,10	22,1	16,7	2,62	0 <sup>3</sup>	55,9	0 <sup>3</sup>	3,20
96	Ost hårdost fett 28%	1498	358	3,00	27,1	26,2	4,10	0 <sup>3</sup>	40,2	0 <sup>3</sup>	3,50
97	Ost hårdost fett 31%	1639	392	3,30	31,2	25,2	3,95	0 <sup>3</sup>	37,0	0 <sup>3</sup>	3,30
98	Brieost vitmögelost fett 30%	1455	348	2,80	30,2	17,03	2,67	0 <sup>3</sup>	47,4	0 <sup>3</sup>	2,60
100	Ost halloumi rå fett 22%	1221	292	1,90	21,9	22,3	3,49	0 <sup>3</sup>	48,5	0 <sup>3</sup>	5,40
1689	Glass gräddglass fett 12%	821	196	25,1	9,20	3,18	0,50	0 <sup>3</sup>	61,6	0 <sup>3</sup>	0,90
1690	Glass vaniljsmak fett ca 8%	741	177	27,0	6,50	2,46	0,39	0 <sup>3</sup>	63,3	0 <sup>3</sup>	0,70
2184	Ostkaka fett 7%	718	172	16,6	7,00	10,4	1,63	0 <sup>3</sup>	64,8	0 <sup>3</sup>	1,20
2255	Ost mozzarella fett 18%	894	214	0,80	16,6	15,6	2,45	0 <sup>3</sup>	65,5	0 <sup>3</sup>	1,50
3243	Kvarg naturell fett 0,2%	266	64	5,20	0,20	9,97	1,56	0	83,9	0,04	0,70
6067	Yoghurt naturell fett 10% sommar	456	109	5,10	8,40	3,47	0,54	0 <sup>3</sup>	82,3	0 <sup>2</sup>	0,70
6068	Filmjök fett 3% sommar	240	57	4,80	2,80	3,20	0,50	0 <sup>3</sup>	88,5	0 <sup>2</sup>	0,70
6069	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	248	59	10,1	0,80	2,76	0,43	0 <sup>3</sup>	85,7	0 <sup>2</sup>	0,60
6070	Ost hårdost eko. fett 28%	1473	352	2,70	27,0	25,2	3,95	0 <sup>3</sup>	41,4	0 <sup>3</sup>	3,70
6071	Vaniljsås ätf.	456	109	15,3	3,90	3,04	0,48	0 <sup>3</sup>	77,2	0 <sup>3</sup>	0,60
6072	Yoghurt naturell fett 10% vinter	457	109	5,30	8,20	3,76	0,59	0 <sup>3</sup>	81,9	0 <sup>2</sup>	0,80
6073	Yoghurt naturell fett 3% sommar	234	56	4,50	2,70	3,41	0,53	0 <sup>3</sup>	88,7	0 <sup>2</sup>	0,70
6074	Yoghurt naturell fett 3% vinter	235	56	4,60	2,70	3,33	0,52	0 <sup>3</sup>	88,7	0 <sup>2</sup>	0,70
6076	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	235	56	4,70	2,70	3,20	0,50	0 <sup>3</sup>	88,7	0,03	0,70
6077	Filmjök fett 3% vinter	238	57	4,40	2,80	3,49	0,55	0 <sup>3</sup>	88,6	0 <sup>2</sup>	0,70
6079	Pannkaka tunn helfabrikat	776	186	25,9	5,80	6,51	1,02	1,30	59,4	0 <sup>3</sup>	1,10
6088	Filmjök sommar eko. fett 3%	240	57	4,50	2,90	3,32	0,52	0 <sup>3</sup>	88,5	0 <sup>2</sup>	0,80
6089	Kvarg drickf. olika smaker	177	42	4,60	0,20	5,37	0,84	0	89,0	0 <sup>2</sup>	0,80

<sup>1</sup>Beräknat av analyserade värden <sup>2</sup>Under kvantifieringsgränsen <sup>3</sup>Ej analyserad, bedömd som logisk noll <sup>4</sup>Ej ackrediterad

Tabell 2. Analysresultat kolhydrater per 100 gram

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Glukos (g)	Fruktos (g)	Sackaros (g)	Maltos (g)	Laktos (g)	Stärkelse (g)	Gal (g)
70	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	1,61	e.a	0,03
94	Salladsost fett 22%	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,16	e.a	0,10
96	Ost hårdost fett 28%	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	e.a	0 <sup>1</sup>
97	Ost hårdost fett 31%	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	e.a	0 <sup>1</sup>
98	Brieost vitmögelost fett 30%	0,12	0,02	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	e.a	0,03
100	Ost halloumi rå fett 22%	0,24	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,62	e.a	0,19
1689	Glass gräddglass fett 12%	2,44	0,53	9,85	1,05	5,61	e.a	0,04
1690	Glass vaniljsmak fett ca 8%	4,91	0,88	8,52	2,42	4,92	e.a	0,04
2184	Ostkaka fett 7%	0,11	0,04	6,91	0,23	4,60	e.a	0,03
2255	Ost mozzarella fett 18%	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,35	e.a	0,05
3243	Kvarg naturell fett 0,2% <sup>3</sup>	0,03	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	3,16	e.a	0,42
6067	Yoghurt naturell fett 10% sommar	0,20	0 <sup>1</sup>	0,06	0 <sup>1</sup>	2,62	e.a	1,20
6068	Filmjök fett 3% sommar	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	3,85	e.a	0,05
6069	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1% <sup>2</sup>	0,85	0,44	5,05	0	2,94	e.a	0
6070	Ost hårdost eko. fett 28%	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	e.a	0 <sup>1</sup>
6071	Vaniljsås ätf.	0,02	0,01	8,49	0 <sup>1</sup>	4,46	e.a	0,02
6072	Yoghurt naturell fett 10% vinter	0,03	0 <sup>1</sup>	0,04	0 <sup>1</sup>	3,29	e.a	0,92
6073	Yoghurt naturell fett 3% sommar	0,02	0 <sup>1</sup>	0,03	0 <sup>1</sup>	2,97	e.a	0,82
6074	Yoghurt naturell fett 3% vinter	0,03	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	2,79	e.a	0,84
6076	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	0,02	0,01	0,09	0 <sup>1</sup>	2,85	e.a	0,89
6077	Filmjök fett 3% vinter	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	3,75	e.a	0,05
6079	Pannkaka tunn helfabrikat	0,06	0,04	3,43	0,36	2,29	20,6	0,02
6088	Filmjök sommar eko. fett 3%	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	3,80	e.a	0,06
6089	Kvarg drickf. olika smaker	0,17	0,21	0,17	0 <sup>1</sup>	2,33	e.a	0,81
6090	Kvarg smaksatt sötningsm. <sup>3</sup>	0,39	0,01	0,03	0 <sup>1</sup>	2,03	e.a	0,92

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Glukos (g)	Fruktos (g)	Sackaros (g)	Maltos (g)	Laktos (g)	Stärkelse (g)	Gal (g)
6091	Kvarg smaksatt sockrad <sup>3</sup>	1,12	1,56	2,50	0 <sup>1</sup>	2,35	e.a	0,55
6092	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1% socker ca 8%	0,52	0,56	3,77	0 <sup>1</sup>	2,89	e.a	0,51
6093	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1% socker ca 11%	1,18	0,32	6,33	0 <sup>1</sup>	2,98	e.a	0,48

Ej analyserad skrivs ut som e.a <sup>1</sup>Under kvantifieringsgränsen <sup>2</sup>medelvärde av 6092 och 6093 <sup>3</sup>Poolade prov utifrån sockerhalt, för övriga näringsämnen är 3243, 6090 och 6091 analyserat i ett samlat prov.



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)
70	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	43,3	0 <sup>1</sup>	21	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	1	0 <sup>1</sup>
94	Salladsost fett 22%	216	0 <sup>1</sup>	16	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	5	0 <sup>1</sup>
96	Ost hårdost fett 28%	256	0 <sup>1</sup>	95	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	6	0 <sup>1</sup>
97	Ost hårdost fett 31%	273	0 <sup>1</sup>	125	0 <sup>1</sup>	1	6	0 <sup>1</sup>
98	Brieost vitmögelost fett 30%	272	0 <sup>1</sup>	86	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	5	0 <sup>1</sup>
100	Ost halloumi rå fett 22%	192	0 <sup>1</sup>	12	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	2	0 <sup>1</sup>
1689	Glass gräddglass fett 12%	105	0 <sup>1</sup>	42	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	4	1
1690	Glass vaniljsmak fett ca 8%	0 <sup>1</sup>	15	61	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
2184	Ostkaka fett 7%	64,2	0 <sup>1</sup>	23	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	23	7
2255	Ost mozzarella fett 18%	163	0 <sup>1</sup>	33	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	2	0 <sup>1</sup>
3243	Kvarg naturell fett 0,2%	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	28	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6067	Yoghurt naturell fett 10% sommar	86,8	0 <sup>1</sup>	31	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	1	0 <sup>1</sup>
6068	Filmjök fett 3% sommar	27,1	0 <sup>1</sup>	12	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6069	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	6,50	0 <sup>1</sup>	14	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	2	0 <sup>1</sup>
6070	Ost hårdost eko. fett 28%	265	0 <sup>1</sup>	106	0 <sup>1</sup>	1	7	1
6071	Vaniljsås ätf.	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	102	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6072	Yoghurt naturell fett 10% vinter	90,4	0 <sup>1</sup>	31	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	1	0 <sup>1</sup>
6073	Yoghurt naturell fett 3% sommar	23,2	0 <sup>1</sup>	12	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6074	Yoghurt naturell fett 3% vinter	22,9	0 <sup>1</sup>	13	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6076	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	22,1	0 <sup>1</sup>	12	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6077	Filmjök fett 3% vinter	24,8	0 <sup>1</sup>	12	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6079	Pannkaka tunn helfabrikat	21,7	0 <sup>1</sup>	1	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	57	13
6088	Filmjök sommar eko. fett 3%	26,8	0 <sup>1</sup>	14	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6089	Kvarg drickf. olika smaker	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	8	0 <sup>1</sup>	6	5	4

<sup>1</sup>Under detektionsgränsen

Tabell 4. Analysresultat vitamin D och K per 100 gram

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Vitamin D <sub>2</sub> (µg)	Vitamin D <sub>3</sub> (µg)	Vitamin K <sub>1</sub> (µg)	Vitamin K <sub>2</sub> (µg)	Vitamin K <sub>2</sub> (MK4) (µg)	Vitamin K <sub>2</sub> (MK8) (µg)	Vitamin K <sub>2</sub> (MK-9) (µg)
70	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	0,4	11,8	1	2	8
94	Salladsost fett 22%	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	3,1	26,2	6	4	16
96	Ost hårdost fett 28%	0 <sup>2</sup>	0,10	1,8	26,9	5	5	16
97	Ost hårdost fett 31%	0 <sup>2</sup>	0,09	2,2	28,3	7	6	16
98	Brieost vitmögelost fett 30%	0 <sup>2</sup>	0,20	2,3	9,5	8	0	1
100	Ost halloumi rå fett 22%	0 <sup>2</sup>	0,16	0,9	5,5	5	1	0 <sup>1</sup>
1689	Glass gräddglass fett 12%	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	1,0	3,2	3	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
1690	Glass vaniljsmak fett ca 8%	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	0,7	0,4	0 <sup>1</sup>	0	0 <sup>1</sup>
2184	Ostkaka fett 7%	0 <sup>2</sup>	0,14	0,5	2,9	3	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
2255	Ost mozzarella fett 18%	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	1,3	3,8	4	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
3243	Kvarg naturell fett 0,2%	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	2,3	0 <sup>1</sup>	0	2
6067	Yoghurt naturell fett 10% sommar	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	0,8	1,9	2	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6068	Filmjök fett 3% sommar	0 <sup>2</sup>	0,78	0 <sup>1</sup>	11,0	1	2	8
6069	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	0 <sup>2</sup>	0,13	0 <sup>1</sup>	0,3	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6070	Ost hårdost eko. fett 28%	0 <sup>2</sup>	0,11	1,9	27,1	6	5	16
6071	Vaniljsås ätf.	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,0	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6072	Yoghurt naturell fett 10% vinter	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	0,8	1,9	2	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6073	Yoghurt naturell fett 3% sommar	0 <sup>2</sup>	0,24	0 <sup>1</sup>	0,6	1	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6074	Yoghurt naturell fett 3% vinter	0 <sup>2</sup>	0,88	0,3	0,8	1	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6076	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,7	1	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6077	Filmjök fett 3% vinter	0 <sup>2</sup>	0,81	0,5	11,1	1	2	8
6079	Pannkaka tunn helfabrikat	0 <sup>2</sup>	0,20	3,3	3,7	4	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6088	Filmjök sommar eko. fett 3%	0 <sup>2</sup>	0,04	0,3	11,2	1	2	9

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Vitamin D <sub>2</sub> (µg)	Vitamin D <sub>3</sub> (µg)	Vitamin K <sub>1</sub> (µg)	Vitamin K <sub>2</sub> (µg)	Vitamin K <sub>2</sub> (MK4) (µg)	Vitamin K <sub>2</sub> (MK8) (µg)	Vitamin K <sub>2</sub> (MK-9) (µg)
6089	Kvarg drickf. olika smaker	0 <sup>2</sup>	0 <sup>1</sup>	0,6	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>

<sup>1</sup>Under detektionsgränsen <sup>2</sup>Ej analyserad, bedömd som logisk noll.

Tabell 5. Analysresultat vitamin E per 100 gram

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	$\alpha$ -tokoferol (mg)	$\beta$ -tokoferol (mg)	$\delta$ -tokoferol (mg)	$\gamma$ -tokoferol (mg)	$\alpha$ -tokotrienol (mg)	$\beta$ -tokotrienol (mg)	$\delta$ -tokotrienol (mg)	$\gamma$ -tokotrienol (mg)
70	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	0,10	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
94	Salladsost fett 22%	0,54	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,02	0,01	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
96	Ost hårdost fett 28%	0,70	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,02	0,02	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
97	Ost hårdost fett 31%	0,79	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,02	0,02	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
98	Brieost vitmögelost fett 30%	0,92	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,02	0,02	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
100	Ost halloumi rå fett 22%	0,45	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,02	0,02	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
1689	Glass gräddglass fett 12%	0,30	0 <sup>1</sup>	0,04	0,07	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
1690	Glass vaniljsmak fett ca 8%	0,34	0,03	0,04	0,14	0,22	0 <sup>1</sup>	0,03	0 <sup>1</sup>
2184	Ostkaka fett 7%	0,75	0,02	0 <sup>1</sup>	0,03	0,01	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
2255	Ost mozzarella fett 18%	0,38	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,01	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
3243	Kvarg naturell fett 0,2%	0,05	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6067	Yoghurt naturell fett 10% sommar	0,22	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,02	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6068	Filmjök fett 3% sommar	0,07	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6069	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	0,04	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6070	Ost hårdost eko. fett 28%	0,73	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,02	0,01	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6071	Vaniljsås ätf.	0,05	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0,02	0,06	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6072	Yoghurt naturell fett 10% vinter	0,18	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6073	Yoghurt naturell fett 3% sommar	0,06	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6074	Yoghurt naturell fett 3% vinter	0,06	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6076	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	0,06	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	$\alpha$ -tokoferol (mg)	$\beta$ -tokoferol (mg)	$\delta$ -tokoferol (mg)	$\gamma$ -tokoferol (mg)	$\alpha$ -tokotrienol (mg)	$\beta$ -tokotrienol (mg)	$\delta$ -tokotrienol (mg)	$\gamma$ -tokotrienol (mg)
6077	Filmjök fett 3% vinter	0,06	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6079	Pannkaka tunn helfabrikat	1,66	0,30	0,06	1,23	0,09	0,42	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6088	Filmjök sommar eko. fett 3%	0,07	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>
6089	Kvarg drickf. olika smaker	0,04	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>

<sup>1</sup>Under detektionsgränsen

Tabell 6. Analysresultat vattenlösliga vitaminer per 100 gram

Livsmedels- nummer	Livsmedelsnamn	Tiamin (mg)	Riboflavin (mg)	Niacin (mg)	Vitamin B <sub>6</sub> (mg)	Vitamin B <sub>6</sub> fritt (mg)	Vitamin B <sub>12</sub> (µg)	Folat (µg)	Vitamin C (mg)
70	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	0,01	0,16	0,08	e.a	0 <sup>1</sup>	0,60	30,5	0 <sup>2</sup>
94	Salladost fett 22%	0,03	0,35	0,24	e.a	0 <sup>1</sup>	0,55	26,7	0 <sup>2</sup>
96	Ost hårdost fett 28%	0,01	0,27	0 <sup>1</sup>	e.a	0,05	1,85	24,4	0 <sup>2</sup>
97	Ost hårdost fett 31%	0,02	0,27	0 <sup>1</sup>	e.a	0,04	1,65	23,6	0 <sup>2</sup>
98	Brieost vitmögelost fett 30%	0,03	0,37	0,56	e.a	0,10	1,13	39,0	0 <sup>2</sup>
100	Ost halloumi rå fett 22%	0,02	0,25	0,08	e.a	0,04	0,64	1,6	0 <sup>2</sup>
1689	Glass gräddglass fett 12%	0,04	0,17	0,13	e.a	0,04	0,43	8,5	0 <sup>2</sup>
1690	Glass vaniljsmak fett ca 8%	0,05	0,17	0,12	e.a	0,05	0,31	7,9	0 <sup>2</sup>
2184	Ostkaka fett 7%	0,04	0,23	0,19	e.a	0,04	0,90	1,7	0 <sup>2</sup>
2255	Ost mozzarella fett 18%	0,01	0,19	0 <sup>1</sup>	e.a	0 <sup>1</sup>	1,09	7,7	0 <sup>2</sup>
3243	Kvarg naturell fett 0,2%	0,04	0,21	0,25	e.a	0,05	0,53	26,3	0 <sup>2</sup>
6067	Yoghurt naturell fett 10% sommar	0,04	0,16	0,11	e.a	0,04	0,19	14,8	0 <sup>2</sup>
6068	Filmjök fett 3% sommar	0,04	0,14	0,10	e.a	0,03	0,27	10,9	0 <sup>2</sup>
6069	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	0,03	0,15	0,13	e.a	0,03	0,18	11,4	0 <sup>2</sup>
6070	Ost hårdost eko. fett 28%	0,02	0,26	0 <sup>1</sup>	e.a	0,04	1,75	25,5	0 <sup>2</sup>
6071	Vaniljsås ätf.	0,02	0,11	0,11	e.a	0 <sup>1</sup>	0 <sup>1</sup>	1,9	0 <sup>2</sup>
6072	Yoghurt naturell fett 10% vinter	0,04	0,21	0,14	e.a	0,04	0,20	11,6	0 <sup>2</sup>
6073	Yoghurt naturell fett 3% sommar	0,04	0,14	0,10	e.a	0,04	0,18	12,4	0 <sup>2</sup>
6074	Yoghurt naturell fett 3% vinter	0,03	0,15	0,12	e.a	0,04	0,24	15,2	0 <sup>2</sup>
6076	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	0,04	0,14	0,11	e.a	0,04	0,15	12,8	0 <sup>2</sup>
6077	Filmjök fett 3% vinter	0,04	0,16	0,12	e.a	0,04	0,27	10,0	0 <sup>2</sup>
6079	Pannkaka tunn helfabrikat	0,08	0,17	0,31	0,04	0,04	0,42	14,0	0 <sup>2</sup>
6088	Filmjök sommar eko. fett 3%	0,04	0,15	0,10	e.a	0,03	0,25	12,8	0 <sup>2</sup>
6089	Kvarg drickf. olika smaker	0,04	0,16	0,16	e.a	0,04	0,35	14,3	0 <sup>2</sup>

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

Tabell 7. Analysresultat mineraler per 100 gram del 1

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Bly (µg)	Fosfor (mg)	Jod1 (µg)	Järn (mg)	Kadmium (µg)	Kalcium (mg)	Kalium (mg)	Kobolt (µg)	Koppar (mg)
70	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	0 <sup>1</sup>	134	5,2	0,04	0 <sup>1</sup>	50,3	53,5	0 <sup>1</sup>	0,02
94	Salladsost fett 22%	0 <sup>1</sup>	222	38,3	0,09	0 <sup>1</sup>	242	55,2	0 <sup>1</sup>	0,03
96	Ost hårdost fett 28%	0 <sup>1</sup>	440	12,0	0,14	0 <sup>1</sup>	689	77,1	0 <sup>1</sup>	0,04
97	Ost hårdost fett 31%	0 <sup>1</sup>	412	9,0	0,10	0 <sup>1</sup>	676	75,8	0 <sup>1</sup>	0,04
98	Brieost vitmögelost fett 30%	0 <sup>1</sup>	281	19,1	0,10	0 <sup>1</sup>	409	98,9	0 <sup>1</sup>	0,02
100	Ost halloumi rå fett 22%	0,40	406	34,0	0,15	0 <sup>1</sup>	633	73,8	0,12	0,03
1689	Glass gräddglass fett 12%	0 <sup>1</sup>	91	18,6	0,06	0 <sup>1</sup>	141	188	0 <sup>1</sup>	0,01
1690	Glass vaniljsmak fett ca 8%	0 <sup>1</sup>	89	10,6	0,04	0 <sup>1</sup>	104	156	0 <sup>1</sup>	0,01
2184	Ostkaka fett 7%	0 <sup>1</sup>	194	10,9	0,31	0,29	269	144	0 <sup>1</sup>	0,03
2255	Ost mozzarella fett 18%	0 <sup>1</sup>	227	19,1	0,09	0 <sup>1</sup>	306	25,7	0 <sup>1</sup>	0,02
3243	Kvarg naturell fett 0,2%	0 <sup>1</sup>	112	15,0	0,04	0 <sup>1</sup>	108	112	0 <sup>1</sup>	0,02
6067	Yoghurt naturell fett 10% sommar	0 <sup>1</sup>	94,0	12,6	0,06	0 <sup>1</sup>	123	151	0 <sup>1</sup>	0,02
6068	Filmjök fett 3% sommar	0 <sup>1</sup>	96,5	11,4	0,07	0 <sup>1</sup>	116	156	0 <sup>1</sup>	0,03
6069	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	0 <sup>1</sup>	76,4	10,1	0,03	0 <sup>1</sup>	106	129	0 <sup>1</sup>	0,01
6070	Ost hårdost eko. fett 28%	0,37	458	14,4	0,11	0 <sup>1</sup>	731	73,3	0 <sup>1</sup>	0,03
6071	Vaniljsås ätf.	0 <sup>1</sup>	72,2	10,2	0,03	0 <sup>1</sup>	98,5	136	0 <sup>1</sup>	0,01
6072	Yoghurt naturell fett 10% vinter	0 <sup>1</sup>	108	18,5	0,02	0 <sup>1</sup>	122	163	0 <sup>1</sup>	0,01
6073	Yoghurt naturell fett 3% sommar	0 <sup>1</sup>	89,3	6,8	0,13	0 <sup>1</sup>	111	155	0,14	0,03
6074	Yoghurt naturell fett 3% vinter	0 <sup>1</sup>	92,1	9,2	0,02	0 <sup>1</sup>	120	170	0 <sup>1</sup>	0,01
6076	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	0 <sup>1</sup>	87,1	12,0	0,50	0 <sup>1</sup>	118	135	0 <sup>1</sup>	0,04
6077	Filmjök fett 3% vinter	0 <sup>1</sup>	93,5	9,6	0,02	0 <sup>1</sup>	111	154	0 <sup>1</sup>	0,01
6079	Pannkaka tunn helfabrikat	0 <sup>1</sup>	101	25,5	0,55	0,83	66,9	149	0 <sup>1</sup>	0,05
6088	Filmjök sommar eko. fett 3%	0 <sup>1</sup>	93,7	11,8	0,23	0 <sup>1</sup>	113	143	0 <sup>1</sup>	0,02
6089	Kvarg drickf. olika smaker	0 <sup>1</sup>	112	12,8	0,05	0 <sup>1</sup>	159	149	0 <sup>1</sup>	0,01

<sup>1</sup>Under kvantifieringsgränsen

Tabell 8. Analysresultat mineraler per 100 gram del 2

Livsmedelsnummer	Livsmedelsnamn	Magnesium (mg)	Mangan (mg)	Molybden (µg)	Natrium (mg)	Selen (µg)	Zink (mg)
70	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	4,6	0	5,38	270	0 <sup>1</sup>	0,29
94	Salladost fett 22%	15,4	0,02	3,10	815	0 <sup>1</sup>	1,31
96	Ost hårdost fett 28%	31,3	0,02	5,09	424	0 <sup>1</sup>	3,45
97	Ost hårdost fett 31%	30,9	0,02	5,44	407	0 <sup>1</sup>	3,24
98	Brieost vitmögelost fett 30%	18,0	0,02	7,74	404	0 <sup>1</sup>	2,38
100	Ost halloumi rå fett 22%	34,0	0,03	4,32	1680	10,3	3,04
1689	Glass gräddglass fett 12%	12,2	0,01	8,15	53,8	0 <sup>1</sup>	0,31
1690	Glass vaniljsmak fett ca 8%	12,3	0,01	5,12	49,1	0 <sup>1</sup>	0,18
2184	Ostkaka fett 7%	19,6	0,06	4,56	50,2	0 <sup>1</sup>	1,20
2255	Ost mozzarella fett 18%	11,6	0,01	4,55	198	0 <sup>1</sup>	2,35
3243	Kvarg naturell fett 0,2%	11,1	0,01	5,15	31,4	0 <sup>1</sup>	0,48
6067	Yoghurt naturell fett 10% sommar	11,1	0,01	6,84	41,2	0 <sup>1</sup>	1,87
6068	Filmjök fett 3% sommar	11,8	0,02	4,36	39,2	0 <sup>1</sup>	1,06
6069	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	10,1	0,03	3,02	34,8	0 <sup>1</sup>	0,32
6070	Ost hårdost eko. fett 28%	31,7	0,02	6,62	483	0 <sup>1</sup>	3,62
6071	Vaniljsås ätf.	9,3	0,01	2,86	55,7	0 <sup>1</sup>	0,29
6072	Yoghurt naturell fett 10% vinter	13,0	0 <sup>1</sup>	6,77	44,2	0 <sup>1</sup>	0,44
6073	Yoghurt naturell fett 3% sommar	11,2	0,03	4,35	37,3	0 <sup>1</sup>	2,80
6074	Yoghurt naturell fett 3% vinter	11,2	0 <sup>1</sup>	3,14	37,9	0 <sup>1</sup>	0,37
6076	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	10,9	0,15	8,32	37,3	0 <sup>1</sup>	0,51
6077	Filmjök fett 3% vinter	11,8	0 <sup>1</sup>	3,92	37,9	0 <sup>1</sup>	0,38
6079	Pannkaka tunn helfabrikat	14,2	0,16	11,9	254	0 <sup>1</sup>	0,51
6088	Filmjök sommar eko. fett 3%	11,8	0,04	8,39	39,0	0 <sup>1</sup>	0,93
6089	Kvarg drickf. olika smaker	13,8	0,02	3,64	33,4	0 <sup>1</sup>	0,66

<sup>1</sup>Under kvantifieringsgränsen



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

Livsmedelsnamn	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	Salladsost fett 22%	Ost hårdost fett 28%	Ost hårdost fett 31%	Brieost vitmögelt fett 30%	Ost halloumi rå fett 22%	Glass gräddglass fett 12%	Glass vaniljsmak fett ca 8%
Livsmedelsnummer	70	94	96	97	98	100	1689	1690
Fettsyra 4:0 (g)	0,10	0,65	0,77	0,89	0,68	0,61	0,25	0,05
Fettsyra 6:0 (g)	0,06	0,36	0,43	0,50	0,38	0,34	0,14	0,03
Fettsyra 8:0 (g)	0,05	0,39	0,31	0,35	0,30	0,31	0,10	0,37
Fettsyra 10:0 (g)	0,11	1,21	0,72	0,82	0,73	0,92	0,24	0,29
Fettsyra 12:0 (g)	0,14	0,78	0,86	0,97	0,87	0,76	0,29	2,17
Fettsyra 13:0 (g)	0	0,02	0,02	0,03	0,03	0,02	0,01	0
Fettsyra 14:0 (g)	0,46	2,13	2,74	3,19	3,11	2,29	0,93	0,90
Fettsyra 14:1 (g)	0,04	0,08	0,23	0,26	0,27	0,16	0,08	0
Fettsyra 15:0 i (g)	0,01	0,05	0,07	0,08	0,07	0,05	0,02	0
Fettsyra 15:0 ai (g)	0,02	0,09	0,12	0,14	0,13	0,09	0,04	0
Fettsyra 15:0 (g)	0,05	0,22	0,28	0,31	0,35	0,26	0,09	0
Fettsyra 15:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 i (g)	0,01	0,06	0,06	0,07	0,08	0,06	0,02	0
Fettsyra 16:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 (g)	1,29	5,53	8,11	9,55	9,08	6,76	2,79	1,01
Fettsyra 16:1 (g)	0,07	0,28	0,41	0,46	0,50	0,32	0,13	0
Fettsyra 16:2 n-4 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 17:0 i (g)	0,02	0,11	0,13	0,14	0,16	0,12	0,04	0
Fettsyra 17:0 ai (g)	0,02	0,10	0,12	0,13	0,15	0,11	0,04	0
Fettsyra 17:0 (g)	0,02	0,15	0,15	0,16	0,20	0,15	0,05	0
Fettsyra 17:1 (g)	0,01	0,06	0,08	0,09	0,11	0,07	0,03	0
Fettsyra 18:0 i (g)	0	0,01	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0
Fettsyra 18:0 (g)	0,41	2,27	2,80	3,27	3,02	1,94	1,04	0,34

Livsmedelsnamn	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	Salladsost fett 22%	Ost hårdost fett 28%	Ost hårdost fett 31%	Brieost vitmögelseost fett 30%	Ost halloumi rå fett 22%	Glass gräddglass fett 12%	Glass vaniljsmak fett ca 8%
Livsmedelsnummer	70	94	96	97	98	100	1689	1690
Fettsyra 18:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:1 (g)	0,88	4,44	5,43	6,19	6,34	3,96	1,74	0,80
Fettsyra 18:2 (g)	0,12	0,85	0,76	0,83	0,76	0,65	0,26	0,20
Fettsyra 18:2 cis n-6 (g)	0,08	0,55	0,49	0,53	0,53	0,49	0,17	0,19
Fettsyra 18:2 konj (g)	0,02	0,18	0,15	0,16	0,23	0,09	0,05	0
Fettsyra 18:3 n-3 (g)	0,03	0,14	0,13	0,15	0,18	0,07	0,05	0,03
Fettsyra 18:3 n-6 (g)	0	0,01	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:0 (g)	0,01	0,06	0,05	0,05	0,05	0,04	0,02	0,01
Fettsyra 20:1 (g)	0,01	0,05	0,08	0,09	0,08	0,05	0,03	0,01
Fettsyra 20:2 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:3 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:3 n-6 (g)	0	0	0,02	0,02	0,02	0,02	0,01	0
Fettsyra 20:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:4 n-6 (g)	0,01	0,04	0,03	0,04	0,04	0,05	0,01	0
Fettsyra 20:5N3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 21:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:0 (g)	0	0,01	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0
Fettsyra 22:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:2 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:6 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 23:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 24:0 (g)	0	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,01	0

Livsmedelsnamn	Färskost cottage cheese naturell fett 4%	Salladsost fett 22%	Ost hårdost fett 28%	Ost hårdost fett 31%	Brieost vitmögelost fett 30%	Ost halloumi rå fett 22%	Glass gräddglass fett 12%	Glass vaniljsmak fett ca 8%
Livsmedelsnummer	70	94	96	97	98	100	1689	1690
Fettsyra 24:1 n-9 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 14:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:1 t (g)	0,01	0,08	0,09	0,10	0,11	0,08	0,03	0
Fettsyra 18:1 t (g)	0,09	0,93	0,75	0,67	0,93	0,46	0,22	0,01
Fettsyra 20:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:3 t (g)	0	0,01	0,02	0,04	0,06	0,02	0,01	0,01
Fettsyra 18:2 t (g)	0,03	0,20	0,19	0,20	0,24	0,12	0,06	0,01
Summa mättade fettsyror <sup>1</sup> (g)	2,78	14,2	17,8	20,7	19,5	14,9	6,13	5,17
Summa enkelomättade fettsyror <sup>1</sup> (g)	1,02	4,91	6,22	7,09	7,30	4,57	2,00	0,81
Summa fleromättade fettsyror <sup>1</sup> (g)	0,16	1,05	0,97	1,08	1,07	0,80	0,34	0,24
Summa transfettsyror <sup>1</sup> (g)	0,13	1,22	1,05	1,01	1,34	0,68	0,32	0,03
Summa n-3 fettsyror <sup>1</sup> (g)	0,03	0,14	0,13	0,15	0,18	0,07	0,05	0,03
Summa långa n-3 fettsyror <sup>1</sup> (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Summa n-6 fettsyror <sup>1</sup> (g)	0,09	0,60	0,54	0,59	0,59	0,56	0,19	0,19
Kolesterol (mg)	17,4	59,8	66,3	76,8	59,6	71,0	30,7	3,47

<sup>1</sup>Beräknat av analyserade värden

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

Livsmedelsnamn	Ostkaka fett 7%	Ost mozzarella fett 18%	Kvarg naturell fett 0,2%	Yoghurt naturell fett 10% sommar	Filmjök fett 3% sommar	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	Ost hårdost eko. fett 28%	Vanilj-sås ätf.
Livsmedelsnummer	2184	2255	3243	6067	6068	6069	6070	6071
Fettsyra 4:0 (g)	0,15	0,44	0	0,23	0,07	0,02	0,72	0,03
Fettsyra 6:0 (g)	0,08	0,25	0	0,13	0,04	0,01	0,40	0,01
Fettsyra 8:0 (g)	0,06	0,17	0	0,09	0,03	0,01	0,31	0,23
Fettsyra 10:0 (g)	0,15	0,38	0	0,21	0,07	0,02	0,73	0,19
Fettsyra 12:0 (g)	0,18	0,45	0,01	0,25	0,09	0,03	0,83	1,53
Fettsyra 13:0 (g)	0,01	0,02	0	0,01	0	0	0,02	0
Fettsyra 14:0 (g)	0,59	1,61	0,02	0,82	0,29	0,08	2,78	0,64
Fettsyra 14:1 (g)	0,05	0,13	0	0,07	0,03	0,01	0,21	0
Fettsyra 15:0 i (g)	0,01	0,04	0	0,02	0,01	0	0,07	0
Fettsyra 15:0 ai (g)	0,02	0,07	0	0,03	0,01	0	0,12	0
Fettsyra 15:0 (g)	0,06	0,18	0	0,08	0,03	0,01	0,29	0
Fettsyra 15:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 i (g)	0,01	0,05	0	0,02	0,01	0	0,07	0
Fettsyra 16:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 (g)	2,04	4,94	0,06	2,37	0,82	0,24	7,67	0,48
Fettsyra 16:1 (g)	0,12	0,27	0	0,13	0,04	0,01	0,40	0
Fettsyra 16:2 n-4 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 17:0 i (g)	0,03	0,07	0	0,04	0,01	0	0,14	0
Fettsyra 17:0 ai (g)	0,02	0,07	0	0,03	0,01	0	0,12	0
Fettsyra 17:0 (g)	0,03	0,11	0	0,05	0,01	0	0,18	0
Fettsyra 17:1 (g)	0,02	0,05	0	0,02	0,01	0	0,09	0
Fettsyra 18:0 i (g)	0	0,01	0	0	0	0	0,02	0
Fettsyra 18:0 (g)	0,67	1,73	0,02	0,88	0,28	0,07	2,92	0,21
Fettsyra 18:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0

Livsmedelsnamn	Ostkaka fett 7%	Ost mozzarella fett 18%	Kvarg naturell fett 0,2%	Yoghurt naturell fett 10% sommar	Filmjök fett 3% sommar	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	Ost hårdost eko. fett 28%	Vanilj- sås ätf.
Livsmedelsnummer	2184	2255	3243	6067	6068	6069	6070	6071
Fettsyra 18:1 (g)	1,62	3,59	0,04	1,88	0,59	0,17	5,56	0,27
Fettsyra 18:2 (g)	0,37	0,51	0,01	0,26	0,08	0,03	0,88	0,06
Fettsyra 18:2 cis n-6 (g)	0,31	0,35	0,01	0,17	0,05	0,02	0,56	0,06
Fettsyra 18:2 konj (g)	0,01	0,11	0	0,04	0,02	0	0,18	0
Fettsyra 18:3 n-3 (g)	0,04	0,08	0	0,06	0,02	0,01	0,21	0
Fettsyra 18:3 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:0 (g)	0,01	0,03	0	0,01	0	0	0,05	0,01
Fettsyra 20:1 (g)	0,02	0,05	0	0,02	0,01	0	0,08	0
Fettsyra 20:2 n-6 (g)	0,01	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:3 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:3 n-6 (g)	0,01	0,01	0	0,01	0	0	0,02	0
Fettsyra 20:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:4 n-6 (g)	0,02	0,03	0	0,01	0	0	0,03	0
Fettsyra 20:5N3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 21:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:0 (g)	0	0,01	0	0,01	0	0	0,02	0
Fettsyra 22:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:2 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:6 n-3 (g)	0,01	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 23:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 24:0 (g)	0,01	0,01	0	0,01	0	0	0,02	0
Fettsyra 24:1 n-9 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 14:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0

Livsmedelsnamn	Ostkaka fett 7%	Ost mozzarella fett 18%	Kvarg naturell fett 0,2%	Yoghurt naturell fett 10% sommar	Filmjök fett 3% sommar	Drickyoghurt smaksatt fett ca 1%	Ost hårdost eko. fett 28%	Vanilj- sås ätf.
Livsmedelsnummer	2184	2255	3243	6067	6068	6069	6070	6071
Fettsyra 16:1 t (g)	0,02	0,05	0	0,03	0,01	0	0,10	0
Fettsyra 18:1 t (g)	0,13	0,46	0	0,29	0,08	0,02	0,66	0
Fettsyra 20:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:3 t (g)	0,01	0,03	0	0	0	0	0,04	0
Fettsyra 18:2 t (g)	0,04	0,11	0	0,05	0,02	0,01	0,21	0
Summa mättade fettsyror <sup>1</sup> (g)	4,16	10,6	0,12	5,27	1,79	0,51	17,5	3,32
Summa enkelomättade fettsyror <sup>1</sup> (g)	1,84	4,09	0,05	2,12	0,68	0,19	6,34	0,28
Summa fleromättade fettsyror <sup>1</sup> (g)	0,46	0,66	0,01	0,33	0,11	0,03	1,17	0,06
Summa transfettsyror <sup>1</sup> (g)	0,20	0,67	0	0,37	0,11	0,03	1,01	0,01
Summa n-3 fettsyror <sup>1</sup> (g)	0,05	0,08	0	0,06	0,02	0,01	0,21	0
Summa långa n-3 fettsyror <sup>1</sup> (g)	0,01	0	0	0	0	0	0	0
Summa n-6 fettsyror <sup>1</sup> (g)	0,35	0,39	0,01	0,19	0,06	0,02	0,62	0,06
Kolesterol (mg)	56,6	51,7	6,67	25,2	8,51	4,53	69,7	1,96

<sup>1</sup>Beräknat av analyserade värden

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

Livsmedelsnamn	Yoghurt naturell fett 10% vinter	Yoghurt naturell fett 3% sommar	Yoghurt naturell fett 3% vinter	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	Filmjök fett 3% vinter	Pannkaka tunn helfabrikat	Filmjök sommar eko. fett 3%	Kvarg drickf. olika smaker
Livsmedelsnummer	6072	6073	6074	6076	6077	6079	6088	6089
Fettsyra 4:0 (g)	0,21	0,07	0,07	0,08	0,07	0,01	0,08	0
Fettsyra 6:0 (g)	0,12	0,04	0,04	0,04	0,04	0	0,04	0
Fettsyra 8:0 (g)	0,09	0,03	0,03	0,03	0,03	0	0,03	0
Fettsyra 10:0 (g)	0,23	0,07	0,08	0,07	0,08	0,01	0,08	0
Fettsyra 12:0 (g)	0,26	0,09	0,09	0,08	0,10	0,01	0,09	0
Fettsyra 13:0 (g)	0,01	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 14:0 (g)	0,86	0,28	0,29	0,28	0,30	0,04	0,30	0
Fettsyra 14:1 (g)	0,07	0,02	0,02	0,02	0,03	0	0,02	0
Fettsyra 15:0 i (g)	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0	0,01	0
Fettsyra 15:0 ai (g)	0,03	0,01	0,01	0,01	0,01	0	0,01	0
Fettsyra 15:0 (g)	0,08	0,03	0,03	0,03	0,03	0	0,03	0
Fettsyra 15:1 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 i (g)	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0	0,01	0
Fettsyra 16:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:0 (g)	2,34	0,79	0,82	0,73	0,83	0,77	0,78	0
Fettsyra 16:1 (g)	0,12	0,04	0,04	0,04	0,04	0,06	0,04	0
Fettsyra 16:2 n-4 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 17:0 i (g)	0,03	0,01	0,01	0,01	0,01	0	0,01	0
Fettsyra 17:0 ai (g)	0,03	0,01	0,01	0,01	0,01	0	0,01	0
Fettsyra 17:0 (g)	0,05	0,01	0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0
Fettsyra 17:1 (g)	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0
Fettsyra 18:0 i (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:0 (g)	0,84	0,26	0,26	0,29	0,27	0,22	0,32	0
Fettsyra 18:0 ai (g)	0	0	0	0	0	0	0	0

Livsmedelsnamn	Yoghurt naturell fett 10% vinter	Yoghurt naturell fett 3% sommar	Yoghurt naturell fett 3% vinter	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	Filmjök fett 3% vinter	Pannkaka tunn helfabrikat	Filmjök sommar eko. fett 3%	Kvarg drickf. olika smaker
Livsmedelsnummer	6072	6073	6074	6076	6077	6079	6088	6089
Fettsyra 18:1 (g)	1,70	0,57	0,54	0,57	0,57	2,83	0,62	0
Fettsyra 18:2 (g)	0,26	0,08	0,08	0,09	0,08	0,99	0,10	0
Fettsyra 18:2 cis n-6 (g)	0,17	0,05	0,05	0,06	0,05	0,99	0,07	0
Fettsyra 18:2 konj (g)	0,04	0,02	0,01	0,02	0,01	0	0,02	0
Fettsyra 18:3 n-3 (g)	0,06	0,02	0,02	0,02	0,02	0,32	0,02	0
Fettsyra 18:3 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:0 (g)	0,01	0	0	0	0	0,02	0,01	0
Fettsyra 20:1 (g)	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0,05	0,01	0
Fettsyra 20:2 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0,01	0	0
Fettsyra 20:3 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:3 n-6 (g)	0,01	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 20:4 n-6 (g)	0,01	0	0	0	0	0,03	0	0
Fettsyra 20:5N3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 21:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:0 (g)	0,01	0	0	0	0	0,01	0	0
Fettsyra 22:1 (g)	0	0	0	0	0	0,01	0	0
Fettsyra 22:2 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:4 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:5 n-6 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 22:6 n-3 (g)	0	0	0	0	0	0,02	0	0
Fettsyra 23:0 (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 24:0 (g)	0,01	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 24:1 n-9 (g)	0	0	0	0	0	0,01	0	0



Livsmedelsnamn	Yoghurt naturell fett 10% vinter	Yoghurt naturell fett 3% sommar	Yoghurt naturell fett 3% vinter	Yoghurt sommar eko. naturell fett 3%	Filmjök fett 3% vinter	Pannkaka tunn helfabrikat	Filmjök sommar eko. fett 3%	Kvarg drickf. olika smaker
Livsmedelsnummer	6072	6073	6074	6076	6077	6079	6088	6089
Fettsyra 14:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 16:1 t (g)	0,02	0,01	0,01	0,01	0,01	0	0,01	0
Fettsyra 18:1 t (g)	0,24	0,08	0,07	0,08	0,07	0	0,09	0
Fettsyra 20:1 t (g)	0	0	0	0	0	0	0	0
Fettsyra 18:3 t (g)	0	0	0	0	0	0,01	0	0
Fettsyra 18:2 t (g)	0,05	0,02	0,02	0,02	0,02	0,01	0,02	0
Summa mättade fettsyror <sup>1</sup> (g)	5,28	1,73	1,77	1,72	1,83	1,11	1,84	0
Summa enkelomättade fettsyror <sup>1</sup> (g)	1,93	0,66	0,62	0,65	0,66	2,97	0,70	0
Summa fleromättade fettsyror <sup>1</sup> (g)	0,34	0,10	0,10	0,12	0,10	1,38	0,13	0
Summa transfettsyror <sup>1</sup> (g)	0,31	0,10	0,10	0,11	0,10	0,02	0,12	0
Summa n-3 fettsyror <sup>1</sup> (g)	0,06	0,02	0,02	0,02	0,02	0,34	0,02	0
Summa långa n-3 fettsyror <sup>1</sup> (g)	0	0	0	0	0	0,02	0	0
Summa n-6 fettsyror <sup>1</sup> (g)	0,19	0,06	0,06	0,06	0,06	1,02	0,08	0
Kolesterol (mg)	25,3	11,30	10,0	9,76	9,64	39,4	8,81	3,95

<sup>1</sup>Beräknat av analyserade värden

