

Overvågning og kontrol af tilsætningsstoffer: Konserveringsstoffer og sødestoffer i forarbejdede fiskevarer især marinerede sild (del II).

Udført af Steffen Nielsen, Fødevareregion Øst
Rapport udarbejdet af Saima Naeem, Fødevareregion Øst

Projektleder:

Birte Christine Bønsager, FVST, 6. kontor

Kontaktpersoner:

Torben Leth, Fødevareinstituttet DTU
Ib Krog Larsen, Laboratoriet, Fødevareregion Øst

Laboratoriearbejde:

Ann T. Sørensen
Anne Plenge
Ayoe Dysted
Birgit Petersen
Hanne Rubak
Lene Kristensen
Malene Jensen
Steffen Nielsen
Åse Johansen

INDHOLDSFORTEGNELSE

Sammendrag.....	2
Summary.....	3
1. Indledning.....	4
2. Prøvemateriale og undersøgte stoffer.....	5
3. Analysemetoder.....	7
4. Analysekvalitetssikring.....	8
5. Resultater.....	9
6. Konklusion.....	11
7. Referencer.....	12

Bilag

1. Grænseværdier fra Positivlisten.....	13
2. Relevante uddrag med ændringer fra Positivlisten	19
3. Resultater.....	21

SAMMENDRAG

Fødevareregion Øst har i 2008 gennemført projekt nr. 2007-20-64-00729 ”Overvågning og kontrol af tilsætningsstoffer: Undersøgelse af konserveringsstoffer og sødestoffer i forarbejdede fiskevarer især marinerede sild (del II)”. Undersøgelsen indgår i Fødevarestyrelsens program for overvågning af tilsætningsstoffer.

Projektet nr. 2004-20-64-00363 ”Konserveringsstoffer og intense sødestoffer i forarbejdede fiskevarer, især marinerede sild” som blev udført i år 2005 viste, at der er behov for fortsat overvågning/kontrol af tilsætningsstoffer i visse produkttyper, idet der synes at være problemer med at overholde gældende regler.

Undersøgelsen omfatter primært prøver tilhørende fødevaregrupperne:

9.3: Kogte, stegte, tørrede eller saltede fisk og fiskerivarer

9.4: Fiskerihalvkonserves

9.5: Fiskerihelkonserves

Der er i alt udtaget og undersøgt 91 prøver i dette projekt.

Der blev i alt udtaget 91 prøver hos producenter, import- og engrosvirksomheder samt detailvirksomheder med egen produktion eller import. 69 prøver, svarende til 76% var dansk produceret og 20 prøver, svarende til 22% var af udenlandsk oprindelse. Endvidere var der 2 prøver svarende til 2%, hvor oprindelsen ikke er oplyst. Ud af de 91 prøver er 47 af prøverne delt op i en lagedel samt en fastprøvedel, f.eks. marineret sild. Dette resulterede således i 138 prøver inkl. delprøver i alt.

Af de 91 analyserede prøver er der i 31 prøver, svarende til 34%, konstateret én eller flere fejl som ulovlig anvendelse, overskridelser af grænseværdier og/eller mangelfuld deklaration. Der er konstateret 4 ulovlige anvendelser, 9 overskridelser af grænseværdier og 18 deklarationsfejl, i alt 31 fejl. Derudover var der i 18 prøver med påvist indhold af især nitrat og/eller benzoesyre, som ikke må tilsættes. En del af disse prøver var uemballeret og uden oplysning om ingredienser. Det er således ikke afgjort i forbindelse med denne rapport, om der er tale om ”naturligt” baggrundsniveau, som kan stamme fra en eller flere ingredienser, især krydderier som f.eks. dild, eller det er tilsat ulovligt. Af de fejlbehæftede prøver var 23 af prøverne med dansk oprindelse og 6 af de fejlbehæftede prøver var udenlandske.

I forhold til tidligere undersøgelse fra 2005 er der ikke nævneværdig forandring i antallet af fejl, hvor fejlprocenten var 31% i 2005 og 34% i denne undersøgelse.

Analyseresultater med de kontrolmæssige bemærkninger er sendt til de respektive fødevareregioner, som er ansvarlige for den fornødne opfølgning.

SUMMARY

In 2006 the Danish Veterinary and Food Administration, Region East, carried out project no. 2006-20-64-00553 "Monitoring and control of food additives: Investigation of preservatives and artificial sweeteners in manufactured fish products, especially marinated herrings 8part II)". The investigation is a part of the Danish Veterinary and Food Administrations programme for monitoring food additives.

For several years the Danish Veterinary and Food Administration has followed the use of selected food additives in food on the Danish market. The monitoring was started in 1995 as part of the monitoring demanded by the EU directives for food additives performed by the member states.

The projects 2004-20-64-00363 'Monitoring and control of food additives: Investigation of preservatives and artificial sweeteners in manufactured fish products, especially marinated herrings' carried out in 2005 clearly indicates a need for further monitoring of the use of preservatives and sweeteners in fish products. It seems to cause problems respecting existing rules regarding quantity of preservatives and sweeteners.

The survey was carried out on these groups of foods:

9.3: Boiled, fried, dried or salted fish and fish products

9.4: Semi-preserved fish products

9.5: Preserved fish products

A total of 91 samples were collected and analysed in this project.

The 91 samples were taken at producers, retailers, importers and wholesalers. A total of 69 samples corresponding to 76% were Danish produced and 20 samples corresponding to 22% were of foreign origin. 2 samples corresponding to 2% were of unknown origin.

Of the 91 samples analysed, 31 samples corresponding to 34% showed one or more faults like illegal use, transgression of maximum levels and/or faulty declarations. A total of 4 illegal uses, 9 transgressions of maximum levels and 18 faulty declarations were found, which gives a total of 31 faults. 23 of the faulty samples were of Danish origin while 6 had a foreign origin than Danish.

In correlation to the corresponding project carried out in 2005 this project showed no remarkable difference in failures, from 31% to now 34%.

Analytical results with the relevant remarks for control have been sent to the regional authorities, which are responsible for the necessary follow up.

1. INDLEDNING

Fødevareregion Øst har i 2008 gennemført projekt nr. 2007-20-64-00729 ”Overvågning og kontrol af tilsætningsstoffer: Konserveringsstoffer og sødestoffer i forarbejdede fiskevarer især marinerede sild (del II)”. Undersøgelsen indgår i Fødeveststyrelsens program for overvågning af tilsætningsstoffer.

Projektet 2004-20-64-00363 ”Konserveringsstoffer og intense sødestoffer i forarbejdede fiskevarer, især marinerede sild”, som blev udført i år 2005 viste, at der er behov for fortsat overvågning/kontrol af aktuelle tilsætningsstoffer i en lang række fiskepålægsvarer især det store udbud af marinerede sild, fiskepostej, pateer og lignende.

Intense sødestoffer må anvendes til marinader og sursøde produkter, og konserveringsstofferne sorbin- og benzoesyre anvendes i stor udstrækning. Konserveringsstofferne findes både i lage- og fiskedelen, men ikke nødvendigvis i proportionale mængder, da pH er afgørende for, hvor konserveringsstoffet helst vil være.

Grænseværdierne skal overholdes for fiskedel såvel som for lagedelen. Undersøgelsen fra 2005 viste 10% overskridelse af maksimalgrænseværdien for konserveringsstofferne sorbin- og benzoesyre og 20% med en eller flere fejl vedr. deklaration af tilsætningsstoffer. Der er således behov for at videreføre kontrol og overvågning af pågældende produktsortiment.

Projektet har til formål at:

- Overvåge den faktiske forekomst og anvendelse af konserveringsstoffer og intense sødestoffer i forarbejdede fiskevarer, især marinerede sild, på det danske marked.
- Kontrollere om gældende grænseværdier overskrides og om der forekommer ulovlig anvendelse eller deklaraionsfejl.

De udtagne prøver er ifølge Positivlisten (ref. 1) primært indplaceret i 3 fødevarergrupper, derudover er der enkelte prøver fra kategori 9.1 ”Ferske fisk og fiskevarer” og 9.2 ”Frosne fisk og fiskerivarer”:

P-listenummer 9.3: ”Kogte, stegte, tørrede eller saltede fisk og fiskerivarer”, herunder grupperne:

P-listenummer 9.3.1.1: ”Kogte fisk og fiskevarer”

P-listenummer 9.3.1.2: ”Kogte krebsdyr og bløddyr”

P-listenummer 9.4: ”Fiskerihalkonserves”, herunder grupperne:

P-listenummer 9.4.1: ”Fisk og fiskerivarer, marinerede og/eller i gele”

P-listenummer 9.4.2: ”Fisk og fiskerivarer, krydrede og /eller i saltlage”

P-listenummer 9.4.3: ”Sølaks, kaviar og andre fiskerognsprodukter”

P-listenummer 9.4.4: ”Andre fiskerihalkonserves produkter”

P-listenummer 9.5: ”Fiskerihelkonserves”

2. PRØVEMATERIALE OG UNDERSØGTE STOFFER

Prøverne blev udtaget af fødevareregionerne hos producenter, detailforretninger, engrosvirksomheder med tilvirkning og importører. Der har været udtaget både danskproduceret og importerede prøver. Ligeledes har det været forsøgt at udtage sortimenter af samme prøvetype fra de forskellige producenter.

Prøverne er blevet udtaget i perioden fra den 20. maj 2008 til den 27. november 2008.

Ved modtagelsen på laboratoriet i Fødevareregion Øst blev prøverne anbragt i køleskab ved 4°C, indtil den videre prøveforbehandling og analyse kunne påbegyndes. Normalt homogeniseres inden for 1-2 dage og ellers fryses prøverne i hel tilstand indtil homogenisering og analyse finder sted.

Der blev i alt udtaget 91 prøver hos producenter, import- og engrosvirksomheder samt detailvirksomheder med egen produktion eller import. 70 prøver, svarende til 76% var dansk produceret og 20 prøver, svarende til 22 % var af udenlandsk oprindelse. Endvidere var der 2 prøver, svarende til 2% hvor oprindelsen ikke var angivet. 47 prøver ud af 91 blev delt op i 2 dele, en faststoffdel og en lagedel. Således blev det totale antal af prøver 138.

Alle prøver blev undersøgt for sorbin- og benzoesyre samt kunstige sødestoffer. Ved mistanke, når et indhold var deklareret og ved stikprøvekontrol blev prøverne undersøgt for nitrit/nitrat og farvestoffer.

I tabel 2.1 ”er prøverne opført efter indplacering i Positivlisten og i tabel 2.2 er de undersøgte stoffer samt deres respektive E-numre opført.

Tabel 2.1 Opdeling af prøver efter indplacering i Positivlisten, i alt 91 prøver.

Prøvetype	P-liste nr.	Antal	Eksempler
Ferske fisk og fiskerivarer	9.1.1	4	Ansjoser, røget torskerogn, sild, muslinger
Ferske krebsdyr og bløddyr	9.1.2	1	Frisk kogte muslinger
Frosne krebsdyr og bløddyr	9.2.2	3	Rejer
Kogte fisk og fiskevarer	9.3.1.1	2	Fiskefrikadeller

(Fortsættes)

(Tabel 2.1 fortsat)

Prøvetype	P-liste nr.	Antal	Eksempler
Kogte krebsdyr og bløddyr	9.3.1.2	6	Rejer
Fisk og fiskerivarer, marinerede og/eller i gele	9.4.1	18	Marinerede sild, sild i tomatsauce, stegte sild i lage, sherry sild, benfri sild, pyntesild
Fisk og fiskerivarer, krydrede og/eller i saltlage	9.4.2	17	Krebsehaler i lage, røde krydder sild, saltede sild, rejer i lage
Sø laks, kaviar og andre fiskerognsprodukter	9.4.3	15	Rød kaviar, sort kaviar, stenbiderrogn
Andre fiskerihalvkonserves produkter	9.4.4	4	Sildepostej, Surimi tiger rejer, muslinger
Fiskerihelkonserves	9.5	21	Tun, sildefileter, laks, muslinger, hummer, panderogn
I alt		91	

Tabel 2.2 Analyseparametre.

E- nummer	Navn
Konserveringsstoffer: E 200/202/203 E 210-213 E 220-228 E 249-250 E 251-252	Sorbinsyre samt salte heraf Benzoesyre samt salte heraf Svovldioxid og salte heraf Nitritter Nitrater
Kunstige sødestoffer: E 950 E 951 E 952	Acesulfamkalium Aspartam Cyclaminsyre

3. ANALYSEMETODER

Sorbin- og benzoesyre samt parabener i levnedsmidler ved HPLC	Konservingsstofferne ekstraheres fra fødevaren med en blanding af oxalsyre, ethanol, 2-propanol og acetonitril. Efter centrifugering og frysning i 2 timer (for at udfælde evt. tilstedeværende fedt) bestemmes stofferne ved omvendt fase på HPLC. Detektionen foretages spektrofotometrisk med en PDA detektor ved 240 nm.
AT-T011	Kvantitativ detektionsgrænse: 5 mg/kg.
Svovldioxid i levnedsmidler, DTNB metoden	Svovldioxid uddrives ved vanddampdestillation af den syrnede prøve over i et forlag og reagerer her med 5,5'-dithiobis(2-nitrobenzoesyre) til den gulfarvede 5-mercapto-2-nitro-benzoesyre, som kvantitativt bestemmes spektrofotometrisk ved 540 nm.
AT0131	Kvantitativ detektionsgrænse: 5 mg/kg.
Nitrit og nitrat i fødevarer vha. FIA-Star 5000	Prøven ekstraheres med varmt vand. Eventuelle tilstedeværende proteiner carrefældes og suspensionen filtreres. Filtratet injiceres ind i en flow injection analyser (FIA), hvor nitrit og nitrat – sidstnævnte efter reduktion gennem en cadmiumkolonne til nitrit – omsættes med sulfanilamid og N-(1-naphtyl)-ethylendiammoniumchlorid under dannelse af et azofarvestof. Kvantificering foretages spektrofotometrisk ved 540 nm.
ANA-07.1481	Kvantitative detektionsgrænser: Nitrat - 5 mg NaNO ₃ /kg(l) og nitrit - 3 mg NaNO ₂ /kg(l).
Kunstige sødestoffer m.m. i levnedsmidler ved HPLC	Efter ekstraktion med vand analyseres den vandige fase spektrofotometrisk på HPLC for acesulfam-k, saccharin og aspartam ved 220 nm. Cyclaminsyre derivatiseres derimod med hypochlorit til N,N- dichloreyclohexylamin, som ekstraheres med isobutanol og analyseres ved 314 nm.
TM 3091	Kvantitativ detektionsgrænse: 5 mg/kg.

4. ANALYSEKVALITETSSIKRING

Alle analyserne er udført som akkrediterede analyser.

Alle prøver er analyseret i serier af passende størrelse, hvor der som minimum indgår en tilfældig dobbeltbestemmelse, blindprøve, standarder til kalibrering og standarder til kontrol samt genfindingsforsøg.

Prøver, hvori der fandtes overskridelse af Positivlistens maksimalgrænser eller deklarationsfejl er alle som hovedregel blevet analyseret som dobbeltbestemmelse. Hvis en dobbeltbestemmelse faldt uden for den øvre kontrolgrænse, blev der iværksat en tredje analyse. Hvis genfindingerne for de pågældende serier var i orden, er gennemsnittet af alle resultater anvendt.

De udførte dobbeltbestemmelser, genfindingsforsøg og kontrolstandarder er indført på eksisterende kontrolkort for de relevante prøvetyper: X - kort for kontrolstandarderne, R % - kort for dobbeltbestemmelser og D -kort for genfindingsforsøg.

Der kan på grundlag af det udførte kvalitetssikringsarbejde i forbindelse med projektet konkluderes, at analyserne er forløbet tilfredsstillende.

5. RESULTATER

I bilag 1 ses uddrag af Positivlisten, der beskriver grænseværdierne for de enkelte parametre i forhold til fødevaretyperne.

Alle prøver blev undersøgt for sorbin- og benzoesyre samt kunstige sødestoffer. Ved mistanke, når et indhold var deklareret og ved stikprøvekontrol, blev prøverne undersøgt for farvestoffer. Kryddersildene blev endvidere undersøgt for nitrat.

Af de 91 analyserede prøver er der i 31 prøver, svarende til 34 %, konstateret én eller flere fejl som ulovlig anvendelse, overskridelser af grænseværdier og/eller mangelfuld deklaration. Der er konstateret 4 ulovlige anvendelser, 9 overskridelser af grænseværdier og 18 deklarationsfejl, i alt 31 fejl. Derudover var der i 18 prøver med påvist indhold af især nitrat og/eller benzoesyre, som ikke må tilsættes. En del af disse prøver var uemballeret og uden oplysning om ingredienser. Det er således ikke afgjort i forbindelse med denne rapport, om der er tale om naturligt baggrundsniveau, som kan stamme fra en eller flere ingredienser, især krydderier som f.eks. dild, eller om det er tilsat ulovligt. Af de fejlbehæftede prøver var 23 af prøverne med dansk oprindelse. 6 af de fejlbehæftede prøver var udenlandske.

Undersøgelsen har vist at de 4 ulovlige anvendelser fordeler sig på ulovlig tilsættelse af benzoesyre (3 stk) samt ethyl-p-hydroxybenzoat (1 stk.).

Overskridelserne vedr. grænseværdierne fordelte sig ligeligt på sorbin- og benzoesyre (4 stk) samt mængden af farvestof (4 stk).

I nedenstående tabel 5.1 vises det påviste indhold af de undersøgte parametre for de overordnede P-listenummer som resultatoversigter. Af tabellen fremgår antal undersøgte prøver, antallet af prøver med påvist indhold, mindst fundne indhold, det maksimale fundne indhold og gennemsnitsværdien for prøver med indhold for hver parameter.

Tabel 5.1 Indhold af undersøgte tilsætningsstoffer indenfor fødevaregrupperne

P- Liste nr.	Antal prøver	Antal delprøver	Indhold (mg/kg)	Konserveringsstoffer					Intense sødestoffer					Farvestoffer	
				Sorbinsyre	Benzosyre	Ethyl-PHB	Nitrit	Nitrat	Acesulfam-Kalium	Aspartam	Cyclamat	Saccharin	Coffein	Ponceau 4R	Black PN
9.1 og 9.2	8	3	Minimum	240	410	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			Maksimum	260	1600	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			Gennemsnit	250	807	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
			Antal analyseret	11	11	0	0	0	10	10	10	10	10	0	0
			Antal med indhold	2	6	-	-	-	0	0	0	0	0	-	-
9.3	8	6	Minimum	390	370	-	-	-	-	-	-	20	-	-	-
			Maksimum	1300	1200	-	-	-	-	-	-	90	-	-	-
			Gennemsnit	763	813	-	-	-	-	-	-	56	-	-	-
			Antal analyseret	14	14	2	1	1	14	14	14	14	14	0	0-
			Antal med indhold	12	12	0	0	0	0	0	0	12	0	-	-
9.4	54	33	Minimum	69	6	-	-	7	-	-	-	40	10	160	130
			Maksimum	1500	1700	-	-	19	-	-	-	100	10	340	170
			Gennemsnit	459	704	-	-	12	-	-	-	61	10	250	293
			Antal analyseret	82	82	1	31	31	83	83	83	83	83	6	6
			Antal med indhold	37	61	0	0	10	0	0	0	8	1	2	4
9.5	21	5	Minimum	71	12	-	-	6	-	-	-	-	-	-	-
			Maksimum	71	1500	-	-	43	-	-	-	-	-	-	-
			Gennemsnit	71	585	-	-	27	-	-	-	-	-	-	-
			Antal analyseret	26	26	0	31	10	22	22	22	22	22	0	0
			Antal med indhold	1	11	-	0	5	0	0	0	0	0	-	-

6. KONKLUSION

Fødevareregion København har i 2008 gennemført projekt nr. 2007-20-64-00729 ”Overvågning og kontrol af tilsætningsstoffer: Konserveringsstoffer og sødestoffer i forarbejdede fiskevarer især marinerede fisk”. Undersøgelsen indgår i Fødevarestyrelsen program for overvågning af tilsætningsstoffer.

I nærværende projektet har Fødevareregion Øst undersøgt den faktiske forekomst og anvendelse af konserveringsstofferne sorbin- og benzoesyre, kunstige sødestoffer, farvestoffer samt nitrit/nitrat i forarbejdede fisk især marinerede sild.

Af de 91 analyserede prøver er der i 31 prøver, svarende til 34%, konstateret én eller flere fejl som ulovlig anvendelse, overskridelser af grænseværdier og/eller mangelfuld deklaration. Der er konstateret 4 ulovlige anvendelser, 9 overskridelser af grænseværdier og 18 deklaraionsfejl, i alt 31 fejl. Af de fejlbehæftede prøver var 23 af prøverne med dansk oprindelse mens 6 var udenlandske.

Undersøgelsen har vist, at de 4 ulovlige anvendelser fordeler sig på ulovlig tilsættelse af benzoesyre (3 stk.) samt ethyl-p-hydroxybenzoat (1 stk.).

Overskridelserne vedr. grænseværdierne fordelte sig ligeligt på sorbin- og benzoesyre (4 stk.) samt mængden af farvestof (4 stk.). Derudover var der i 18 prøver med påvist lavt indholds niveau af især nitrat (14 prøver) og/eller benzoesyre (4 prøver), som ikke må tilsættes. En del af disse prøver var uemballeret og uden oplysning om ingredienser. Det er således ikke afgjort i forbindelse med denne rapport, om der er tale om naturligt baggrunds niveau, som kan stamme fra en eller flere ingredienser, især krydderier som f.eks. dild, eller det er tilsat ulovligt.

Generelt set er der et højere indhold af konserveringsstoffer i lagedelen af marinerede sild, som følge af pH forskellen, hvilket også stemmer overens med forventningen.

I forhold til tidligere projekt nr. 2004-20-64-00363, med et samlet fejlprocent på 31, er der ikke nævneværdige fremskridt og på grundlag af nærværende undersøgelse, må det konkluderes, at der fortsat er behov for overvågning og kontrol for brugen af især konserveringsstofferne sorbin- og benzoesyre.

Derimod synes der ikke at være samme behov, når det gælder de kunstige sødestoffer set i betragtning af, at disse tilsætningsstoffer enten ikke benyttes eller kun i mindre omfang.

Der synes at være et problem med overholdelse af gældende regler for farvestoffer, idet der er fundet 4 prøver indenfor gruppe 9.4.3 ”Sølaks, kaviar og andre fiskerognsprodukter” med overskridelser af det maksimale tilladte indhold af farvestoffer.

7. REFERENCER

1. Fortegnelsen over tilsætningsstoffer til fødevarer, Positivlisten. Ministeriet for familie- og forbrugeranliggender, Fødevarestyrelsen; januar 2005.
2. Projekt 2004-20-64-00363 'Konserveringsstoffer og intense sødestoffer i forarbejdede fiskevarer, især marinerede sild', Fødevareregion Øst 2007.
3. Fortegnelsen over tilsætningsstoffer til fødevarer, Positivlisten, konsolideret udgave 2008.

Bilag 1 Grænseværdier fra Positivlisten, Januar 2005

9 Fisk og fiskerivarer (herunder krebsdyr og bløddyr)*

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
9.1 Ferske fisk og fiskerivarer				
9.1.1 Ferske fisk og fiskerivarer undtagen produkter omfattet af 9.1.2	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
9.1.2		Curcumin	E 100	
		Tartrazin	E 102	Kun til fiskerogn, ialt 300 mg/kg
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e	
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f	
		Lutein	E 161b	
		Riboflavin	E 101	Kun til fiskerogn,, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
9.1.2 Ferske krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	Kun til blæksprutter og krebsdyr, ialt 50 mg/kg ¹⁾ , til krebsdyr af familien penaeidea, solenoceridae, aristacidae mellem 80 og 120 enheder dog i alt 200 mg/kg ¹⁾ , og over 120 enheder i alt 300 mg/kg ¹⁾
9.2 Frosne fisk og fiskerivarer				
9.2.1 Frosne fisk og fiskerivarer undtagen produkter omfattet af 9.2.2	Antioxidant, Konserveringsstof	Erythorbinsyre og Natriumthorbat	E 315 E 316	Kun til fisk med rødt skind, i alt 1,5 mg/kg
	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
Fortsættes næste				

Fødevare	Tilsætningsstof-gruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
side		Curcumin	E 100	} Kun til fiskerogn, i alt 300g/kg og til surimi, i alt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e	
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f	
		Lutein	E 161b	
		Riboflavin	E 101	} Kun til fiskerogn, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
9.2.2 Frosne krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Svovldioxid og Sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	Kun til blæksprutter og krebsdyr, ialt 50 mg/kg ¹⁾ , til krebsdyr af familien penaeidea, solenoceridae, aristaeidae mellem 80 og 120 enheder dog i alt 200 mg/kg ¹⁾ , og over 120 enheder i alt 300 mg/kg ¹⁾

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
9.3 Kogte, stegte, røgede, tørrede eller saltede fisk og fiskerivarer				
9.3.1 Kogte fisk og fiskerivarer				
9.3.1.1 Kogte fisk og fiskerivarer undtagen produk- ter omfattet af 9.3.1.2	Farvestof	Amaranth	E 123	Kun til fiskerogn, 30 mg/kg Kun til postej, ialt 100 mg/kg, til fiskerogn, ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Curcumin	E 100	
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e	
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)- ethylester	E 160f	
		Lutein	E 161b	
		Riboflavin	E 101	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
9.3.1.2 Kogte krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Til krebshealer og færdigpakkede, marinerede bløddyr, ialt 2 g/kg
		Sorbinsyre og sorbater Benzoesyre og benzoater	E 200, 202-203 E 210-213	Til rejer, ialt 2 g/kg, til Crangon crangon og Crangon vulgaris dog ialt 6 g/kg

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
	Farvestof	Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	Kun til blæksprutter og krebsdyr, ialt 50 mg/kg ¹⁾ Kun til krebsdyrpostej, ialt 100 mg/kg og til krebsdyr, ialt 250 mg/kg
		Curcumin	E 100	
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopen	E 160d	
	β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
	β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
	Lutein	E 161b		
9.3.1.2 fortsat	Farvestof fortsat	Riboflavin	E 101	Kun til krebsdyr og krebsdyrpostej, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	200 mg/kg 300 mg/kg Ialt 160 mg/kg 120 mg/kg 30 mg/kg 200 mg/kg ²⁾
		Aspartam	E 951	
		Saccharin og salte deraf	E 954	
		Sucralose	E 955	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	
9.4 Fiskerihav-konserves				
9.4.2 Fisk og fiskerivarer, krydrede og/eller i saltlage	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, ialt 2 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	
	Sødestof	Erythorbinsyre og natriumerythorbat	E 315 E 316	Kun til produkter af fisk, ialt 1,5 g/kg
		Acesulfamkalium	E 950	
		Aspartam	E 951	Kun til marinader og sur-søde produkter
		Saccharin og salte deraf	E 954	
		Sucralose	E 955	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	
	Aspartam-acesulfamsalt	E 962		
9.4.3 Sølaks, kaviar og andre fiske-rognsprodukter	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater	E 200, 202-203	Kun til produkter af fisk, ialt 2 g/kg
		Benzoesyre og benzoater	E 210-213	
		Borsyre og natriumborat	E 284 E 285	Kun til storrogn, ialt 4 g/kg

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger	
	Farvestof	Erythorbinsyre og natriumerythorbat	E 315 E 316	Ialt 1,5 g/kg	
		Amaranth	E 123		Kun til fiskerogn, 30 mg/kg
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102		
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101	q.s.	
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140		
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141		
		Karamelfarver	E 150a-d		
		Vegetabilsk kul	E 153		
		Carotener	E 160a		
		Paprikaekstrakt	E 160c		
		Rødbedefarve	E 162		
		Anthocyaniner	E 163		
		Calciumcarbonat	E 170		
Titandioxid	E 171				
Jernoxider og jernhydroxider	E 172				
9.4.4 Andre fiskerihalt-konservesprodukter end produkter omfattet af 9.4.1-9.4.3	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater Benzoesyre og benzoater	E 200, 202-203 E 210-213	Kun til produkter af fisk, ialt 2 g/kg	
	Farvestof	Erythorbinsyre og natriumerythorbat	E 315 E 316		Kun til produkter af fisk, ialt 1,5 g/kg
		Curcumin	E 100		
		Tartrazin	E 102	Kun til surimi, ialt 500 mg/kg	
		Quinolingult	E 104		
		Sunset Yellow FCF	E 110		
		Carminer	E 120		
		Azorubin	E 122		
		Ponceau 4R	E 124		
		Allura Red AC	E 129		
		Patent Blue V	E 131		
		Indigotin	E 132		
		Brillant Blue FCF	E 133		
		Green S	E 142		
		Black PN	E 151		
		Brown HT	E 155		
		Lycopen	E 160d		
		β-Apo-8'-carotenal(C 30)	E 160e		
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f		
		Lutein	E 161b		
		Riboflavin	E 101		q.s.
Chlorophyll og chlorophylliner	E 140				
Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141				

Fødevarer	Tilsætningsstof-gruppe	Tilsætningsstof	Nr.	Bemærkninger
		Karamelfarver	E 150a-d	Kun til surimi, q.s.
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
9.5 Fiskerihel-konserver	Antioxidant, konserveringsstof	Erythorbinsyre og natriumerythorbat	E 315 E 316	
	Farvestof	Amaranth	E 123	
		Curcumin	E 100	} Kun til fiskerogn ialt 300 mg/kg og til surimi, ialt 500 mg/kg
		Tartrazin	E 102	
		Quinolingult	E 104	
		Sunset Yellow FCF	E 110	
		Carminer	E 120	
		Azorubin	E 122	
		Ponceau 4R	E 124	
		Allura Red AC	E 129	
		Patent Blue V	E 131	
		Indigotin	E 132	
		Brillant Blue FCF	E 133	
		Green S	E 142	
		Black PN	E 151	
		Brown HT	E 155	
		Lycopon	E 160d	
		β-Apo-8'-carotenol(C 30)	E 160e	
		β-Apo-8'-carotensyre(C 30)-ethylester	E 160f	
		Lutein	E 161b	
		Riboflavin	E 101	} Kun til fiskerogn, og surimi, q.s.
		Chlorophyll og chlorophylliner	E 140	
		Chlorophyll-kobber-kompleks og chlorophyllin-kobber-kompleks	E 141	
		Karamelfarver	E 150a-d	
		Vegetabilsk kul	E 153	
		Carotener	E 160a	
		Paprikaekstrakt	E 160c	
		Rødbedefarve	E 162	
		Anthocyaniner	E 163	
		Calciumcarbonat	E 170	
		Titandioxid	E 171	
		Jernoxider og jernhydroxider	E 172	
	Sødestof	Acesulfamkalium	E 950	} Kun til marinader og sur-søde produkter
		Aspartam	E 951	
		Saccharin og salte deraf	E 954	
		Sucralose	E 955	
		Neohesperidindihydrochalcon	E 959	
		Aspartam-acesulfamsalt	E 962	

*) Bekendtgørelse om omsætning, tilvirkning m.v. af fisk og fiskevarer i land. Bek. nr. 806 af 22. oktober 1997, med senere ændringer.

- 1) I spiselige dele.
- 2) Udtrykt i acesulfamkalium-ækvivalenter, se side 15. Anvendes stoffet i kombination med acesulfamkalium, E 950 eller aspartam, E 951 dog totalt højst svarende til de anførte mængder for disse stoffer.
- 3) Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.

Bilag 2 Relevante uddrag med ændringer fra Positivlisten, konsoliderede udgave, 2008

Fødevaregruppe	Tilsætningsstofgruppe	Tilsætningsstof	Nr.:	Bemærkninger
9.2.2 Frosne krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	4-Hexylresorcinol	E 586	Kun til krebsdyr, 2mg/kg som restmængde i krebsdyrskød
9.3.1.2 Kogte krebsdyr og bløddyr	Antioxidant, konserveringsstof	Sorbinsyre og sorbater Benzoesyre og benzoater	E 200, 202-203 E 210-213	I alt 2 g/kg } Til Crangon I alt 1 g/kg } carngon og Crangon Vulgaris, dog i alt 6 6 mg/kg
		Svovldioxid og sulfitter	E 220 E 221-224, 226-228	} Kun til blæksprutter og Krebsdyr, i alt 50mg/kg ¹⁾ til Krebsdyr af familien Penaeidae, Solenoceridae, Aristaeidae indtil 80 enheder Dog i alt 35 mg/kg ¹⁾ , mellem 80 og 120 enheder i alt 180 mg/kg ¹⁾ og over 120 enheder i alt 270 mg/kg ¹⁾

1) I spiselige dele

Bilag 3 Resultater

Prøvenr.	P-Liste nr.	Prøvetype	Oprindelse	Fejlkode	Konserveringsstoffer mg/kg				Sødestoffer mg/kg				Farvestoffer mg/kg		
					Sorbinsyre	Benzoesyre	Natriumnitrat	Natriumnitrit	Acesulfamkalium	Aspartam	Coffein	Cyclaminsyre	Saccharin	Ponceau 4R	Black PN
0908050040	9.1.1	Sild, benfri	Del A sild	DK	<5	1600			<5	<5	<5	<5	<5		
0908050288			Del B, 50040	DK	<5	890			<5	<5	<5	<5	<5		
0908050042	9.1.1	Sild, benfri	Del A sild	DK	<5	760			<5	<5	<5	<5			
0908050290			Del B lage af 50042	DK	260	700			<5	<5	<5	<5	<5		
0908040021	9.2.2	rejer		DK	<5	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908041067	9.3.1.1	Fiska Deller		DK	240	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908028425	9.3.1.2	Lage Rejer	Del. A. Lage 28627	DK	<5	470			<5	<5	<5	<5	72		
0908028627			Del. B. Lage af 28425	DK	<5	370			<5	<5	<5	<5	<5	64	
0908028426	9.3.1.2	lage rejer	Del. A. Lage 28628	DK	<5	580			<5	<5	<5	<5	51		
0908028628			Del. B. Lage af 28426	DK	<5	430			<5	<5	<5	<5	<5	29	
0908029194	9.3.1.2	Rejer i lage	Del A, lages nr.	DK	<5	820			<5	<5	<5	<5	87		
0908031109			Del B,lage af. 29194	DK	<5	600		<3	<5	<5	<5	<5	<5	52	
0908041061	9.3.1.2	rejer i lage	Del A rejer	DK	3	<5	1100			<5	<5	<5	<5	74	
0908041278			Del B lage af 41061	DK	3	1200	1000			<5	<5	<5	<5	45	
0908041064	9.3.1.2	Rejer i Lage	Del A rejer	DK	3	1300	1100			<5	<5	<5	<5	34	
0908041283			Del B lage af 41064	DK	3	1100	990			<5	<5	<5	<5	22	
0908041065	9.3.1.2	Rejer i Lage	Del A rejer	DK	3	1300	1200			<5	<5	<5	<5	95	
0908041284			Del B lage af 41065	DK		630	1100			<5	<5	<5	<5	57	
0908023698	9.4.1	Sherry Sild	del. A	DK	3	520				<5	<5	<5	<5	<5	
0908024174			del. B lage af. 23698	DK	3	390					<5	<5	<5	<5	<5
0908023700	9.4.1	Marinerede Sild	Del A	DK		670	<5	<5		<5	<5	<5	<5	<5	
0908024175			Del B lage af. 23700	DK		480	<5	<5			<5	<5	<5	<5	<5

				se		Sorbinsyre	Benzoesyre	Natriumnitrat	Natriumnitrit	Acesulfamkalium	Aspartam	Coffein	Cyclaminsyre	Saccharin	Ponceau 4R	Black PN
0908023703	9.4.1	Let Krydret Sild	Del A	DK		390	570	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908024178			Del B lage af. 23703	DK			270	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908023704	9.4.1	Marineret Sild	Del A	DK		480	<5	<5		<5	<5	10	<5	<5		
0908024179			Del B lage af. 23704	DK		<5	<5	<5	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908023706	9.4.1	Sild i Tomatsauce	Del A	DK		690	<5	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908024182			Del B. lage af 23706	DK		370	<5	<5	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040018	9.4.1	sild i lage	Del A Sild	DK		<5	800	<5	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040121			Del B lage af 40018	DK		180			<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040019	9.4.1	marineret sild	Del A sild	DK		<5	<5	<5	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040122			Del B lage af 40019	DK		<5			<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040097	9.4.1	marinerede sild	Del A sild	DK			530			<5	<5	<5	<5	<5		
0908040416			Del B, lage af 40097	DK		580	470		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040113	9.4.1	Sild m. lage	Del A sild	DK		<5	1000	<5	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040332			Del B, lage af 40113	DK		<5	300		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908043326	9.4.1	Stegte sild i lage	Del A Sild	DK		<5	<5		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908043327			Del B Lage af 43326	DK		220	<5		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908046246	9.4.1	Marinerede sild	Del A	DK		280	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908046305			Del B lage af nr. 46246	DK		700	6		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908046252	9.4.1	Marineret sild	Del A	DK		<5	560			<5	<5	<5	<5	<5		
0908046308			Del B af nr. 46252	DK		<5	160			<5	<5	<5	<5	<5		
0908050041	9.4.1	Krosild, marinerede	Del A sild.	DK	2	270	1500			<5	<5	<5	<5	<5		
0908050289			Del B lage af 50041	DK			400			<5	<5	<5	<5	<5		
0908050043	9.4.1	Sild, marinerede	Del A sild	DK			<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908050291			Del B lage af 50043	DK		250	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908022186	9.4.2	marineret sild	Del. A	DK	4	<5	770	12		<5	<5	<5	<5	<5		
0908022784			Del. B lage af 22186	DK	4	110	200	14		<5	<5	<5	<5	<5		

Prøvenr.	P-Liste nr.	Prøvetype	Oprindelse	Fejlkode	Konservingsstoffer mg/kg				Sødestoffer mg/kg					Farvestoffer mg/kg	
					Sorbinsyre	Benzoesyre	Natriumnitrat	Natriumnitrit	Acesulfamkalium	Aspartam	Coffein	Cyclaminsyre	Saccharin	Ponceau 4R	Black PN
0908022187	9.4.2	kryddermarineret sild	DK	4	260	440	16		<5	<5	<5	<5	<5		
0908022785			DK	4	<5	330	19		<5	<5	<5	<5	<5		
0908023701	9.4.2	Dild Sild	DK	4	<5	<5	9,9		<5	<5	<5	<5	<5		
0908024176			DK	4	100	<5	9,3		<5	<5	<5	<5	<5		
0908023702	9.4.2	Krydder Sild	DK	4	<5	770	6,6		<5	<5	<5	<5	<5		
0908024177			DK	4	550	340	8,2		<5	<5	<5	<5	<5		
0908023699	9.4.2	Karry Sild	DK	4	<5	<5	9,4		<5	<5	<5	<5	<5		
0908023707	9.4.2	Karry Sild	DK		<5	350	11		<5	<5	<5	<5	<5		
0908023705	9.4.2	Krydder Sild	DK		310	1000	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908024180			DK		<5	510	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908028391	9.4.2	lagerrejer	DK		150	830			<5	<5	<5	<5	<5		
0908028392			DK		<5	630			<5	<5	<5	<5	<5		
0908040020	9.4.2	krydret sildefilet	DK		<5	<5	<5	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040123			DK		<5	<5	<5	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040098	9.4.2	Kryddersild	DK		<5	590	<5	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040417			DK		<5	660	<5	<3							
0908046250	9.4.2	Saltede sildefileter	DK		<5	<5		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908046306			DK		170			<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908046251	9.4.2	Røde Krydret Sild	DK	2	<5	1600		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908046307			DK		580	770		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908050045	9.4.2	Krebsehaler	DK		490	1200		<3	<5	<5	<5	<5	100		
0908050292			DK		<5	690		<3	<5	<5	<5	<5	40		
0908055224	9.4.2	Krebsehaler i lage	DK	2	69	1300		<3	<5	<5	<5	<5	90		

0908055654	9.4.2	Rejer i lage	Del B lage af nr. 55224	DK		450	760			<5	<5	<5	<5	43		
0908055225			Del A Rejer	DK		300	960		<3	<5	<5	<5	<5	70		
0908055655	9.4.2	Rejer i lage	Del B lage af nr. 55225	DK		<5	780		<3	<5	<5	<5	<5	41		
0908055226			Del A Rejer	DK		490	930			<5	<5	<5	<5	70		
0908055656			Del B lage af nr. 55226	DK		<5	690		<3	<5	<5	<5	<5	<5	41	

Prøvenr.	P-Liste nr.	Prøvetype	Oprindelse	Fejlkode	Konservingsstoffer mg/kg				Sødestoffer mg/kg				Farvestoffer mg/kg			
					Sorbinsyre	Benzoesyre	Natriumnitrat	Natriumnitrit	Acesulfamkalium	Aspartam	Coffein	Cyclaminsyre	Saccharin	Ponceau 4R	Black PN	
0908020887	9.4.3	Rogn i skiver		DK		<5	<5		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908025490	9.4.3	Kaviar, Lodde rogn		DK	3	<5	870		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908025493	9.4.3	Kaviar, stenbider		DK	3	<5	880		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908029193	9.4.3	STENBIDERROGN		DK	2	<5	1700		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908036007	9.4.3	Rød Kaviar		DK	2	<5	1300			<5	<5	<5	<5	<5	340	
0908036012	9.4.3	Sort Kaviar		DK	2	860	1300			<5	<5	<5	<5	<5		170
0908040116	9.4.3	Caviar Stenbiderrovn		DK			440			<5	<5	<5	<5	<5	160	
0908050044	9.4.3	Caviar		DK	2	380	1600			<5	<5	<5	<5	<5		130
0908020888	9.4.3	Rogn i skiver		DK		420	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908020889	9.4.3	Luksusrogn		DK	4	400	10			<5	<5	<5	<5	<5		
0908020890	9.4.3	Luksusrogn		DK	4	1500	10			<5	<5	<5	<5	<5		
0908020891	9.4.3	Luksusrogn		DK	4	<5	12			<5	<5	<5	<5	<5		
0908020892	9.4.3	Luksusrogn		DK	4	<5	7.1			<5	<5	<5	<5	<5		
0908025491	9.4.4	Moules a la Provencale	Del. A	DK	1	1200	63			0	0	0	0	0		
0908025509			Del. B, lage af 25491	DK	1	790	24			<5	<5	<5	<5	<5		
0908025492	9.4.4	Mussels Catalane		DK	1	<5	260			<5	<5	<5	<5	<5		
0908041063	9.4.4	Sildepostej		DK	3, 1	580	220	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908039199	9.5	Laks naturel	Del. A	DK	4	540	<5	35		<5	<5	<5	<5	<5		
0908039388			Del. B af, 39199 lage	DK	4	<5	8.3	39		<5	<5	<5	<5	<5		
0908040105	9.5	Matjesfileter	Del A sild	DK		<5	1500			<5	<5	<5	<5	<5		

0908040426			Del B lage af 40105	DK		<5	1300								
0908040106	9.5	Skiveskåret sild til æg	Del A sild	DK		<5	670			<5	<5	<5	<5	<5	
0908040427			Del B lage af 40106	DK		<5	610								
0908020886	9.5		Rogn i skiver		DK		580	<5			<5	<5	<5	<5	<5
0908039198	9.5	hummer suppe		DK		560	<5	<5		<5	<5	<5	<5	<5	

Prøvenr.	P-Liste nr.	Prøvetype	Oprindelse	Fejlkode	Konserveringsstoffer mg/kg				Sødestoffer mg/kg					Farvestoffer mg/kg		
					Sorbinsyre	Benzoesyre	Natriumnitrat	Natriumnitrit	Acesulfamkalium	Aspartam	Coffein	Cyclaminsyre	Saccharin	Ponceau 4R	Black PN	
0908039200	9.5	muslinger i tomatsovs		DK	3	490	<5	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908039201	9.5	sild i paprika		DK	3	<5	<5	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908020893	9.5	Luksusrogn		DK		380	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908020894	9.5	Panderogn		DK		<5	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908020895	9.5	Panderogn		DK		110	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908020896	9.5	Panderogn		DK		630	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908020897	9.5	Panderogn		DK		0	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908020898	9.5	Panderogn		DK		<5	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908040099	9.1.1	Ansjoser	Del A sild	IMP		<5	410			<5	<5	<5	<5	<5		
0908040418			Del B lage af 40099	IMP		1300	480									
0908030865	9.2.2	Frosne skalrejer		IMP		570	<5		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908035920	9.2.2	Kongerejer		IMP		<5	<5			<5	<5	<5	<5	<5		
0908041066	9.3.1.1	Fiskefrikadeller		IMP		<5	<5	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908040096	9.4.1	Sild		IMP		<5	390	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908040102	9.4.1	Appetit Sild	Del A sild	IMP		<5	1100			<5	<5	<5	<5	<5		
0908040421			Del B lage af 40102	IMP		<5	1000									
0908040115	9.4.1	Benfri Sild	Del A sild	IMP	3	<5	1000			<5	<5	<5	<5	<5		
0908040333			Del B, lage af 40115	IMP	3	<5	810			<5	<5	<5	<5	<5	<5	
0908040117	9.4.1	Ansjoser	Del A, Ansjos	IMP		<5	1400			<5	<5	<5	<5	<5		
0908040337			Del B, lage af 40117	IMP		<5	1400									
0908040101	9.4.2	Lunch Sill	Del A sild	IMP		<5	700	<5	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040420			Del B lage af 40101	IMP		<5	710	<5	<3							

Prøvenr.	P-Liste nr.	Prøvetype	Oprindelse	Fejlkode	Konserveringsstoffer mg/kg				Sødestoffer mg/kg				Farvestoffer mg/kg			
					Sorbinsyre	Benzoesyre	Natriumnitrat	Natriumnitrit	Acesulfamkalium	Aspartam	Coffein	Cyclaminsyre	Saccharin	Ponceau 4R	Black PN	
0908036013	9.4.3	Kaviar af Capelinrogn		IMP	2	<5	870		<3	<5	<5	<5	<5	<5		240
0908040100	9.4.3	Caviar		IMP	2	<5	1200		<3	<5	<5	<5	<5	<5		630
0908035772	9.4.4	Surimi Tiger Rejer		IMP		<5	<5		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908040103	9.5	Brottsjøl i tomatsovs	Del A sild	IMP	3	<5	410	<5		<5	<5	<5	<5	<5		
0908040422			Del B lage af 40103	IMP	3	<5	280	<5	<3							
0908040104	9.5	Matjesfileter	Del A sild	IMP		<5	860			<5	<5	<5	<5	<5		
0908040424			Del B lage af 40104	IMP		<5	780									
0908035919	9.5	Tun i vand		IMP		<5	<5		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908035958	9.5	Tun - steak		IMP		<5	<5		<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908035974	9.5	Sildefileter		IMP	4	<5	14	6	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908036004	9.5	Sildefileter		IMP	4	<5	12	43	<3	<5	<5	<5	<5	<5		
0908036005	9.5	Sildefileter		IMP	4	<5	18	12		<5	<5	<5	<5	<5		
0908050046	9.5	Fisketerrine		IMP		<5	<5			<5	<5	<5	<5			
0908041573	9.1.1	Røget torskerogn	Uembl.			<5	<5			<5	<5	<5	<5			
0908041574	9.1.2	muslinger	Uembl			71	<5			<5	<5	<5	<5			