

Kontrollprojekt om nyckelhålsmärkning 2007

av Lena Janson, Anita Laser Reuterswärd och Ingrid Lindeberg



Produktion:

Livsmedelsverket, Box 622
SE-751 26 Uppsala, Sweden

Teknisk redaktör:
Merethe Andersen

Uppsala 2008-06-11

Livsmedelsverkets rapportserie är avsedd för publicering av projektrapporter, metodprovningar, utredningar m m. I serien ingår även reserapporter och konferensmaterial. För innehållet svarar författarna själva.

Samtliga rapporter läggs som PDF-dokument på www.livsmedelsverket.se och vissa trycks också i varierande upplagor och tilltrycks i mån av efterfrågan. De tryckta kan beställas från Livsmedelsverkets kundtjänst tel 018-17 55 06 eller via webbplaten.

Innehåll

Sammanfattning	2
Inledning	3
Bakgrund.....	3
Nyckelhålsmärkningen.....	3
Näringspåståenden och näringsvärdesdeklaration	4
Mål	5
Avgränsningar	5
Utvalda livsmedelsgrupper	5
Vad kontrollerades?	6
Genomförande.....	7
Resultat.....	7
Mjukt bröd.....	8
Färdigmat	9
Flytande livsmedel	9
Diskussion	10
Slutsatser	12
Bilagor.....	13
Referenser	13

Sammanfattning

Livsmedelsverket har samordnat ett kontrollprojekt om märkning av livsmedel. Kontrollen omfattade användning av nyckelhålssymbolen. Förutom Livsmedelsverket deltog nio kommuner i projektet och 77 produkter inom sortimenten mjukt bröd, färdigmat och flytande livsmedel kontrollerades. Produkterna som granskades kom från 18 anläggningar under både Livsmedelsverkets och kommunernas kontrollansvar. Ansvaret för att följa upp de avvikelser som upptäcktes ligger på respektive kontrollmyndighet.

Nyckelhålet är Livsmedelsverkets varumärke och har funnits sedan 1989. Märkningen infördes för att göra det lättare för konsumenten att välja de för hälsan bättre alternativen i en livsmedelsgrupp. Reglerna för vilka livsmedel som får nyckelhålmärkas ändrades 2005 för att bättre överensstämna med nyare vetenskapliga rön om hur vi bör äta. De villkor som numera regleras i nyckelhålsföreskriften är totalmängden fett, fettkvaliteten (innehåll av mättade fettsyror och transfettsyror), sockerarter, salt (natrium) och kostfiber. Som uppföljning av ett tidigare genomfört kontrollprojekt och som en del i Livsmedelsverkets ökade satsning på redlighetsarbetet genomfördes detta kontrollprojekt om nyckelhålmärkning under 2007.

Resultatet av kontrollprojektet visade att de flesta produkterna uppfyllde villkoren för nyckelhålmärkningen. Nyckelhålssymbolen var återgiven på korrekt sätt i 64 fall, näringsvärdesdeklarationen var korrekt angiven i 64 fall och dokumentation kunde uppvisas för att styrka märkningen i 67 fall, vilket dock fortfarande lämnar utrymme för viss förbättring. Det är anmärkningsvärt att företagen inte anger symbolen korrekt enligt föreskriven förlaga. Det är också allvarligt att en produkt (färdigmat) inte uppfyllde villkoren för nyckelhålmärkning, utan var felaktigt märkt och att det i 13 fall förekom att fullständig dokumentation inte kunde uppvisas för att styrka användningen av nyckelhålssymbolen.

Kontroll av redlighet kan inte bara begränsas till att gälla uppgifterna på livsmedelsförpackningen. Man måste också kontrollera att uppgifterna är korrekta och kan styrkas med dokumentation. Projektet visar att det är angeläget att kontrollen av nyckelhålmärkning ingår som en del av den offentliga kontrollen av livsmedel, på samma sätt som andra redlighetsfrågor. Trovärdigheten för nyckelhålet måste kunna garanteras för att konsumenten inte ska bli vilseledd. Livsmedelsverket har en viktig roll i att stödja de lokala kontrollmyndigheterna och samordna kontrollen av såväl nyckelhålet som annan näringsmärkning, till exempel andra närings- och hälsopåståenden. Det finns ett rikt utbud av produkter med hälsoprofil och märkningen av dessa livsmedel är en viktig och aktuell redlighetsfråga. Livsmedelsverket avser att arbeta aktivt med redlighet och uppmuntrar även andra kontrollmyndigheter att göra detta.

Inledning

Regeringen gav hösten 2005 Livsmedelsverket i uppdrag att tillsammans med lokala kontrollmyndigheter genomföra ett nationellt tillsynsprojekt under 2006 om redlighet (märkning) vid försäljning till konsument. Bakgrunden till uppdraget var att regeringen uppmärksammats på att konsumenter kunde bli vilseledda av olika typer av information i märkningen. En av slutsatserna i detta projekt var att det fanns en del att förbättra inom redlighetsområdet och att Livsmedelsverket har en viktig roll i att samordna och stödja inspektörerna i kontrollen av märkning av livsmedel. Märkning är ett komplext område där det ofta handlar om bedömning av uppgifter. Man föreslog också att kommande märkningsprojekt borde inriktas på fördjupad kontroll inom klart avgränsade områden (Nationellt tillsynsprojekt 2006 om livsmedelsmärkning, Livsmedelsverkets rapport 2-2007).

Som uppföljning av detta märkningsprojekt och som en del i Livsmedelsverkets ökade satsning inom redlighetsområdet genomfördes ett kontrollprojekt om nyckelhålmärkning under 2007. Inom projektet granskades följande produktgrupper: mjukt bröd, färdigmat och flytande livsmedel.

Bakgrund

Nyckelhålmärkningen

Nyckelhålet är Livsmedelsverkets varumärke och har funnits sedan 1989. Märkningen infördes för att göra det lättare för konsumenterna att hitta de näringsmässigt bättre alternativen av livsmedel inom en viss livsmedelsgrupp för att minska risken för hjärt- och kärlsjukdomar. Livsmedelsverket föreskrev villkor som skulle uppfyllas för att livsmedel skulle få nyckelhålmärkas. Villkoren rörde då i huvudsak en maximigräns för totalfett och en minimigräns för kostfiber. För frukostflingor fanns dock även en begränsning för mängden sockerarter. Reglerna gällde de livsmedel som kunde tänkas bidra med för mycket fett och för lite kostfiber och där det fanns alternativa och nyttigare livsmedel att välja bland.

Reglerna för nyckelhålmärkningen reviderades 2005 och baseras på vetenskaplig forskning och på de nordiska och svenska näringsrekommendationerna (NNR 2004, SNR 2005). En modernisering av föreskriften behövdes av flera skäl. Livsmedelsverket presenterade under våren 2005 fem nya kostråd som utgår från de senaste forskningsrönen inom nutritionsområdet, kunskapen om hur svenska folket äter idag och om hur vi bör äta. ”5 kostråd 2005” riktar in sig på de viktigaste förändringarna i våra matvanor för att äta hälsosamt. I de nya kostråden ingår numera även ”frukt och grönt” och ”fisk”. Dessa livsmedel saknades i

reglerna om nyckelhålet från 1989 och det bedömdes angeläget att få med dem i de nya reglerna.

På senare år har man fått mer kunskap om fettsammansättningens betydelse, framför allt mättade fettsyror och transfettsyror, för kranskärlssjukdomar. Sockerdebatten har varit aktuell i flera år och kunskapen om saltets betydelse för blodtrycket har förstärkts. Tiden var mogen att införa villkor för fettsyror, salt (natrium) och sockerarter för de livsmedelsgrupper där detta kunde vara relevant.

Reglerna för märkning med nyckelhålet finns i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol. De villkor som regleras är:

- totalmängden fett
- fettkvalitet (dvs. innehållet av mättade fettsyror och transfettsyror)
- sockerarter (deklarerar under kolhydrater i näringsvärdesdeklarationen)
- salt, dvs. natriumklorid (deklarerar som natrium i näringsvärdesdeklarationen)
- kostfiber

Villkoren för de olika livsmedelsgrupper som får nyckelhålmärkas varierar utifrån vad som har bedömts vara relevant för varje grupp. Alla typer av livsmedel får dock inte nyckelhålmärkas. Detta gäller till exempel glass och andra livsmedel som anses vara ”utrymmesmat” och som vi inte bör äta alltför ofta. Nyckelhålmärkningen är frivillig, men om den används ska den följa de villkor som Livsmedelsverket ställt upp för respektive livsmedelsgrupp.

Nyckelhålssymbolen får vara grön eller svart. Anledningen till att man får välja på två färger är att företag som inte använder färgtryck där grönt ingår istället kan välja svart tryck. ®-märket infördes vid regelrevideringen 2005 för att understryka att nyckelhålet är Livsmedelsverkets varumärke och att symbolen måste följa förlagan till färg och form. Tryckoriginal kan beställas från Livsmedelsverkets kundtjänst.

Näringspåståenden och näringsvärdesdeklaration

Livsmedelsverkets tolkning är att nyckelhålet består av en samling näringspåståenden (se vägledningen om nyckelhålet). Näringspåståenden kallas de påståenden som ”anger, låter förstå eller antyder att ett livsmedel har särskilda gynnsamma näringsmässiga egenskaper vad gäller energi eller näringsämnen”. En ny förordning, (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel (nedan kallad förordningen om närings- och hälsopåståenden), gäller från och med den 1 juli 2007. Av denna förordning, liksom av Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:21) om näringsvärdesdeklaration, framgår att näringsvärdesdeklaration är obligatorisk på produkter som är märkta med näringspåståenden, vilket nyckelhålmärkta produkter alltså är enligt Livsmedelsverkets tolkning.

Näringsvärdesdeklarationen ska utformas enligt Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:21) om näringsvärdesdeklaration. Beroende på vilket/vilka villkor som gäller för den aktuella livsmedelsgruppen i LIVSFS 2005:9 ska näringsvärdesdeklarationen utformas enligt ”grupp 1” (dvs. energi, protein, kolhydrat och fett) eller ”grupp 2” (dvs. energi, protein, kolhydrat, sockerarter, fett, mättat fett, kostfiber och natrium) enligt 11§ SLVFS 1993:21. I näringsvärdesdeklaration enligt grupp 1 kan alltså varken värde för sockerarter, mättat fett, kostfiber eller natrium utläsas.

Såväl på nyckelhålmärkt mjukt bröd som på färdigmat bedömer Livsmedelsverket att det ska finnas en näringsvärdesdeklaration enligt grupp 2, eftersom villkoren för nyckelhålmärkning av dessa livsmedelsgrupper omfattar mer än vad som framgår av en näringsvärdesdeklaration enligt grupp 1. För flytande livsmedel beror det på vilka villkor som gäller för respektive produkt. För lättmjölk räcker det till exempel med näringsvärdesdeklaration enligt grupp 1, medan smaksatt lättfil och havredryck ska ha en näringsvärdesdeklaration enligt grupp 2 (se bilaga 7).

Mål

Målet med kontrollprojektet var att:

- få kunskap om hur reglerna för nyckelhålmärkning av färdigförpackade livsmedel efterlevs
- öka kunskapen om nyckelhålmärkningen hos kontrollmyndigheterna
- stimulera kontrollen av nyckelhålmärkning

Avgränsningar

Utvalda livsmedelsgrupper

Projektet inriktades på att kontrollera färdigförpackade nyckelhålmärkta produkter i följande produktgrupper:

- mjukt bröd,
- färdigmat; portionsförpackad kyld eller fryst måltid,
- flytande livsmedel; till exempel mjölkprodukter och vegetabiliska alternativ till dessa.

Anledningen till att dessa livsmedel valdes ut är dels att dessa produkter ofta är nyckelhålmärkta, dels att villkor för samtliga näringsämnen regleras i föreskriften om nyckelhålet för dessa livsmedel.

Mjukt bröd tillhör den grupp livsmedel som har flest nyckelhålmärkta produkter. I det regeringsuppdrag om kontroll av märkning som Livsmedelsverket samordnade under 2006 noterades att märkning med nyckelhålet var ett av de ”mervärden” som fanns på förpackat bröd (Livsmedelsverkets rapport nr 2-2007). Det var därför intressant att följa upp detta och kontrollera om märkningen med nyckelhålet på bröd används korrekt.

Portionsförpackad färdigmat märks ofta med nyckelhålet. Kriterierna för dessa produkter skärptes i och med de nya reglerna för nyckelhålmärkning. Antalet krav och villkor är fem stycken (energinivå, mängd grönsaker, fetthinnehåll, tillförda renframställda sockerarter och natriumhalt). I tidigare regler fanns endast ett enda villkor (högst 30 energiprocent fett) och därför valdes denna produktgrupp ut för granskning.

Mjolk- och mjölkprodukter är en stor livsmedelskategori som ofta nyckelhålmärks. Vegetabiliskt alternativ till mjölk var en ny livsmedelsgrupp som tillkom vid ändringen av nyckelhålsreglerna 2005. Livsmedelsverket har tidigare kontrollerat nyckelhålmärkning på mjölk- och mjölkprodukter, men sedan dess har en omfattande produktutveckling skett inom området. Därför granskades flytande livsmedel generellt i detta kontrollprojekt för att se vilka produkter inom sortimentet som märktes med nyckelhålet.

Ytterligare en viktig faktor för urvalet av produkter var att kontrollansvaret för de anläggningar som tillverkar dessa nyckelhålmärkta livsmedel skulle finnas både hos Livsmedelsverket och hos kommunerna. De allra flesta livsmedelsföretag står under kommunal kontroll. För vissa större anläggningar, till exempel kött- och mjölkproduktanläggningar sker kontrollen dock av Livsmedelsverket.

Endast stickprov inom varje livsmedelsgrupp kontrollerades, dvs. kontrollen var inte heltäckande inom en viss livsmedelsgrupp.

Vad kontrollerades?

Kontrollen inriktades på att undersöka om nyckelhålmärkningen var korrekt i förhållande till företagets bakomliggande dokumentation. Kontroll av varumärkesskyddet gjordes inom ramen för projektet. Inspektören kontrollerade att varumärket nyckelhålet användes på rätt sätt, dvs. hade rätt färg (grönt eller svart), rätt form och att ®-märket fanns med bredvid själva symbolen. Kemiska analyser av produkterna med avseende på näringsämnen ingick inte i projektet. Om en kontrollmyndighet beslutade sig för att göra analyser av näringsämnen i en produkt låg detta utanför projektet. Uppföljning av eventuella

brister i märkningen ingick inte i kontrollprojektet, utan ansvaret för detta ligger på respektive kontrollmyndighet. Uppföljning av brister gällande varumärkesskyddet görs av Livsmedelsverket, men inte heller denna uppföljning har ingått i projektet.

Genomförande

Kontrollprojektet genomfördes under september till oktober 2007, eftersom fryst färdigmat fick släppas ut på marknaden enligt de villkor som gällde i de gamla reglerna för nyckelhålmärkningen till och med den 30 juni 2007.

Inbjudan att delta i kontrollprojektet om nyckelhålet samt projektplanen med checklistor publicerades på Livsmedelsverket webbplats för inspektörer. En rundringning gjordes också till en del kommuner med tillverkare inom aktuella produktgrupper.

Inspektörer från de kontrollmyndigheter som anmält intresse att delta i projektet bjöds in till en utbildningsdag på Livsmedelsverket. Under denna dag fick inspektörerna information om bakgrunden till nyckelhålmärkningen, nyckelhålet som Livsmedelsverkets varumärke, hur näringsvärden beräknas, projektgenomförande och genomgång av checklistorna, åtgärder vid bristande efterlevnad av reglerna och om nyckelhålet i framtiden.

Kontrollen av nyckelhålmärkningen gjordes av behörig kontrollmyndighet med hjälp av checklistor (se bilaga 1, 2 och 3) på den anläggning som tillverkat, importerat, förpackat eller märkt produkten. Checklistorna från kontrollerna skickades in till Livsmedelsverket för sammanställning.

Resultat

Miljöförvaltningarna i Landskrona, Solna, Lidköping, Örebro, Helsingborg, Malmö, Skellefteå, Växjö och Stockholm samt Livsmedelsverket var de kontrollmyndigheter som deltog i kontrollprojektet. Sammanlagt 77 produkter granskades, fördelade på produktgrupperna mjukt bröd, färdigmat och flytande livsmedel. 18 anläggningar besöktes. Sammanställning av inkomna checklistor finns i bilaga 4-6. Tabellen visar översiktligt resultat för de 77 kontrollerade produkterna.

Tabell: översikt resultat

Produkt	Mjukt bröd	Färdigmat	Flytande livsmedel
Antal produkter	37	15	25
Antal kontrollerade anläggningar	9	4	5
Korrekt livsmedelsgrupp (enligt LIVSFS 2005:9)	37	15	22
Korrekt angiven symbol	31	13	20
Näringsvärdesdeklaration (grupp 1/grupp 2) ¹	37 (6/31)	15 (5/10)	25 (15/10)
Dokumentation ²	34	13	22

Mjukt bröd

Totalt kontrollerades 37 produkter varav 30 mjukt matbröd och sju korv-/hamburgerbröd. Samtliga produkter tillhör således livsmedelsgrupp 20 i nyckelhålsföreskriften (mjukt bröd samt brödmixer).

På 31 av 37 förpackningar stämde nyckelhålet på förpackningen med förlagan, i de fall nyckelhålet var felaktigt återgivet var det vanligaste felet att ®-märket saknades (fyra fall). I ett fall angavs att symbolen dessutom hade fel proportioner och i två fall att ®-märket var placerat något lägre än i förlagan. I samtliga 37 fall var nyckelhålet grönt.

På samtliga produkter fanns en näringsvärdesdeklaration angiven, i sex fall var den angiven enligt grupp 1 och i 31 fall enligt grupp 2. I samtliga fall stämde näringsvärdesdeklarationens uppgift om fetthalt med villkoren för nyckelhålsmärkning. Uppgift om mängden sockerarter saknades i två fall, eftersom det bara fanns näringsvärdesdeklaration enligt grupp 1. När det gällde natrium saknades uppgift om mängd i ett fall. När det slutligen gällde villkoren för kostfibrer stämde uppgiften i näringsvärdesdeklarationen med villkoren för nyckelhålsmärkningen för mjukt bröd i samtliga fall.

Bakomliggande dokumentation för angivna uppgifter i näringsvärdesdeklarationen granskades. För två av produkterna kunde företaget inte styrka på en enda punkt att villkoren för nyckelhålet var uppfyllda, varken vad gäller fett, sockerarter, natrium eller kostfibrer. I ytterligare ett fall kunde

¹ Antal produkter som märkts med näringsvärdesdeklaration (antal produkter med deklaration enligt grupp 1/ antal produkter med deklaration enligt grupp 2)

² Antal produkter där företaget kunde uppvisa dokumentation som styrker villkoren för nyckelhålet för den aktuella produkten.

företaget inte uppvisa dokumentation som styrkte villkoret för sockerarter. I alla andra fall fanns dokumentation som styrkte företagets nyckelhålsmärkning.

Färdigmat

Totalt kontrollerades 15 portionsförpackade färdigmatsprodukter. Av de provtagna produkterna var 13 produkter inplacerade i livsmedelsgrupp 15 (färdigberedda produkter) och två produkter i livsmedelsgrupp 16 (pajer, piroger och pizzor). I samtliga fall bedömde kontrollmyndigheten att företaget placerat produkten i korrekt livsmedelsgrupp.

I 13 av 15 fall stämde nyckelhålet på förpackningen med förlagan. I de två fall där det inte stämde var skälet att ®-märket saknades. Nyckelhålet var grönt i 13 fall och svart i två fall.

På samtliga förpackningar fanns näringsvärdesdeklaration, i fem fall enligt grupp 1 och i tio fall enligt grupp 2. I ett fall stämde inte uppgifterna i näringsvärdesdeklarationen med nyckelhålsmärkningens villkor för fett. I ett annat fall uppfylldes inte villkoret för sockerarter. I två fall fanns ingen uppgift om mängd natrium i näringsvärdesdeklarationen. I ytterligare ett fall var uppgiften inte ifylld i checklistan.

Bakomliggande dokumentation för angivna uppgifter i näringsvärdesdeklarationen granskades. I två fall var dokumentationen bristfällig. I det ena fallet kunde företaget ändå styrka att villkoret för fett var uppfyllt, för sockerarter och natrium saknades dock dokumentation. I det andra fallet visade dokumentationen att villkoret för fett inte var uppfyllt, då produkten innehöll mer fett än vad nyckelhålsmärkningens tillåter. Företaget kunde dessutom inte visa dokumentation som styrkte villkoret för sockerarter. Däremot fanns dokumentation som styrkte villkoret för natrium.

Flytande livsmedel

Totalt kontrollerades 25 produkter, varav 20 mjölk/filmjölk och fem havredryck. 17 produkter var klassade i livsmedelsgrupp 1 (skummjölk, minimjölk och lättmjölk och motsvarande fermenterade produkter), tre produkter i livsmedelsgrupp 2 (smaksatta fermenterade mjölkprodukter utan sötningsmedel) och fem produkter i livsmedelsgrupp 3 (vegetabiliska produkter utan sötningsmedel avsedda som alternativ till produkterna i livsmedelsgrupp 1). I tre av fallen ansåg kontrollmyndigheten att företaget felaktigt märkt produkterna med nyckelhålet. Dessa tre fall var smaksatt havredryck.

På 20 av 25 förpackningar stämde nyckelhålet på förpackningen med förlagan. I de fem fall där nyckelhålet var felaktigt återgivet saknades ®-märket. På 15

förpackningar var symbolen nyckelhålet grönt och på 13 förpackningar var symbolen svart (observera att det kunde vara flera symboler på en förpackning).

Samtliga förpackningar var försedda med näringsvärdesdeklaration. Näringsvärdesdeklarationen angavs för skummjolk, minimjolk och lättmjolk och motsvarande fermenterade produkter enligt grupp 1 i 13 fall och enligt grupp 2 i fyra fall, för smaksatta fermenterade mjölkprodukter enligt grupp 1 i två fall och enligt grupp 2 i ett fall samt för vegetabiliska produkter enligt grupp 2 i samtliga fem fall.

I samtliga fall stämde uppgiften om mängden fett i näringsvärdesdeklarationen med villkoren för nyckelhålmärkning för respektive livsmedelsgrupp. Villkoret för sockerarter stämde med näringsvärdesdeklarationen i sju av åtta fall (endast aktuellt för smaksatta fermenterade mjölkprodukter och vegetabiliska produkter). I ett fall kunde mängden sockerarter inte utläsas eftersom förpackningen var försedd med näringsvärdesdeklaration enligt grupp 1.

Bakomliggande dokumentation för angivna uppgifter i näringsvärdesdeklarationen granskades. I samtliga fall kunde företaget uppvisa dokumentation på att villkoret för fetthalt var uppfyllt för respektive livsmedelsgrupp. Villkoret för sockerarter var aktuellt i åtta fall (endast aktuellt för smaksatta fermenterade mjölkprodukter och vegetabiliska produkter), i tre av fallen var uppgifter om dokumentation inte ifylld i checklistan.

Diskussion

Företag som märker sina produkter med nyckelhålet behöver inte göra någon anmälan om detta, varken till Livsmedelsverket eller till sin kontrollmyndighet. Därför finns ingen lista över vilka livsmedel som är nyckelhålmärkta. Detta kontrollprojekt ger troligen en begränsad bild av hur nyckelhålet används i märkningen av livsmedel. Sammanlagt granskades 77 produkter i projektet och endast 18 anläggningar besöktes. Livsmedelsverket har sammanställt resultatet utifrån de checklistor som kontrollmyndigheterna har skickat in, men har inte granskat några förpackningar. Ibland har checklistorna varit otydligt ifyllda, vilket innebär att resultatet på ett fåtal punkter är svårtolkat.

Nyckelhålssymbolen utformades i de allra flesta fallen i enlighet med Livsmedelsverkets förlaga. På 13 av 77 förpackningar var nyckelhålet inte korrekt återgivet, den vanligaste bristen var att ®-märket saknades. Eftersom nyckelhålet är Livsmedelsverkets varumärke är det viktigt att symbolen återges på korrekt sätt. De nya reglerna gäller fr o m 1 juni 2005 och vid det här laget borde företagen ha hunnit ändra utformningen av symbolen. I något fall har det varit en

tunn vit linje runt nyckelhålssymbolen. Enligt vägledningen om nyckelhålet gäller följande:

”Om bakgrunden är mörk eller i samma färg som symbolen får en vit kantlinje, som är funktionell men så tunn som möjligt, inrama symbolen. Det får inte vara ett brett fält av vitt runt nyckelhålet. ®-märket ska helst vara svart, men om bakgrunden är mörk kan ® vara vitt. Ingen text eller andra symboler får tryckas i anslutning till nyckelhålet. Annan information eller budskap på förpackningen får inte förknippas med Livsmedelsverket eller varumärket nyckelhålet.”

Sådan otillåten text i anslutning till nyckelhålet förekom dock inte på de produkter som granskades inom ramen för detta kontrollprojekt. Nyckelhålssymbolen ska vara grön eller svart och detta har varit fallet på samtliga kontrollerade förpackningar.

Användning av nyckelhålet har i ett fall (färdigmat) förekommit på en produkt som inte uppfyller villkoren för nyckelhålmärkning. Livsmedelsverket ser mycket allvarligt på detta. Det är anmärkningsvärt att felaktigt nyckelhålmärkta produkter förekommer på marknaden. Eftersom relativt få produkter dock kontrollerats ställer man sig frågan om problemet med felaktig nyckelhålmärkning är utbrett eller bara förekommer undantagsvis.

Ytterligare tre produkter (smaksatt havredryck) bedömdes i samråd med Livsmedelsverket inte tillhöra en livsmedelsgrupp som fick nyckelhålmärkas. Vid förnyad bedömning och med hänsyn tagen till ordalydelsen i LIVSFS 2005:9 kunde dock inte verket rekommendera att företaget skulle förbjudas att använda nyckelhålssymbolen på sina smaksatta havredrycker. Eventuellt beslut i ärendet fattas av aktuell kontrollmyndighet.

Det är viktigt att konsumenterna får korrekt och fullständig information för att göra sina val. Eftersom Livsmedelsverkets tolkning av förordningen om närings- och hälsopåståenden är att nyckelhålmärkta produkter ska ha en näringsvärdesdeklaration var detta intressant att kontrollera i projektet. Samtliga nyckelhålmärkta produkter som kontrollerades var försedda med näringsvärdesdeklaration. I de flesta fallen hade de nyckelhålmärkta produkterna rätt näringsvärdesdeklaration, men ibland fanns endast näringsvärdesdeklaration enligt grupp 1 angiven, när det i själva verket borde ha varit enligt grupp 2 för att konsumenten skulle kunna få all relevant information.

När det gällde företagens dokumentation var det värt att notera att det fanns företag som inte på en enda punkt kunde styrka sin användning av nyckelhålssymbolen, vilket är allvarligt. I de allra flesta av fallen var det dock glädjande att se att giltig dokumentation kunde uppvisas. I ett fall (färdigmat) visade dokumentationen att nyckelhålet använts felaktigt, eftersom fetthalten översteg villkoret för märkningen. I samtliga produktgrupper fanns en handfull

fall där företaget hade dokumentation som delvis styrkte nyckelhålmärkningen, men inte för samtliga villkor.

Nyckelhålet är endast en av många symboler och näringspåståenden förknippade med hälsa som används på livsmedelsförpackningar. Övriga hälsobudskap som användes på brödförpackningarna var bl.a.: ”fullkorn”, ”fiberrik”, ”hälsosamma rågfibrer”, ”nyttiga havrefibrer”, ”laddad med hälsosamma rågfibrer och annat nyttigt”, ”kostfibrer”, ”gott och nyttigt”. Dessa påståenden omfattas inte av nyckelhålsföreskriften, men det kan noteras att det finns ett rikt utbud av olika närings- och hälsopåståenden till exempel på bröd.

Slutsatser

Resultatet av detta kontrollprojekt visar att de flesta av de granskade produkterna uppfyller villkoren för nyckelhålmärkningen. Av 77 kontrollerade förpackningar har inspektören bedömt att samtliga produkter är placerade i rätt livsmedelsgrupp, nyckelhålsymbolen är korrekt återgiven i 64 fall, näringsvärdesdeklarationen var angiven på rätt sätt i 64 fall och dokumentation kunde uppvisas som underlag för märkningen i 67 fall.

Kontroll av redlighet kan inte bara begränsas till att gälla uppgifterna på förpackningen. Man måste också kontrollera att uppgifterna som anges är korrekta och kan styrkas med relevant dokumentation. Det är av största vikt att konsumenterna verkligen kan lita på märkningen och inte blir vilseledda. Några slutsatser kan dras utifrån resultatet av detta kontrollprojekt:

- Det är angeläget att kontroll av nyckelhålmärkningen ingår som en del av den offentliga kontrollen av livsmedel på samma sätt som andra redlighetsfrågor. Trovärdigheten för nyckelhålet måste kunna garanteras för att konsumenten inte ska bli vilseledd.
- Förutom nyckelhålmärkningen förekommer en rad andra hälsobudskap på livsmedelsförpackningar. Detta har bara noterats i det här projektet, men bör kontrolleras ytterligare i och med att förordningen om närings- och hälsopåståenden gäller från 1 juli 2007.
- Livsmedelsverket har en viktig roll i att bygga upp en systematisk kontroll av närings- och hälsopåståenden i märkningen av livsmedel.

De avvikelser som upptäckts ligger på respektive myndighets kontrollansvar att följa upp. I de fall företagen står under kommunalt tillsynsansvar har kontrollmyndigheten möjlighet att kontakta Livsmedelsverket (enheten för kommunstöd) för att få stöd i att tolka lagstiftningen. Livsmedelsverket avser att arbeta aktivt med redlighet och uppmuntrar även kommunerna att ta fram

kontrollprojekt inom redlighetsområdet. Enheten för kommunstöd tar gärna del av resultat av kommande projekt.

Bilagor

- Bilaga 1 Checklista mjukt bröd
- Bilaga 2 Checklista färdigmat
- Bilaga 3 Checklista flytande livsmedel
- Bilaga 4 Resultat mjukt bröd
- Bilaga 5 Resultat färdigmat
- Bilaga 6 Resultat flytande livsmedel
- Bilaga 7 LIVSFS 2005:9

Referenser

Livsmedelsverkets rapport 2-2007, Nationellt tillsynsprojekt 2006 om livsmedelsmärkning
(L Jansson, L Wallin, M Karlsson, B Turesson)

Nordiska näringsrekommendationer (NNR 2004). Nordic Nutrition Recommendations 2004, 4th edition. Nordic Council of Ministers, Copenhagen 2005. pp 436.

Svenska näringsrekommendationer (SNR 2005). Rekommendationer om näring och fysisk aktivitet. Livsmedelsverket 2005, fjärde upplagan.

Livsmedelsverkets ”5 kostråd 2005”

Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2005:9) om användning av viss symbol

Vägledning Nyckelhålet (17 januari 2007)

Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1924/2006 om näringspåståenden och hälsopåståenden om livsmedel

Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:21, omtryck LIVSFS 2007:8) om näringsvärdesdeklaration.



Datum för inspektion: _____

Checklista mjukt bröd*

*Här avses färdigförpackat mjukt bröd som är märkt med nyckelhålet.



Kontaktuppgifter

Namn på kontrollerande inspektör: _____

Telefon: _____

E-postadress: _____

Kommun (alt. Livsmedelsverket): _____

Namn på tillverkande anläggning: _____

Kontroll av förpackningen

Typ av produkt (t.ex. mjukt bröd, tunnbröd eller surdegsbröd): _____

Varans beteckning ("namnet" på produkten): _____

Bäst före-dag: _____

Bakat den (datum, om detta finns angivet): _____

Eventuellt batchnummer: _____

Symbolens placering och utseende

Vilken plats har nyckelhålet på förpackningen?

(Obs! Det kan finnas flera nyckelhål, ange i så fall samtligas placering)

Märket sitter på framsidan baksidan annat ställe: _____

Överensstämmer nyckelhålet/nyckelhålen på förpackningen

med förlagan ovan? (Nyckelhålet ska vara försett med ®)

Ja Nej

Om nej, ange vad som avviker: _____

Vilken färg har nyckelhålet? Ange färg på samtliga: _____

Har ® samma färg som nyckelhålet?

Ja Nej

Om nej, vilken färg? _____

Näringsvärdesdeklaration

Finns näringsvärdesdeklaration på förpackningen?

Ja Nej Anges näringsvärdesdeklarationen enligt **grupp 1**

(energivärde, mängd protein, kolhydrat och fett)

Ja Nej Anges näringsvärdesdeklarationen enligt **grupp 2**

(energivärde, mängd protein, kolhydrat, sockerarter,

fett, mättat fett, kostfiber och natrium)

Ja Nej Om näringsvärdesdeklarationen anges på **annat sätt**

– ange vilka näringsämnen som deklarerar: _____

BILAGA 1

Stämmer uppgifterna i näringsvärdesdeklarationen med villkoren för:

- **fetthalt** (högst 7 g/100 g)? Ja Nej Uppgift saknas
- **sockerarter** (mono- och disackarider totalt högst 10 g/100 g)? Ja Nej Uppgift saknas
- **natrium** (högst 600 mg natrium/100 g)? Ja Nej Uppgift saknas
- **kostfiber** (minst 4,5 g/1000 kJ; 1,9 g/100 kcal)? Ja Nej Uppgift saknas
- Finns andra symboler eller uttryck med hälsobudskap? Ja Nej
- Om ja, vilka? Fullkorn Fiberrik GI ICAs "bollar" Annat

Ta gärna bilder på förpackningen med digitalkamera och bifoga dessa till checklistan.

Kontroll av dokumentation

Finns dokumentation som styrker korrektheten i företagets märkning med symbolen nyckelhålet för respektive villkor:

- **fetthalt** (högst 7 g/100 g)? Ja Nej
- Hur är dokumentationen framtagen? Beräknad Analyserad Annat
- **sockerarter** (mono- och disackarider totalt högst 10 g/100 g) Ja Nej
- Hur är dokumentationen framtagen? Beräknad Analyserad Annat
- **natrium** (högst 600 mg/100 g) Ja Nej
- Hur är dokumentationen framtagen? Beräknad Analyserad Annat
- **kostfiber** (minst 4,5 g/1000 kJ; 1,9 g/100 kcal)? Ja Nej
- Hur är dokumentationen framtagen? Beräknad Analyserad Annat

Eventuella övriga kommentarer: _____

Checklistan skickas till Livsmedelsverket per post under adress Livsmedelsverket, Enheten för kommunstöd, Box 622, 751 26 Uppsala, eller per e-post livsmedelsverket@slv.se.



Checklista färdigmat*

*Portionsförpackad fryst eller kyld färdigmat som utgör en fullständig måltid (som inte behöver kompletteras med tillbehör) och som är märkt med nyckelhålet.



Kontaktuppgifter

Namn på kontrollerande inspektör: _____

Telefon: _____

E-postadress: _____

Kommun (alt. Livsmedelsverket): _____

Namn på tillverkande anläggning: _____

Kontroll av förpackningen

Typ av produkt (t.ex. soppa, paj): _____

Varans beteckning ("namnet" på produkten): _____

Bäst före-dag: _____

Eventuellt batchnummer: _____

Symbolens placering och utseende

Vilken plats har nyckelhålet på förpackningen?

(Obs! Det kan finnas flera nyckelhål, ange i så fall samtligas placering)

Märket sitter på framsidan baksidan annat ställe: _____

Överensstämmer nyckelhålet/nyckelhålen på förpackningen med förlagan ovan?

(Nyckelhålet ska vara försett med ®) Ja Nej

Om ja, ange vad som avviker: _____

Vilken färg har nyckelhålet? Ange färg på samtliga: _____

Har ® samma färg som nyckelhålet? Ja Nej

Om nej, vilken färg? _____

Livsmedelsgrupp

Vilken livsmedelsgrupp anser företaget att produkten tillhör?

15. Färdigberedda produkter (utom produkter under grupp 16)

avsedda att utgöra en huvudmåltid och som per portion innehåller
1 670–3 140 kJ (400–750 kcal) och minst 80 g rotfrukter, baljväxter
och andra grönsaker och/eller frukt och bär (exkl potatis)

16. Pajer (ej efterrättspajer), piroger och pizzor

17. Soppor (färdiga produkter och produkter tillverkade enligt tillverkarens
anvisningar) som per portion innehåller 835-1 570 kJ (200-375 kcal)

Bedöms produkten tillhöra rätt livsmedelsgrupp? Ja Nej

Om nej, varför inte?: _____

Näringsvärdesdeklaration

- Finns näringsvärdesdeklaration på förpackningen? Ja Nej
- Anges näringsvärdesdeklarationen enligt **grupp 1**
(energivärde, mängd protein, kolhydrat och fett)? Ja Nej
- Anges näringsvärdesdeklarationen enligt **grupp 2**
(energivärde, mängd protein, kolhydrat, sockerarter,
fett, mättat fett, kostfiber och natrium)? Ja Nej
- Om näringsvärdesdeklarationen anges på **annat sätt**
– ange vilka näringsämnen som deklarerar: _____
-

Stämmer uppgifterna i näringsvärdesdeklarationen med villkoren för:

- **fetthalt** (högst 30 % av energivärdet får komma från fett,
dvs fetthalten (g) multiplicerad med 37 kJ/g dividerat
med energivärdet i kJ ska vara mindre än 0,30)? Ja Nej Uppgift saknas
- **sockerarter** (tillförda renframställda mono-
och disackarider högst 3 g/100 g)? Ja Nej Uppgift saknas
- **natrium** (grupp 15 och 17: högst 400 mg natrium/
100 g; grupp 16: högst 600 mg natrium/100 g)? Ja Nej Uppgift saknas
- Finns det andra symboler/uttryck med hälsobudskap? Ja Nej
- Om ja, vilka? Fullkorn Fiberrik GI Icas "bollar" Annat

Ta gärna bilder på förpackningen med digitalkamera och bifoga dessa till checklisten.

Kontroll av dokumentation

Finns dokumentation som styrker korrektheten i företagets märkning med symbolen nyckelhålet för respektive villkor:

- **fetthalt** (högst 30 % av energivärdet får komma från fett)? Ja Nej
- Hur är dokumentationen framtagen? Beräknad Analyserad Annat
- **sockerarter** (tillförda mono- och disackarider totalt högst 3 g/100 g) Ja Nej
- Hur är dokumentationen framtagen? Beräknad Analyserad Annat
- **natrium** (grupp 15 och 17: högst 400 mg
natrium/100 g; grupp 16: högst 600 mg natrium/100 g)? Ja Nej
- Hur är dokumentationen framtagen? Beräknad Analyserad Annat

Eventuella övriga kommentarer: _____



Checklista flytande livsmedel*

*T ex mjölkprodukter och vegetabiliska alternativ till dessa som är märkta med nyckelhålet.



Kontaktuppgifter

Inspektör som utför kontrollen:

Namn på kontrollerande inspektör: _____

Telefon: _____

E-postadress: _____

Kommun (alt. Livsmedelsverket): _____

Namn på tillverkande anläggning: _____

Kontroll av förpackningen

Typ av produkt (t ex lättfil, havredryck, sojabaserat alt. till mjölkprodukt): _____

Varans beteckning ("namnet" på produkten): _____

Bäst före-dag: _____

Eventuellt batchnummer: _____

Symbolens placering och utseende

Vilken plats har nyckelhålet på förpackningen?

(Obs! Det kan finnas flera nyckelhål, ange i så fall samtligas placering)

Märket sitter på framsidan baksidan annat ställe: _____

Överensstämmer nyckelhålet/nyckelhålen på förpackningen

med förlagan ovan? (Nyckelhålet ska vara försett med ®)

Ja Nej

Om nej, ange vad som avviker: _____

Vilken färg har nyckelhålet? Ange färg på samtliga: _____

Har ® samma färg som nyckelhålet?

Ja Nej

Om nej, vilken färg? _____

Livsmedelsgrupp

Vilken livsmedelsgrupp anser företaget att produkten tillhör?

1. Skummjolk, minimjolk, lättmjolk och motsvarande fermenterade produkter: Ja Nej

2. Smaksatta fermenterade mjölkprodukter utan sötningsmedel: Ja Nej

3. Vegetabiliska produkter utan sötningsmedel avsedda som alternativ till produkterna under p. 1: Ja Nej

4. Produkter bestående av en blandning av enbart mjölk och grädde avsedda som alternativ till grädde: Ja Nej

5. Helt eller delvis vegetabiliska produkter avsedda som alternativ till produkterna under p. 4: Ja Nej

6. Fermenterade mjölkprodukter och motsvarande helt eller delvis vegetabiliska produkter som inte omfattas av p. 1–3. Produkterna får vara smaksatta och ska huvudsakligen vara avsedda för matlagning. Ja Nej
- Bedöms produkten tillhöra rätt livsmedelsgrupp? Ja Nej
- Om nej, varför inte? _____

Näringsvärdesdeklaration

- Finns näringsvärdesdeklaration på förpackningen? Ja Nej
- Anges näringsvärdesdeklarationen enligt **grupp 1** (energivärde, mängd protein, kolhydrat och fett)? Ja Nej
- Anges näringsvärdesdeklarationen enligt **grupp 2** (energivärde, mängd protein, kolhydrat, sockerarter, fett, mättat fett, kostfiber och natrium)? Ja Nej
- Om näringsvärdesdeklarationen anges på **annat sätt** – ange vilka näringsämnen som deklarerar: _____

Stämmer uppgifterna i näringsvärdesdeklarationen med villkoren för:

- **fetthalt** (1 o. 2: högst 0,5 g fett/100 g; 3: högst 1,5 g fett/100 g och högst 0,3 g mättade fettsyror och transfettsyror/ 100 g; 4, 5 o. 6: högst 5 g fett/100 g)? Ja Nej Uppgift saknas
- **sockerarter** (2: totalt högst 9 g mono- och disackarider/100 g; 3, 5 o. 6: renframställda mono- och disackarider inte tillförda)? Ja Nej Uppgift saknas
- **natrium** (5 o. 6: natrium inte tillfört)? Ja Nej Uppgift saknas
- Finns det andra symboler/uttryck med hälsobudskap? Ja Nej
- Om ja, vilka? Fullkorn Fiberrik GI Icas ”bollar” Annat

Ta gärna bilder på förpackningen med digitalkamera och bifoga dessa till checklistan.

Kontroll av dokumentation

Finns dokumentation som styrker korrektheten i företagets märkning med symbolen nyckelhålet för respektive villkor:

- **fetthalt** (1 o. 2: högst 0,5 g fett/100 g; 3 högst 1,5 g fett/100 g och högst 0,3 g mättade fettsyror och transfettsyror/100 g; 4, 5 o. 6: högst 5 g fett/100 g)? Ja Nej
- Hur är dokumentationen framtagen? Beräknad Analyserad Annat
- **sockerarter** (2: totalt högst 9 g mono- och disackarider/100 g; 3, 5 o. 6: renframställda mono- och disackarider inte tillförda)? Ja Nej
- Hur är dokumentationen framtagen? Beräknad Analyserad Annat
- **natrium** (5 o. 6: natrium inte tillfört)? Ja Nej
- Hur är dokumentationen framtagen? Beräknad Analyserad Annat

Eventuella övriga kommentarer: _____

Resultat mjukt bröd

BILAGA 4

Fråga:

00. Kontrollmyndighet

0. Tillverkare

1. Typ av produkt

2. Beteckning

3. Bäst före

4. Bakat den

5. Ev batchnr

6. Var sitter nyckelhålet?

7. Stämmer med förlagan?

8. Kommentarer t fråga 7

9. Vilken färg har nyckelhålet?

10. Har ® samma färg som nyckelhålet?

11. Finns näringsvärdesdekl?

12. Kommentarer till fråga 11

13. Stämmer fetthalt?

14. Sockerarter?

15. Natrium?

16. Kostfibrer?

17. Andra hälsobudskap?

18. Dok av fetthalt?

19. Framtagen hur?

20. Dok av sockerarter?

21. Framtagen hur?

22. Dok av natrium?

23. Framtagen hur?

24. Dok av kostfibrer?

25. Framtagen hur?

26. Övr. kommentarer

B1

SLV

Polarbröd, Älvsbyn

Mjukt bröd

Delad råg

17-10-2007

17-10-2007

-

fram

ja

-

grön

nej, svart

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

-

ja

B+A

ja

B+A

ja

B+A

ja

-

Bake-it (Nordmills beräkn modul),
ny produkt o vid förändr

B2

SLV

Polarbröd AB

Mjukt bröd

Rågkaka

19-10-2007

-

-

fram

ja

-

grön

nej, svart

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

-

ja

B+A

ja

B+A

ja

B+A

ja

B+A

Sveriges 1:a nyckelhåls-
märkta rågkaka

B3

SLV

Polarbröd, Älvsbyn

Mjukt bröd

Polar Pärlan Havre

16-10-2007

-

-

fram (4 st)

ja

-

grön

nej, svart

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

-

ja

B+A

ja

B+A

ja

B+A

ja

B+A

-

B4

SLV+Solna

ICA

Mjukt bröd

Grovbit osötad

21-09-2007

13-09-2007

L109

fram+bak

nej

® saknas

grön

-

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

ICA:s bollar

ja

B+A

ja

B+A

ja

B+A

ja

B+A

-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas = uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat mjukt bröd

BILAGA 4

Fråga:	B5	B6	B7	B8
00. Kontrollmyndighet	SLV+Solna	Lidköping	Lidköping	Lidköping
0. Tillverkare	ICA	Fazer Bageri AB	Fazer Bageri AB	Fazer Bageri AB
1. Typ av produkt	Mjukt bröd	Fullkornsbröd	Mjukt bröd	Surdegsbröd
2. Beteckning	Fibertoast	Real	Rågfiber toast	Rund o god, solros
3. Bäst före	28-09-2007	30-08-2007	25-08-2007	25-05-2007
4. Bakat den	20-09-2007	20-08-2007	-	15-05-2007
5. Ev batchnr	13b12	-	-	-
6. Var sitter nyckelhålet?	fram+bak	fram (2 st)	fram (2 st)	fram
7. Stämmer med förlagan?	nej	nej	nej	ja
8. Kommentarer t fråga 7	® saknas	® saknas o fel proport. på det ena	® saknas på det ena	-
9. Vilken färg har nyckelhålet?	grönt	grön	grön	grön
10. Har ® samma färg som nyckelhålet?	-	nej, svart	ja	nej, mörkt blå el svart
11. Finns näringsvärdesdekl?	grp 2	grp 1	grp 1	grp 2
12. Kommentarer till fråga 11	-	-	-	-
13. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja
14. Sockerarter?	ja	ja	ja	ja
15. Natrium?	ja	ja	ja	ja
16. Kostfibrer?	ja	ja	ja	ja
17. Andra hälsobudskap?	-	fullkorn, fiberrik	hälosamma rågfibrer	fiberrik
18. Dok av fetthalt?	ja	nej. Ej dokumentation på plats	nej. Ej dok på plats	ja
19. Framtagen hur?	B+A	-	-	B+A
20. Dok av sockerarter?	ja	nej. Ej dok på plats	nej. Ej dok på plats	ja
21. Framtagen hur?	B+A	-	-	A
22. Dok av natrium?	ja	nej. Ej dok på plats	nej. Ej dok på plats	ja
23. Framtagen hur?	B+A	-	-	A
24. Dok av kostfibrer?	ja	nej. Ej dok på plats	nej. Ej dok på plats	ja
25. Framtagen hur?	B+A	-	-	A
26. Övr. kommentarer	-	Bakas i Finland, uppges näringsberäknas där	Bakas i FI, uppges näringsberäknas där	Nya råvaror - ny analys

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas = uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat mjukt bröd

BILAGA 4

Fråga:	B9	B10	B11	B12
00. Kontrollmyndighet	Lidköping	Lidköping	SLV+Solna	Örebro
0. Tillverkare	Fazer Bageri AB	Fazer Bageri AB	ICA	Lantmännen Unibake Sweden
1. Typ av produkt	Mjukt bröd	Mjukt bröd m surdeg	Mjukt bröd	Korvbröd
2. Beteckning	Rostis	Aktiv Råg-rågfiberfralla	Grovbröd m äpple	Korvbrödsbagarn Stort grovt korvbröd
3. Bäst före	22-08-2007	26-08-2007	29-09-2007	-
4. Bakat den	-	-	21-09-2007	-
5. Ev batchnr	-	-	L12:1 11	-
6. Var sitter nyckelhålet?	fram	fram+bak	fram+bak	fram+bak
7. Stämmer med förlagan?	ja	ja	ja	ja
8. Kommentarer t fråga 7	-	-	-	vit rand
9. Vilken färg har nyckelhålet?	grön	grön	grön	grön
10. Har @ samma färg som nyckelhålet?	ja	nej, mörkblå	nej, vit/svart	nej, svart
11. Finns näringsvärdesdekl?	grp 1	grp 2	grp 2	grp 2
12. Kommentarer till fråga 11	-	folacin, fosfor, vitamin D, magnesium, järn	-	-
13. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja
14. Sockerarter?	ja	ja	ja	ja
15. Natrium?	ja	ja	ja	ja
16. Kostfibrer?	ja	ja	ja	ja
17. Andra hälsobudskap?	nyttiga havrefibrer	"Laddad m hälsosamma rågfibrer och annat nyttigt"	-	fiberrik
18. Dok av fetthalt?	ja	ja	ja	ja
19. Framtagen hur?	A	B	B+A	B
20. Dok av sockerarter?	ja	ja	ja	ja
21. Framtagen hur?	A	B	B+A	B
22. Dok av natrium?	ja	ja	ja	ja
23. Framtagen hur?	A	B	B	B
24. Dok av kostfibrer?	ja	ja	ja	ja
25. Framtagen hur?	A	B	B+A	B
26. Övr. kommentarer	-	Analyserat en motsvarande produkt	-	-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas = uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat mjukt bröd

BILAGA 4

Fråga:

00. Kontrollmyndighet

0. Tillverkare

1. Typ av produkt

2. Beteckning

3. Bäst före

4. Bakat den

5. Ev batchnr

6. Var sitter nyckelhålet?

7. Stämmer med förlagan?

8. Kommentarer t fråga 7

9. Vilken färg har nyckelhålet?

10. Har @ samma färg som nyckelhålet?

11. Finns näringsvärdesdekl?

12. Kommentarer till fråga 11

13. Stämmer fetthalt?

14. Sockerarter?

15. Natrium?

16. Kostfibrer?

17. Andra hälsobudskap?

18. Dok av fetthalt?

19. Framtagen hur?

20. Dok av sockerarter?

21. Framtagen hur?

22. Dok av natrium?

23. Framtagen hur?

24. Dok av kostfibrer?

25. Framtagen hur?

26. Övr. kommentarer

B13

Örebro

Lantm Unibake Sw

Korvbröd

AXA korvbröd grova

-

-

-

fram+bak

ja

-

grön

nej, vit

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

fiberrik

ja

B

ja

B

ja

B

ja

B

-

B14

Örebro

Lantm Unibake Sw

Korvbröd

AXA harmoni ljusa

fullkornsbröd

-

-

-

fram+bak

ja

-

grön

nej, svart

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

"milt fullkorn"-symbol

ja

B

ja

B

ja

B

ja

B

-

B15

Örebro

Lantmännen Unibake Sw

Hamburgerbröd

Korvbrödsbagarn grovt

hamburgerbröd

-

-

-

fram+bak

ja

vit rand

grön

nej, svart

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

-

ja

B

ja

B

ja

B

ja

B

-

B16

Örebro

Lantm Unibake Sw AB

Hamburgerbröd

Korvbrödsbagarn

Grovt XL hamburgerbröd

-

-

-

fram+bak

ja

vit rand

grön

nej, svart

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

fiberrik

ja

B

ja

B

ja

B

ja

B

-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas = uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat mjukt bröd

BILAGA 4

Fråga:

00. Kontrollmyndighet

0. Tillverkare

1. Typ av produkt

2. Beteckning

3. Bäst före

4. Bakat den

5. Ev batchnr

6. Var sitter nyckelhålet?

7. Stämmer med förlagan?

8. Kommentarer t fråga 7

9. Vilken färg har nyckelhålet?

10. Har @ samma färg som nyckelhålet?

11. Finns näringsvärdesdekl?

12. Kommentarer till fråga 11

13. Stämmer fetthalt?

14. Sockerarter?

15. Natrium?

16. Kostfibrer?

17. Andra hälsobudskap?

18. Dok av fetthalt?

19. Framtagen hur?

20. Dok av sockerarter?

21. Framtagen hur?

22. Dok av natrium?

23. Framtagen hur?

24. Dok av kostfibrer?

25. Framtagen hur?

26. Övr. kommentarer

B17

Örebro

Lantmännen Unibake Sw AB

Hamburgerbröd

AXA Hamburgerbröd grova

-

-

-

fram+bak

ja

-

grön

nej, svart

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

fiberrik+annat

ja

B

ja

B

ja

B

ja

B

-

B18

Örebro

Lantmännen Unibake Sw AB

Korvbröd

AXA Grovt korvbröd

-

-

-

fram+bak

ja

-

grön

nej, svart

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

fiberrik+annat

ja

B

ja

B

ja

B

ja

B

-

B19

Örebro

Skogaholms Bröd Lantmännen AXA

Mjukt bröd

Harmoni Mörk fullkornskaka

-

-

-

fram+bak

ja

-

grön

nej, svart

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

fiberrik+annat

ja

B

ja

B

ja

B

ja

B

-

B20

Örebro

Skogaholms Bröd Lantmännen AXA

Mjuk skivad limpa

Skogaholmslimpa

04-10-2007

27-09-2007

-

fram+bak

ja

-

grön

-

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas = uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat mjukt bröd

BILAGA 4

Fråga:	B21	B22	B23	B24
00. Kontrollmyndighet	Helsingborg	Helsingborg	Helsingborg	Malmö
0. Tillverkare	Sigvants Bageri AB	Sigvants Bageri AB	Sigvants Bageri AB	Pågen
1. Typ av produkt	Mjukt bröd	Mjukt bröd	Mjukt bröd	Mjukt bröd
2. Beteckning	Karaktär tranbär	Karaktär solros	Karaktär Dinkel	Pågen Lingongrova
3. Bäst före	29-10-2007	29-10-2007	29-10-2007	31-10-2007
4. Bakat den	23-10-2007	23-10-2007	23-10-2007	23-10-2007
5. Ev batchnr	-	-	-	-
6. Var sitter nyckelhålet?	fram+bak	fram+bak	fram+bak	fram+bak
7. Stämmer med förlagan?	ja	ja	ja	ja
8. Kommentarer t fråga 7	-	-	-	-
9. Vilken färg har nyckelhålet?	grön	grön	grön	grön
10. Har @ samma färg som nyckelhålet?	nej, svart	nej, svart	nej, svart	nej, vit resp svart
11. Finns näringsvärdesdekl?	grp 2	grp 2	grp 2	grp 2
12. Kommentarer till fråga 11	-	-	-	0,3 g Na motsv 0,8 g koksalt
13. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja
14. Sockerarter?	ja	ja	ja	ja
15. Natrium?	ja	ja	ja	ja
16. Kostfibrer?	ja	ja	ja	ja
17. Andra hälsobudskap?	osötat, "Smakrikt bröd för sunda livsnjutare"	osötat, "Smakrikt bröd för sunda livsnjutare"	osötat, "Smakrikt bröd för sunda livsnjutare"	fullkorn, kostfibrer, "Gott o Nyttigt"
18. Dok av fetthalt?	ja	ja	ja	ja
19. Framtagen hur?	B	B	B	B/A/E
20. Dok av sockerarter?	ja	ja	ja	ja
21. Framtagen hur?	B	B	B	B/A/E
22. Dok av natrium?	ja	ja	ja	ja
23. Framtagen hur?	B	B	B	B/A/E
24. Dok av kostfibrer?	ja	ja	ja	ja
25. Framtagen hur?	B	B	B	B/A/E
26. Övr. kommentarer	-	-	-	Baksidans symbol är grön, men kan se svart ut. Otydlig grön färg

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas = uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat mjukt bröd

BILAGA 4

Fråga:	B25	B26	B27	B28
00. Kontrollmyndighet	Malmö	Malmö	Malmö	Malmö
0. Tillverkare	Pågen	Pågen	Pågen	Pågen
1. Typ av produkt	Mjukt bröd	Mjukt bröd surdeg	Mjukt bröd	Mjukt bröd, surdeg
2. Beteckning	pågen Njuta	Pågen Energi	Pågen Längtan	Pågen Guldkorn
3. Bäst före	31-10-2007	30-10-2007	31-10-2007	31-10-2007
4. Bakat den	23-10-2007	23-10-2007	23-10-2007	23-10-2007
5. Ev batchnr	-	-	-	-
6. Var sitter nyckelhålet?	fram+bak	fram+bak	fram+bak	fram+bak
7. Stämmer med förlagan?	ja	ja	ja	ja
8. Kommentarer t fråga 7	-	-	-	-
9. Vilken färg har nyckelhålet?	grön	grön	grön	grön
10. Har ® samma färg som nyckelhålet?	nej, guld	nej, vit	nej, guld	nej guld resp vit
11. Finns näringsvärdesdekl?	grp 2	grp 2	grp 2	grp 2
12. Kommentarer till fråga 11	0,4 g Na motsv 1,0 g koksalt	0,5 g Na motsv 1,3 g koksalt	0,4 g Na motsv 1,0 g koksalt	0,3 g Na motsv 0,8 g koksalt
13. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja
14. Sockerarter?	ja	ja	ja	ja
15. Natrium?	ja	ja	ja	ja
16. Kostfibrer?	ja	ja	ja	ja
17. Andra hälsobudskap?	fullkorn, kostfibrer, "gott o nyttigt"	fullkorn, kostfibrer, "gott o nyttigt"	-	fullkorn, kostfibrer, "gott o nyttigt"
18. Dok av fetthalt?	ja	ja	ja	ja
19. Framtagen hur?	B/A/E	B/A/E	B/A/E	B/A/E
20. Dok av sockerarter?	ja	ja	ja	ja
21. Framtagen hur?	B/A/E	B/A/E	B/A/E	B/A/E
22. Dok av natrium?	ja	ja	ja	ja
23. Framtagen hur?	B/A/E	B/A/E	B/A/E	B/A/E
24. Dok av kostfibrer?	ja	ja	ja	ja
25. Framtagen hur?	B/A/E	B/A/E	B/A/E	B/A/E
26. Övr. kommentarer	otydliga ®	-	-	Otydliga ®

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas = uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat mjukt bröd

BILAGA 4

Fråga:

00. Kontrollmyndighet

0. Tillverkare

1. Typ av produkt

2. Beteckning

3. Bäst före

4. Bakat den

5. Ev batchnr

6. Var sitter nyckelhålet?

7. Stämmer med förlagan?

8. Kommentarer t fråga 7

9. Vilken färg har nyckelhålet?

10. Har @ samma färg som nyckelhålet?

11. Finns näringsvärdesdekl?

12. Kommentarer till fråga 11

13. Stämmer fetthalt?

14. Sockerarter?

15. Natrium?

16. Kostfibrer?

17. Andra hälsobudskap?

18. Dok av fetthalt?

19. Framtagen hur?

20. Dok av sockerarter?

21. Framtagen hur?

22. Dok av natrium?

23. Framtagen hur?

24. Dok av kostfibrer?

25. Framtagen hur?

26. Övr. kommentarer

B29

Växjö

Växjöbagarn (Sigvants Bageri AB)

Mjukt bröd (surdeg av vete)

Familjetoast

bakdag + 7 dagar

-

-

fram+bak

nej

@ ngt lägre än förlagan

grön

nej, svart

grp 1

kostfiber, natrium, mättat fett

ja

Uppgift saknas på förpackningen

ja

ja

fullkorn, fiberrik, nyttigt

ja

B

nej

Dokumentation finns ej

ja

B

ja

B

Kunde ej få fram om andelen mono-o disack uppf villkoren.

B30

Växjö

Växjöbagarn (Sigvants Bageri AB)

Mjukt bröd (surdeg)

Familjegrova

bakdag + 7 dagar

-

-

fram+bak

nej

@ ngt lägre än förlagan

grön

nej, svart

grp1

fiber, fett (fleromättat, enkelomättat, mättat o transfett)

ja

Uppgift saknas på förp

Uppgift saknas på förp

ja

fullkorn, fiberrik, nyttigt

ja

A

ja

A

ja

A

ja

A

Natrium är ej deklarerat, men finns i recepturen.

B31

SLV

Polarbröd, Älvsbyn

Mjukt bröd

PolarPärLAN fullkorn

15-10-2007

-

-

fram+bak (4 st)

ja

-

grön

nej, svart

grp 1

-

ja

ja

ja

ja

fullkorn

ja

B+A

ja

B+A

ja

B+A

ja

B+A

-

B32

Skellefteå

Fazer Bageri AB Lövånger

Mjukt bröd (tunnbröd)

Sviktat fullkorn

18-10-2007

-

-

fram

ja

-

grön

nej, svart

grp 2

-

ja

ja

ja

ja

fiberrik, 9 % fiber

ja

A

ja

A

ja

A

ja

A

-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas = uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat mjukt bröd

BILAGA 4

Fråga:	B33	B34	B35	B36
00. Kontrollmyndighet	Skellefteå	Skellefteå	Skellefteå	Skellefteå
0. Tillverkare	Fazer Bageri AB Lövänger	Fazer Bageri AB Lövänger	Fazer Bageri AB Lövänger	Fazer Bageri AB Lövänger
1. Typ av produkt	Mjukt bröd	Mjukt bröd	Mjukt bröd	Mjukt bröd
2. Beteckning	Bamseråg	Rågruta	Rågtuben	Rågkaka
3. Bäst före	15-10-2007	18-10-2007	18-10-2007	18-10-2007
4. Bakat den	-	-	-	-
5. Ev batchnr	-	-	-	-
6. Var sitter nyckelhålet?	fram	fram	fram	fram
7. Stämmer med förlagan?	ja	ja	ja	ja
8. Kommentarer t fråga 7	-	-	-	-
9. Vilken färg har nyckelhålet?	grön	grön	grön	grön
10. Har @ samma färg som nyckelhålet?	nej, svart	nej,svart	nej,svart	nej, svart
11. Finns näringsvärdesdekl?	grp 2	grp 2	grp 2	grp 2
12. Kommentarer till fråga 11	-	-	-	-
13. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja
14. Sockerarter?	ja	ja	ja	ja
15. Natrium?	ja	ja	ja	ja
16. Kostfibrer?	ja	ja	ja	ja
17. Andra hälsobudskap?	fiberrick	fiberrick, 6 % fiber, Fazer Rye Fibre	fiberrick, 7 % fiber	fiberrick, 7 % fiber
18. Dok av fetthalt?	ja	ja	ja	ja
19. Framtagen hur?	B	A	A	A
20. Dok av sockerarter?	ja	ja	ja	ja
21. Framtagen hur?	B	A	A	A
22. Dok av natrium?	ja	ja	ja	ja
23. Framtagen hur?	B	A	A	A
24. Dok av kostfibrer?	ja	ja	ja	ja
25. Framtagen hur?	B	A	A	A
26. Övr. kommentarer	-	-	-	-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas = uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat mjukt bröd

BILAGA 4

Fråga:

- 00. Kontrollmyndighet
- 0. Tillverkare
- 1. Typ av produkt
- 2. Beteckning

B37

Skellefteå
Fazer Bageri AB Lövånger
Mjukt bröd
Kalaskaka

- 3. Bäst före 18-10-2007
- 4. Bakat den -
- 5. Ev batchnr -
- 6. Var sitter nyckelhålet? fram
- 7. Stämmer med förlagan? ja
- 8. Kommentarer t fråga 7 -
- 9. Vilken färg har nyckelhålet? grön
- 10. Har @ samma färg som nyckelhålet? nej, svart
- 11. Finns näringsvärdesdekl? grp 2
- 12. Kommentarer till fråga 11 -

- 13. Stämmer fetthalt? ja
- 14. Sockerarter? ja
- 15. Natrium? ja
- 16. Kostfibrer? ja
- 17. Andra hälsobudskap? fiberrik

- 18. Dok av fetthalt? ja
- 19. Framtagen hur? B
- 20. Dok av sockerarter? ja
- 21. Framtagen hur? B
- 22. Dok av natrium? ja
- 23. Framtagen hur? B
- 24. Dok av kostfibrer? ja
- 25. Framtagen hur? B
- 26. Övr. kommentarer -

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas = uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat färdigmat

BILAGA 5

Fråga:

	P1	P2	P3	P4
1. Kontrollmyndighet	SLV	SLV	SLV	SLV
2. Tillverkare	Findus Sverige AB, Bjuv	Findus Sverige AB, Bjuv	Findus Sverige AB, Bjuv	Findus Sverige AB, Bjuv
3. Typ av produkt	Färdigberedd produkt	Färdigberedd produkt	Färdigberedd produkt	Färdigberedd produkt
4. Beteckning	Pasta carbonara	Spaghetti Bolognese	Thai kyckling m röd curry basmatiris o mangosalsa	Kycklingfilé på marockanskt vis
5. Bäst före	dec-08	okt-08	nov-08	okt-08
6. Ev batchnr	L7249	L7206	L7222	L7282
7. Var sitter nyckelhålet?	fram+bak	fram+bak	fram	fram
8. Stämmer med förlagan?	ja	ja	ja	ja
9. Kommentarer t fråga 8	-	-	-	-
10. Vilken färg har nyckelhålet?	grön/vit	grön	grön/vit	grön/vit
11. Har @ samma färg som nyckelhålet?	nej, vit	nej, vit	nej, vit	nej, svart
12. Vilken livsmedelsgrupp?	15	15	15	15
13. Korrekt inplacerad?	ja	ja	ja	ja
14. Finns när dekl?	grp 2	grp 2	grp 2	grp 2
15. Kommentar?	-	-	-	-
16. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja
17. Sockerarter?	ja	ja	ja	ja
18. Natrium?	ja	ja	ja	ja
19. Andra hälsobudskap?	-	-	-	-
20. Dok av fetthalt?	ja	ja	ja	ja
21. Framtagen hur?	B	B	B	B
22. Dok av sockerarter?	ja	ja	ja	ja
23. Framtagen hur?	B	B	B	B
24. Dok av natrium?	ja	ja	ja	ja
25. Framtagen hur?	B	B	B	B
26. Övr. kommentarer	-	-	-	-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas= uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat färdigmat

BILAGA 5

Fråga:

	P5	P6	P7	P8
1. Kontrollmyndighet	SLV	SLV	SLV	SLV
2. Tillverkare	Findus Sverige AB, Bjuv	Findus Sverige AB, Bjuv	Findus Sverige AB, Bjuv	Findus Sverige AB, Bjuv
3. Typ av produkt	Färdigberedd produkt	Färdigberedd produkt	Färdigberedd produkt	Färdigberedd produkt
4. Beteckning	Kycklingfilé Curry	Biff Stroganoff	Fullkornspasta m köttfärssås	Kyckling i örtagårdssås
5. Bäst före	jan-09	jan-09	okt-08	nov-08
6. Ev batchnr	L7276	L7274	-	-
7. Var sitter nyckelhålet?	fram+bak	fram+bak	fram	fram+bak
8. Stämmer med förlagan?	ja	ja	ja	ja
9. Kommentarer t fråga 8	-	-	-	-
10. Vilken färg har nyckelhålet?	grön/vit	grön/vit	grön	grön
11. Har @ samma färg som nyckelhålet?	nej, vit	nej, vit	nej, svart	nej, vit
12. Vilken livsmedelsgrupp?	15	15	15	15
13. Korrekt inplacerad?	ja	ja	ja	ja
14. Finns när dekl?	grp 2	grp 2	grp 1	grp 1
15. Kommentar?	-	-	-	-
16. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja
17. Sockerarter?	ja	ja	ja	ja
18. Natrium?	ja	ja	ja	ja
19. Andra hälsobudskap?	-	-	Fullkorn	-
20. Dok av fetthalt?	ja	ja	ja	ja
21. Framtagen hur?	B	B	B	B
22. Dok av sockerarter?	ja	ja	ja	ja
23. Framtagen hur?	B	B	B	B
24. Dok av natrium?	ja	ja	ja	ja
25. Framtagen hur?	B	B	B	B
26. Övr. kommentarer	-	-	-	-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas= uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat färdigmat

BILAGA 5

Fråga:

1. Kontrollmyndighet
2. Tillverkare
3. Typ av produkt
4. Beteckning

5. Bäst före
6. Ev batchnr
7. Var sitter nyckelhålet?
8. Stämmer med förlagan?
9. Kommentarer t fråga 8
10. Vilken färg har nyckelhålet?
11. Har ® samma färg som nyckelhålet?
12. Vilken livsmedelsgrupp?
13. Korrekt inplacerad?
14. Finns när dekl?
15. Kommentar?
16. Stämmer fetthalt?
17. Sockerarter?
18. Natrium?
19. Andra hälsobudskap?
20. Dok av fetthalt?
21. Framtagen hur?
22. Dok av sockerarter?
23. Framtagen hur?
24. Dok av natrium?
25. Framtagen hur?
26. Övr. kommentarer

P9

SLV
Findus Sverige AB, Bjuv
Färdigberedd produkt
Laxpasta m broccolibuketter

maj-08
L7143
fram
ja
-
grön/vit
nej, svart
15
ja
grp 1
-
ja
ja
ja
-
ja
B
ja
B
ja
B
-

P10

SLV
Findus Sverige AB, Bjuv
Färdigberedd produkt
Ricottafylld tortellini
m basilikasås

nov-08
L7242
fram
ja
-
grön/vit
nej, svart
15
ja
grp 2
-
ja
ja
ja
-
ja
B
ja
B
ja
B
-

P11

Stockholm
Roegind & son AB
Färdiglagad portion
Hot Bolognese Fullkorn

2007-11-27
74455
fram
nej
® saknas
svart
-
15
ja
grp 1
-
ja
ja
uppgift saknas
-
ja
-
-
-
-
-
-

P12

Stockholm
Roegind & son AB
Färdiglagad portion
Pasta Eccelente Due

2007-11-28
71461
fram
nej
® saknas
svart
-
15
ja
grp 1
-
nej
-
uppgift saknas
-
nej
A
-
-
ja
A
Produkten märkt 2,4 g fett/100 g.
Analysresultat gav 4,6 g/100 g,
vilket ger 35% fett

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas= uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat färdigmat

BILAGA 5

Fråga:

1. Kontrollmyndighet
2. Tillverkare
3. Typ av produkt
4. Beteckning

5. Bäst före
6. Ev batchnr
7. Var sitter nyckelhålet?
8. Stämmer med förlagan?
9. Kommentarer t fråga 8
10. Vilken färg har nyckelhålet?
11. Har @ samma färg som nyckelhålet?
12. Vilken livsmedelsgrupp?
13. Korrekt inplacerad?
14. Finns när dekl?
15. Kommentar?
16. Stämmer fetthalt?
17. Sockerarter?
18. Natrium?
19. Andra hälsobudskap?
20. Dok av fetthalt?
21. Framtagen hur?
22. Dok av sockerarter?
23. Framtagen hur?
24. Dok av natrium?
25. Framtagen hur?
26. Övr. kommentarer

P13

SLV+Solna
ICA
Färdigberedd produkt
Asiatisk wok

2007-10-02
-
fram+sidan
ja
-
grönt
nej, svart
15
ja
grp 2
koksalt
ja
nej
-
ICA:s bollar
ja
B+A
ja
B+A
ja
B+A
-

P14

SLV
Frödinge
Paj
Tomat o ostpaj

-
-
fram
ja
-
grönt
nej, svart
16
ja
grp 2
-
ja
ja
ja
-
ja
B+A
ja
B+A
ja
B+A
-

P15

SLV
Frödinge
Paj
Kycklingpaj

-
-
fram
ja
-
grönt
nej, svart
16
ja
grp 2
-
ja
ja
ja
-
ja
B+A
ja
B+A
ja
B+A
-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

uppgift saknas= uppgiften finns inte på förpackningen, men inspektören har fyllt i checklistan

Resultat flytande livsmedel

BILAGA 6

Fråga:

	F1	F2	F3	F4
1. Kontrollmyndighet	Landskrona	Landskrona	Landskrona	Landskrona
2. Tillverkare	Oatly	Oatly	Oatly	Oatly
3. Typ av produkt	Havredryck	Havredryck	Havredryck	Havredryck
4. Beteckning	Havredryck	Havredryck+	Havredryck Äpple/grönt te	Havredryck apelsin/havtorn
5. Bäst före	13-08-2008	15-08-2008	08-12-2007	08-12-2007
6. Ev batchnr	13-08-2008, 21:21:20	15-08-2008, 00:25:24	18:34:11	10:25:56
7. Var sitter nyckelhålet?	fram	fram	fram	fram
8. Stämmer med förlagan?	nej	nej	nej	nej
9. Kommentarer t fråga 8	® saknas	® saknas	® saknas	® saknas
10. Vilken färg har nyckelhålet?	grön	grön	grön	grön
11. Har ® samma färg som nyckelhålet?	-	-	-	-
12. Vilken livsmedelsgrupp?	3	3	3	3
13. Korrekt inplacerad?	ja	ja	nej*	nej*
14. Finns näringsvärdesdeklaration?	grp 2	grp 2	grp 2	grp 2
15. Kommentar?	-	-	-	-
16. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja
17. Stämmer sockerarter?	ja	ja	ja	ja
19. Andra hälsobudskap?	-	-	fiberrik	fiberrik
20. Dok av fetthalt?	ja	ja	ja	ja
21. Framtagen hur?	A	A	A	A
22. Dok av sockerarter?	ja	ja	ja	ja
23. Framtagen hur?	A	A	A	A
26. Övr. kommentarer	-	-	-	-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

e.i.=ej ifyllt

**efter förnyad bedömning har produkterna ansetts uppfylla nyckelhålets kriterier*

Resultat flytande livsmedel

BILAGA 6

Fråga:

	F5	F6	F7	F8	F9
1. Kontrollmyndighet	Landskrona	SLV	SLV	SLV	SLV
2. Tillverkare	Oatly	Milko	Milko	Milko	Milko
3. Typ av produkt	Havredryck	Lättmjölk	Lättfil	Lättfil	Mjölk
4. Beteckning	Havredryck jordgubb/ skogsbär	Lättmjölk	Lätt hallon & blåbärsfil	Lättfil	Minimjölk ekologisk
5. Bäst före	05-01-2008	30-10-2007	08-11-2007	04-11-2007	28-10-2007
6. Ev batchnr	23:14:50	-	-	-	-
7. Var sitter nyckelhålet?	fram	fram+bak+topp+sidor	fram+bak+topp+sidor	fram+bak+topp+sidor	fram+bak+topp+sidor
8. Stämmer med förlagan?	nej	ja	ja	ja	ja
9. Kommentarer t fråga 8	® saknas	-	-	-	-
10. Vilken färg har nyckelhålet?	grön	svart	grön+svart	svart	grön + svart
11. Har ® samma färg som nyckelhålet?	-	ja	svart på alla	ja	svart på alla
12. Vilken livsmedelsgrupp?	3	1	2	1	1
13. Korrekt inplacerad?	nej*	ja	ja	ja	ja
14. Finns näringsvärdesdeklaration?	grp 2	grp 1	grp 1	grp 1	grp 1
15. Kommentar?	-	vitaminer+mineraler	vit+min	vit+min	vit+min
16. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja	ja
17. Stämmer sockerarter?	ja	ej relevant	ja	ej relevant	ej relevant
19. Andra hälsobudskap?	fiberrik	-	-	-	-
20. Dok av fetthalt?	ja	ja	ja	ja	ja
21. Framtagen hur?	A	A	A	A	A
22. Dok av sockerarter?	ja	ej relevant	e.i.	ej relevant	ej relevant
23. Framtagen hur?	A	ej relevant	-	ej relevant	ej relevant
26. Övr. kommentarer	-	-	-	-	-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

e.i.=ej ifyllt

**efter förnyad bedömning har produkterna ansetts uppfylla nyckelhålets kriterier*

Resultat flytande livsmedel

BILAGA 6

Fråga:	F10	F11	F12	F13	F14
1. Kontrollmyndighet	SLV	SLV	SLV	SLV	SLV
2. Tillverkare	Milko	Falköpings mejeri	Falköpings mejeri	Falköpings mejeri	Falköpings mejeri
3. Typ av produkt	Lättfil	Mjök	Lättfil	Lättfil	Mjök
4. Beteckning	Lätt jordgubbsfil	Ekologisk minimjök	Jordgubbslättfil	Lättfil	Lättmjök
5. Bäst före	08-11-2007	-	-	-	-
6. Ev batchnr	-	-	-	-	-
7. Var sitter nyckelhålet?	fram+bak+topp+sidor	sida	sida	sida	sida
8. Stämmer med förlagan?	ja	ja	ja	ja	ja
9. Kommentarer t fråga 8	-	-	-	-	-
10. Vilken färg har nyckelhålet?	grön + svart	sida	svart	svart	svart
11. Har ® samma färg som nyckelhålet?	svart på alla	ja	ja	ja	ja
12. Vilken livsmedelsgrupp?	2	1	2	1	1
13. Korrekt inplacerad?	ja	ja	ja	ja	ja
14. Finns näringsvärdesdeklaration?	grp 2	grp 1	grp 1	grp 1	grp 1
15. Kommentar?	vit+min	vit+min	vit+min	vit+min	vit+min
16. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja	ja
17. Stämmer sockerarter?	ja	ej relevant	uppgift saknas	ej relevant	ej relevant
19. Andra hälsobudskap?	-	-	-	-	-
20. Dok av fetthalt?	ja	ja	ja	ja	ja
21. Framtagen hur?	A	A	A	A	A
22. Dok av sockerarter?	e.i.	ej relevant	e.i.	ej relevant	ej relevant
23. Framtagen hur?	-	ej relevant	-	ej relevant	ej relevant
26. Övr. kommentarer	-	-	-	-	-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

e.i.=ej ifyllt

**efter förnyad bedömning har produkterna ansetts uppfylla nyckelhålets kriterier*

Resultat flytande livsmedel

BILAGA 6

Fråga:

1. Kontrollmyndighet
2. Tillverkare
3. Typ av produkt
4. Beteckning

5. Bäst före

6. Ev batchnr

7. Var sitter nyckelhålet?

8. Stämmer med förlagan?

9. Kommentarer t fråga 8

10. Vilken färg har nyckelhålet?

11. Har ® samma färg som nyckelhålet?

12. Vilken livsmedelsgrupp?

13. Korrekt inplacerad?

14. Finns näringsvärdesdeklaration?

15. Kommentar?

16. Stämmer fetthalt?

17. Stämmer sockerarter?

19. Andra hälsobudskap?

20. Dok av fetthalt?

21. Framtagen hur?

22. Dok av sockerarter?

23. Framtagen hur?

26. Övr. kommentarer

F15

SLV
Arla Foods Sthlm
Mjök
Ekologisk lättmjök, 1 l

-

-

sida

ja

-

grönt

nej, svart

1

ja

grp 2

vit+min

ja

ej relevant

-

ja

A

ej relevant

ej relevant

-

F16

SLV
Arla Foods Sthlm
Mjök
Lättmjök 0,3;1:1,5 l

-

-

sida

ja

-

svalt

ja

1

ja

grp 2

vit+min

ja

ej relevant

-

ja

A

ej relevant

ej relevant

-

F17

SLV
Arla Foods Sthlm
Mjök
Minimjök

-

-

sida

ja

-

svalt

ja

1

ja

grp 2

vit+min

ja

ej relevant

-

ja

A

ej relevant

ej relevant

-

F18

SLV
Arla Foods Sthlm
Lättfil
Lättfil

-

-

sida

ja

-

svalt

ja

1

ja

grp 2

vit+min

ja

ej relevant

-

ja

A

ej relevant

ej relevant

-

F19

SLV
Arla Foods Sthlm
Mjök
Lättmjök 10, 20 l

-

-

tejp på ovansidan

ja

-

svalt

ja

1

ja

grp 1

vit+min

ja

ej relevant

-

ja

A

ej relevant

ej relevant

-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

e.i.=ej ifyllt

**efter förnyad bedömning har produkterna ansetts uppfylla nyckelhålets kriterier*

Resultat flytande livsmedel

BILAGA 6

Fråga:

1. Kontrollmyndighet
2. Tillverkare
3. Typ av produkt
4. Beteckning

F20

SLV
Arla Foods Sthlm
Mjök
Ekologisk lättmjök, 10, 20 l

F21

SLV
Norrmejerier Luleå 1001
Mjök
Minimjök

F22

SLV
Norrmejerier Luleå 1001
Fil
Låglaktoslättil

F23

SLV
Norrmejerier Luleå 1001
Lättil
Lätt a-fil

5. Bäst före	-	-	-	-
6. Ev batchnr	-	-	-	-
7. Var sitter nyckelhålet?	tejp på ovansidan	fram+bak+sida	fram+bak+sida	fram+bak+sida
8. Stämmer med förlagan?	ja	ja	ja	ja
9. Kommentarer t fråga 8	-	-	-	-
10. Vilken färg har nyckelhålet?	svart	grön	grön	grön
11. Har @ samma färg som nyckelhålet?	ja	nej, blå	nej, blå	nej, blå
12. Vilken livsmedelsgrupp?	1	1	1	1
13. Korrekt inplacerad?	ja	ja	ja	ja
14. Finns näringsvärdesdeklaration?	grp 1	grp 1	grp 1	grp 1
15. Kommentar?	vit+min	vit+min	vit+min	vit+min
16. Stämmer fetthalt?	ja	ja	ja	ja
17. Stämmer sockerarter?	ej relevant	ej relevant	ej relevant	ej relevant
19. Andra hälsobudskap?	-	-	-	-
20. Dok av fetthalt?	ja	ja	ja	ja
21. Framtagen hur?	A	A	A	A
22. Dok av sockerarter?	ej relevant	ej relevant	ej relevant	ej relevant
23. Framtagen hur?	ej relevant	ej relevant	ej relevant	ej relevant
26. Övr. kommentarer	-	-	-	För alla 5 prod kollas fetthalten f varje batch. Operatören tar prov och analyserar innan förpackning påbörjas

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

e.i.=ej ifyllt

**efter förnyad bedömning har produkterna ansetts uppfylla nyckelhålets kriterier*

Resultat flytande livsmedel

BILAGA 6

Fråga:

1. Kontrollmyndighet
2. Tillverkare
3. Typ av produkt
4. Beteckning

5. Bäst före
6. Ev batchnr
7. Var sitter nyckelhålet?
8. Stämmer med förlagan?
9. Kommentarer t fråga 8
10. Vilken färg har nyckelhålet?
11. Har @ samma färg som nyckelhålet?
12. Vilken livsmedelsgrupp?
13. Korrekt inplacerad?
14. Finns näringsvärdesdeklaration?
15. Kommentar?
16. Stämmer fetthalt?
17. Stämmer sockerarter?
19. Andra hälsobudskap?
20. Dok av fetthalt?
21. Framtagen hur?
22. Dok av sockerarter?
23. Framtagen hur?
26. Övr. kommentarer

F24

SLV
Norrmejerier Luleå 1001
Mjök
Lättmjök

-
-
fram+bak+sida
ja
-
grön
nej, blå
1
ja
grp 1
vit+min
ja
ej relevant
-
ja
A
ej relevant
ej relevant
-

F25

SLV
Norrmejerier Luleå 1001
Fil
Lättfil

-
-
fram+bak+sida
ja
-
grön
nej, blå
1
ja
grp 1
vit+min
ja
ej relevant
-
ja
A
ej relevant
ej relevant
-

Förklaringar:

B=beräknad

A=analyserad

E=erfarenhet

streck(-)= inget ifyllt, eller "nej"

e.i.=ej ifyllt

**efter förnyad bedömning har produkterna ansetts uppfylla nyckelhålets kriterier*

Livsmedelsverkets föreskrifter om användning av viss symbol¹ ;

Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen. Denna version innehåller ändringar i LIVSFS 2006:3 samt LIVSFS 2006:19.

1 § Märkning av livsmedel med en symbol som

- framhåller en låg halt av fett, socker eller salt eller
- framhåller en hög halt av kostfiber

får endast ske med en symbol som utformas enligt följande mönster och som framställs i grönt eller svart tryck.

Symbolen skall åtföljas av märket ®.



Första stycket gäller inte andra symboler på livsmedel som lagligen märkts eller släppts ut på marknaden i någon annan medlemsstat inom EU eller i Norge, Island, Liechtenstein eller Turkiet.

2 § Märkning enligt 1 § får endast ske av

- färdigförpackade livsmedel som anges i *bilagan* till dessa föreskrifter och av
- oförpackade livsmedel som avses i punkterna 13, 18 och 19 i *bilagan* till dessa föreskrifter.

Märkning enligt första stycket får endast ske om livsmedlen uppfyller de villkor som anges i *bilagan*.

¹ Anmälan har gjorts enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 98/34/EG av den 22 juni 1998 om ett informationsförfarande beträffande tekniska standarder och föreskrifter och beträffande föreskrifter för informations-samhällets tjänster (EGT L 204, 21.7.1998, s. 37, Celex 31998L0034, ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 98/48/EG, EGT L 217, 5.8.1998, s. 18, Celex 31998L0048).

Livsmedel som är avsedda för barn upp till 36 månaders ålder får inte märkas med symbolen.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2005:9) träder i kraft den 1 juni 2005, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1989:2) om användning av viss symbol ska upphöra att gälla.

Bestämmelserna i den äldre författningen (SLVFS 1989:2) får tillämpas till och med den 30 november 2006.

Följande livsmedel som märkts före den 30 november 2006 får dock släppas ut på marknaden enligt de äldre bestämmelserna till och med den 30 juni 2007:

- gruppen frukostflingor,
- välling ur gruppen ”välling och gröt (ej barnmat)”, och
- djupfrost färdiglagad mat ur gruppen ”färdiglagad mat (ej desserter; ej barnmat), bestående av produkt som innehåller köttvara, fiskvara eller vegetabilier med potatis, ris, pasta eller annan spannmålsprodukt samt i förekommande fall sås, grönsaker eller rotfrukter”.

Följande livsmedel som märkts före den 30 juni 2008 får dock släppas ut på marknaden enligt de äldre bestämmelserna till dess lagren tar slut:

- hårdost ur gruppen ”övrig ost och margarinost”. (*LIVSFS 2006:19*)

De allmänna råden som avser annonsering eller annan marknadsföring samt utmärkande av färdiglagad mat som serveras i storhushåll får dock tillämpas även fortsättningsvis.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2006:19) träder i kraft den dag de utkommer från trycket (*2006-10-02*).

Livsmedel som får märkas med symbol

Livsmedel	Villkor
1. Skummjolk, minimjolk och lättmjolk och motsvarande fermenterade produkter	- fetthalt högst 0,5 g/100 g
2. Smaksatta fermenterade mjölkprodukter utan sötningsmedel	- fetthalt högst 0,5 g/100 g - mono- och disackarider totalt högst 9 g/100 g
3. Vegetabiliska produkter utan sötningsmedel, avsedda som alternativ till produkterna under punkt 1	- fetthalt högst 1,5 g/100 g - mättade fettsyror och transfettsyror högst 0,3 g/100 g - renframställda mono- och disackarider inte tillförda
4. Produkter bestående av en blandning av enbart mjölk och grädde, avsedda som ett alternativ till grädde	- fetthalt högst 5 g/100 g
5. Helt eller delvis vegetabiliska produkter, avsedda att användas som ett alternativ till produkterna under punkt 4	- fetthalt högst 5 g/100 g - renframställda mono- och disackarider inte tillförda - natrium inte tillfört
6. Fermenterade mjölkprodukter samt motsvarande helt eller delvis vegetabiliska produkter som inte omfattas av punkterna 1 – 3. Produkterna får vara smaksatta och skall huvudsakligen vara avsedda för matlagning.	- fetthalt högst 5 g/100 g - renframställda mono- och disackarider inte tillförda - natrium inte tillfört
7. Smältost samt motsvarande smaksatta produkter	- fetthalt högst 10 g/100 g - renframställda mono- och disackarider inte tillförda - natriumhalt högst 1200 mg/100 g
8. Färskost och motsvarande smaksatta produkter	- fetthalt högst 5 g/100 g - renframställda mono- och disackarider inte tillförda - natriumhalt högst 350 mg/100 g
9. Övrig ost och margarinost samt motsvarande smaksatta produkter	- fetthalt högst 17 g/100 g - natriumhalt högst 480 mg/100 g

Livsmedel	Villkor
10. Matfett och matfettsblandningar som omfattas av rådets förordning (EG) nr 2991/94 om bredbara fetter ² samt motsvarande smaksatta produkter	<ul style="list-style-type: none"> - fetthalt högst 41 g/100 g - mättade fettsyror och transfettsyror högst 33 % av den totala fetthalten - natriumhalt högst 600 mg/100 g
11. Bredbara produkter som inte omfattas av punkterna 7-10, framställda av mjölk och/eller vegetabiliska oljor och fetter och/eller fiskolja, huvudsakligen avsedda som pålägg	<ul style="list-style-type: none"> - fetthalt högst 17 g/100 g - mättade fettsyror och transfettsyror högst 33 % av den totala fetthalten - renframställda mono- och disackarider inte tillförda - natriumhalt högst 600 mg/100
12. Kött (muskelvävnad) av nötkreatur, svin, får, fjäderfä eller vilt, som inte genomgått någon behandling; det får dock ha styckats, skivats, benats ur, skurits upp, putsats, malts, kylts, djupfrysts och tinats	<ul style="list-style-type: none"> - fetthalt högst 10 g/100 g
13. Fisk som inte genomgått någon behandling; den får dock ha delats, skivats, benats ur, hackats, skurits upp, rengjorts, putsats, malts, kylts, djupfrysts och tinats	
14. a) Produkter som huvudsakligen framställts av kött (muskelvävnad), lever eller blod av nötkreatur, svin, får, fjäderfä eller vilt eller av fisk eller skaldjur, och b) kött-, fisk- och skaldjursliknande produkter helt baserade på vegetabilisk råvara, dock ej på spannmål, vilka är avsedda som alternativ till produkterna under a). Produkterna under a) och b) får inte vara panerade men får innehålla sås eller spad.	<ul style="list-style-type: none"> - fetthalt högst 10 g/100 g

² Rådets förordning (EG) nr 2991/94 av den 5 december 1994 om regler för bredbara fetter (EGT L 316, 9.12.1994, s. 2, Celex 31994R2991).

Livsmedel	Villkor
15. Färdigberedda produkter (utom produkter under punkt 16) avsedda att utgöra en huvudmåltid och som per portion innehåller <ul style="list-style-type: none"> - 1670-3140 kJ (400-750 kcal) och - minst 80 g rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker och/eller frukt och bär (exkl. potatis) 	<ul style="list-style-type: none"> - högst 30 % av energivärdet får komma från fett - tillförda renframställda mono- och disackarider högst 3 g/100g - natriumhalt högst 400 mg/100 g
16. Pajer (ej efterrättspajer), piroger och pizzor	<ul style="list-style-type: none"> - högst 30 % av energivärdet får komma från fett - tillförda renframställda mono- och disackarider högst 3 g/100g - natriumhalt högst 600 mg/100 g
17. Soppor (färdiga produkter och produkter tillredda enligt tillverkarens anvisningar) som per portion innehåller 835-1570 kJ (200-375 kcal)	<ul style="list-style-type: none"> - högst 30 % av energivärdet får komma från fett - tillförda renframställda mono- och disackarider högst 3 g/100g - natriumhalt högst 400 mg/100 g
18. Frukt och bär som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha rensats, skivats, kylts, djupfrysts och tinats	<ul style="list-style-type: none"> - renframställda mono- och disackarider inte tillförda
19. Potatis, rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker som inte genomgått någon bearbetning; de får dock ha smaksatts med kryddor, blancherats, torkats, kylts, djupfrysts och tinats	<ul style="list-style-type: none"> - tillförda renframställda mono- och disackarider högst 1 g/100g - natriumhalt högst 200 mg/100 g
20. Mjukt bröd samt brödmixer där endast vatten och jäst skall tillföras (för brödmixer avser villkoren den färdiga varan)	<ul style="list-style-type: none"> - fetthalt högst 7 g/100 g - mono- och disackarider totalt högst 10 g/100 g - natriumhalt högst 600 mg/100 g - kostfiber minst 4,5 g/1000 kJ (1,9 g/100 kcal)
21. Hårt bröd och skorpor	<ul style="list-style-type: none"> - fetthalt högst 8 g/100 g - natriumhalt högst 600 mg/100 g - kostfiber minst 4,5 g/1000 kJ (1,9 g/100 kcal)

Livsmedel	Villkor
22. Pasta	- kostfiber minst 4 g/1000 kJ (1,7 g/100 kcal)
23. Frukostflingor och müsli	- fetthalt högst 7 g/100 g - mono- och disackarider totalt högst 13 g/100 g - natriumhalt högst 500 mg/100 g - kostfiber minst 4,5 g/1000 kJ (1,9 g/100 kcal)
24. Mjöl, flingor och gryn av spannmål	- kostfiber minst 4,5 g/1000 kJ (1,9 g/100 kcal)
25. Gröt och grötpulver (för pulver avser värdena den färdiga varan)	- fetthalt högst 5 g/100 g - natriumhalt högst 200 mg/100 g - kostfiber minst 4,5 g/1000 kJ (1,9 g/100 kcal)
26. Vällingpulver	- fetthalt högst 10 g/100 g pulver - natriumhalt högst 500 mg/100 g pulver - kostfiber minst 3 g/1000 kJ (1,25 g/100 kcal)

1. Mikroprofil Gris – Kartläggning av mikroorganismer på slaktkroppar av M Lindblad.
2. Nyckelhålet för spannmålsprodukter av A Laser Reuterswärd.
3. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, januari 2006 av C Normark och K Mykkänen.
4. Studie av förstföderskor – Organiska miljögifter hos gravida och ammande. Del 1 Serumnivåer av A Glynn, M Aune, P O Darnerud, S Atuma, S Cnattingius, R Bjerselius, W Becker och Y Lind.
5. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel – Resultat 2005 av I Nordlander, H Green och I Nilsson.
6. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N-37, by L Merino and M Åström.
7. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-12 by C Åstrand and L Jorhem.
8. Krav på livsmedelsföretagarna – Utbildning i livsmedelshygien.
9. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, april 2006 av C Normark och K Mykkänen.
10. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Dricksvatten 2006:1, mars av T Šlapokas och C Gunnarsson.
11. Rapportering om livsmedelstillsyn 2005 – Tillsynsmyndigheternas rapportering om livsmedelstillsyn av D Rosling.
12. Rapportering av dricksvattentillsyn 2005 – Tillsynsmyndigheternas rapportering om dricksvattentillsyn av D Rosling.
13. The Swedish Monitoring of Pesticide Residues in Food of Plant Origin: 2005, EC and National Report by A Andersson, A Jansson and A Hellström.
14. Kontroll av svenska musselodlingar av I Nordlander.
15. Studie av förstföderskor – Organiska miljögifter hos gravida och ammande. Del 2 Bröstmjölksnivåer samt korrelationer mellan serum- och bröstmjölksnivåer av S Lignell, A Glynn, M Aune, P O Darnerud, R Bjerselius och W Becker.
16. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N-38 by L Merino and M Åström.
17. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Foods, Round V-4 by H S Strandler and A Staffas.
18. Förslag till framtidens nyckelhålmärkning i storhushåll – certifieringssystem och nya kriterier av U Bohman och A L Reuterswärd.
19. Fiskkonsumtion – risk och nytta. Risk- och nyttovärdering baserad på innehållet av dioxin/PCB, metylkvicksilver och vissa näringsämnen i fisk.
20. Svenska barns matvanor 2003 – resultat av enkätfrågor av W Becker och H Enghardt Barbieri.
21. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Dricksvatten 2006:2, september av T Šlapokas, C Gunnarsson och M Foucard.
22. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-13 by C Åstrand and L Jorhem.
23. Utökad undersökning av bekämpningsmedelsrester i färska ekologiska frukter och grönsaker 2006-2007; slutrapport av P Bergkvist, L Wallin, A Andersson, A Strömberg, M Pearson och A Önell.
24. Interkalibrering av laboratorier; Mikrobiologi - Dricksvatten 2007:2 September av T Šlapokas och C Gunnarsson.
25. Interkalibrering av laboratorier. Mikrobiologi – Livsmedel, oktober 2006 av C Normark, K Mykkänen, I Tillander och C Gunnarsson.

1. Algtoxiner i avsaltat dricksvattena.
2. Nationellt tillsynsprojekt 2006 om livsmedelsmärkning
3. Indikatorer för bra matvanor av W Becker.
4. Interkalibrering av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, januari 2007 av C Normark och K Mykkänen.
5. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N-39 by L Merino and M Åström.
6. Nutrient Analysis of Dairy Foods and Vegetarian Dishes by M Arnemo, S Johansson, L Jorhem, I Mattisson, S Wretling and C Åstrand.
7. Proficiency Testing: Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T:14 by C Åstrand and L Jorhem.
8. Riskprofil: Yersinia enterocolitica av S Thisted Lambertz.
9. Riskvärdering av persistenta klorerade och bromerade miljöföroreningar i livsmedel av E Ankarberg, M A, G Concha, P O Darnerud, A Glynn, S Lignell och A Törnkvist.
10. Riskvärdering av metylkvicksilver i fisk av K Petersson-Grawé, G Concha och E Ankarberg.
11. Risk assessment of non-developmental health effects of polychlorinated dibenzo-p-dioxins, polychlorinated dibenzofurans and dioxin-like polychlorinated biphenyls in food by A Hanberg, M Öberg, S Sand, P O Darnerud and A Glynn.
12. Fiskkonsumtion: risk och nytta av W Becker, P O Darnerud och K Petersson-Grawé.
13. Riksprojekt 2006: Mögel och mykotoxiner av P Johnsson och A M Thim.
14. Interkalibrering av laboratorier: Mikrobiologi – Livsmedel, April 2007 av C Normark och K Mykkänen.
15. Rapportering av livsmedelskontrollen 2006 av Doris Rosling.
16. Interkalibrering av laboratorier: Mikrobiologi – Dricksvatten 2007:1, mars av T Šlapokas och C Gunnarsson.
17. Rapportering av dricksvattenkontrollen 2006 av D Rosling.
18. Kontroll av rests substanser i levande djur och animaliska livsmedel; Resultat 2006 av I Nordlander, H Green och I Nilsson.
19. Lead Extracted from Ceramics under Household Conditions by L Jorhem, P Fjeldal, B Sundström and K Svensson.
20. Proficiency Testing – Food Chemistry, Nutritional Components of Food, Round N-40 by L Merino and M Åström.
21. Proficiency Testing – Food Chemistry, Vitamins in Foods, Round V-5 by H S Strandler and A Staffas.
22. Proficiency Testing – Food Chemistry, Trace Elements in Food, Round T-15 by C Åstrand and L Jorhem.
23. Fördjupad kartläggning av bekämpningsmedelsrester i färska ekologiska frukter och grönsaker 2006-2007; slutrapport av P Bergkvist, L Wallin, A Andersson, A Strömberg, M Pearson och A Önell.
24. Interkalibrering av laboratorier; – Mikrobiologi – Dricksvatten 2007:2 September av T Šlapokas och C Gunnarsson.
25. Interkalibrering av laboratorier – Mikrobiologi - Livsmedel Oktober 2007 av C Normark och K Mykkänen.
26. Kontrollprojekt om nyckelhålmärkning 2007 av L Janson, A Laser Reuterswärd och I Lindeberg.

