

# Næringsdeklarationer og tolerancer

Aase Ærendahl Mikkelsen  
Fødevareregion Nord, Laboratoriet Århus

Dagny Løvoll Warming  
Fødevarestyrelsen, 7. kontor

Pia Knuthsen,  
Fødevareinstituttet, DTU



MINISTERIET FOR FAMILIE-  
OG FORBRUGERANLIGGENDER

Fødevarestyrelsen

## Næringsdeklarationer og tolerancer

Projekt 2003-20-64-00186

FødevarerRapport 2007:08

1. udgave, 1. oplag juni 2007

Copyright: Fødevarestyrelsen

Id-nummer 2007008

Denne publikation findes kun elektronisk

*Rapporten findes i elektronisk form på adressen:*

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Fødevarestyrelsen

Mørkhøj Bygade 19, DK-2860 Søborg

Tlf. +45 33 95 60 00, fax +45 33 95 60 01

Fødevarestyrelsen er en del af Ministeriet for Familie- og Forbrugeranliggender. Styrelsen står for administration og kontrol på veterinær- og fødevarerområdet.

Kontrollen med fødevarer og tilsyn med veterinære forhold varetages af 3 fødevareregioner fordelt over hele landet, mens regeldannelse og koordination af kontrollen foregår i Mørkhøj ved København.

Fødevarestyrelsen har ca. 1.470 årsværk i regionerne og ca. 340 årsværk i Mørkhøj.

<b>FORORD</b> .....	<b>4</b>
<b>RESUMÉ</b> .....	<b>5</b>
<b>SUMMARY (IN ENGLISH)</b> .....	<b>7</b>
<b>1 INDLEDNING</b> .....	<b>9</b>
<b>2 PRØVEMATERIALE OG PRØVEUDTAGNING</b> .....	<b>11</b>
<b>3 PRØVEFORBEHANDLING</b> .....	<b>14</b>
<b>4 UNDERSØGTE STOFFER OG ANALYSEMETODER</b> .....	<b>15</b>
<b>5 KVALITETSSIKRING</b> .....	<b>17</b>
<b>6 RESULTATER, DELPROJEKT 1, ALMINDELIGE PAKKESTØRRELSER</b> .....	<b>18</b>
6.1 PROTEIN .....	19
6.2 KULHYDRAT.....	21
6.3 FEDT .....	24
6.4 KOSTFIBRE .....	27
6.5 ENERGI.....	28
6.6 NATRIUM .....	30
6.7 SAMLET OVERSIGT OVER RESULTATER .....	31
<b>7 RESULTATER, DELPROJEKT 2, SMÅ PAKKESTØRRELSER</b> .....	<b>33</b>
7.1 PROTEIN .....	33
7.2 KULHYDRAT.....	34
7.3 FEDT .....	34
<b>8 DISKUSSION OG KONKLUSION</b> .....	<b>37</b>
<b>9 REFERENCER</b> .....	<b>40</b>

# Forord

Nærværende rapport omhandler undersøgelse af sammensatte fødevarer med næringsdeklarationer, og hvorvidt deklARATION stemmer overens med de fundne analyseresultater.

Analysearbejdet er udført på Fødevareregion Nord, kemisk laboratorium i Århus, medens Fødevarestyrelsen og Fødevareinstituttet, DTU, har haft den overordnede projektledelse med Dagny Løvull Warming og Pia Knuthsen som projektledere.

I Fødevareregion Nord har Aase Ærendahl Mikkelsen og Susanne Molboe været projektledere, og der er desuden udført arbejde af Eva Groth, Lis B. Kristensen, Anne-Lise Kallin Jensen, Sanne Frederiksen, Anette Rasmussen, Alice Andersen, Helle Vinther, Lisbeth Matthiesen, Grethe Timmann, Thomas Rasmussen og Janni Clausen.

# Resumé

Formålet med projekt Næringsdeklarationer og tolerancer har været at undersøge næringsdeklarationen og indhold af deklarerede næringsstoffer for en række fødevarer, for at se i hvor stor grad de danske vejledende retningslinjer for tolerancer ved deklaration af næringsstoffer i færdigpakkede fødevarer er overholdt. Undersøgelsen skulle have særlig fokus på visse fødevarer, hvor man på grund af fødevariens sammensætning allerede har viden om, at det kan være svært at holde sig inden for de givne tolerancer.

Der blev undersøgt for deklarerede næringsstoffer i i alt 165 prøver, fordelt på to delprojekter. I delprojekt 1 blev 113 prøver af færdigretter, frosne kartoffelretter, tærter, pizza, supper, kødpålæg, fiskeprodukter og mayonnaisesalater undersøgt. I delprojekt 2 blev kødpålæg i små pakninger af typen oksebryst, rullepølse og spegepølse undersøgt for individuel variation mellem pakninger, i alt 52 prøver fordelt på 13 produkter.

Delprojekt 1: Det blev valgt at undersøge de energigivende næringsstoffer (protein, kulhydrat og fedt), samt kostfiber og natrium for de produkter, hvor der var anvendt den *lange* næringsdeklaration. Undersøgelsen viste, at der i knapt halvdelen af prøverne var en afvigelse fra næringsdeklarationen, enten for fedt, kulhydrat eller protein. I kun ca. 15% af prøverne var der en afvigelse for mere end et næringsstof.

Ud af de samlede antal parametre i den *korte* næringsdeklaration (protein + kulhydrat + fedt), blev der fundet afvigelser i ca. 19% af prøverne. I de fleste tilfælde var der tale om ret små afvigelser fra de vejledende tolerancer. Der var stor forskel på de udvalgte produktkategorier. For fiskeprodukter blev der fundet relativt flest og størst afvigelser, efterfulgt af færdigretter og kødpålæg. For supper og kartoffelprodukter blev der ikke fundet afvigelser.

Der blev samlet set fundet lidt flere afvigelser fra deklareret fedtindhold, end for kulhydrat og protein. Desuden blev der samlet set fundet lidt flere underestimerede deklarerede værdier end overestimerede.

Hvis man sammenligner antal afvigelser mellem deklaration og analyseresultat for de forskellige tolerancegrænser, blev der fundet lidt flere afvigelser fra de vejledende tolerancer i niveauet større end 10 g pr. 100 g end i niveauet mindre end 10 g pr. 100 g for fedt og protein, men ikke for kulhydrat.

Samlet vurderes, at omfanget af afvigelser er beskedent, når der tages i betragtning, at de udvalgte prøver var forventet at have svært ved at kunne deklareret korrekt på grund af variation i råvarernes næringsindhold, samt en ulige fordeling af de forskellige ingredienser i produkterne.

Delprojekt 2: Hovedformålet var at undersøge variationen mellem individuelle små pakninger af samme produkt (kødpålæg). For rullepølse og oksebryst blev der for deklareret indhold af fedt fundet relativt mange afvigelser (8 ud af 9 produkter) fra de vejledende tolerancer. Især for rullepølse, som er et ret inhomogent produkt, blev der fundet stor variation mellem individuelle pakninger. For spegepølse, som er et mere homogent produkt, var der ingen væsentlig forskel mellem pakningerne.

## Summary (in English)

The purpose of the survey 'Nutrition labelling and tolerances' has been to examine the nutrition label and the content of the declared nutrients for a number of pre-packaged foods, in order to examine to what extent the Danish guidelines for tolerances in nutrition declaration are met. The survey has had specific focus on certain foods which, due to their composition are known to be difficult to declare within the given tolerances.

The nutrition declaration compared to analysed values was examined for a total number of 165 samples. The survey consisted of two parts. In part 1 of the study 113 samples of ready made foods, frozen potato products, pies, pizzas, soups, charcuterie products, fish products and mayonnaise products were examined. In part 2, a total number of 52 samples of 13 different charcuterie products in small sized packages were examined. These included sliced brisket of beef, '*rullepølse*' (sausage made of rolled meat) and salami. The purpose of this part of the study was mainly to examine the individual variation between packages of the same product in order to see whether the declared nutrients in each individual package were within the tolerance limits.

Part 1: It was chosen to examine the energy giving nutrients (protein, carbohydrate and fat), and dietary fibre and sodium for those products, for which the extended nutrient declaration was used. The survey showed, that in nearly half of the samples there was found a deviation from the nutrient declaration greater than the guideline tolerances, either for fat, carbohydrate or protein. In about 15% of the samples, there was more than one nutrient in the nutrition declaration, which differed from the declared values.

Looking at the total number of parameters tested in the short nutrient declaration (protein + carbohydrate + fat) 19% of these parameters deviated from the declared amounts. In most cases, the deviation from the tolerance guidelines was small. However, there was a great difference between the product groups involved. The greatest deviations from tolerance limits were found for fish products, followed by ready made foods and charcuterie products. For soups and potato products no deviations were found.

Comparing the declared nutrients in total, more deviations were found for fat than for carbohydrate and protein. Furthermore, there were found slightly more underestimated declared values than overestimated ones.

Comparing the number of deviations between declared and analysed values for the different tolerance levels, there was found a few more deviations as regards the tolerance level above 10 gram pr 100 g than the level below 10 gram p. 100 g for fat and protein. This was not the case for carbohydrate.

In conclusion, the extent of deviations was modest, considering that the chosen samples was expected to have difficulties with respect to declaring the correct values, due to a great variation in the nutrient content of the raw material, and also due to an inhomogeneous distribution of ingredients in the products.

Part 2: The main purpose was to examine the variation between individual small packages of the same product (charcuterie products). For '*rullepølse*' and beef brisket a relatively high number of deviations from the tolerance limits were found (8 of a total of 9 products). Especially for '*rullepølse*', which is a very inhomogeneous product, a great variation was found between packages of the same product. For salami, which is a more homogeneous product, there was no significant difference between packages.



# 1 Indledning

Færdigpakkede fødevarer kan være forsynet med en næringsdeklaration, som så skal omfatte oplysninger om indhold af visse næringsstoffer jf. ”Bekendtgørelse om næringsdeklaration” (1). Bekendtgørelsen, som er en implementering af EU direktiv (90/496/EØF) (2), fastsætter ikke hvor stor forskel, der kan tillades mellem deklarerede indhold, og de indhold, der konstateres ved offentlig kontrol. I ”Vejledning om næringsdeklaration af færdigpakkede levnedsmidler” (3) er anført de vejledende danske tolerancer for, hvor meget et analyseresultat må afvige fra det deklarerede indhold, for at forbrugerne ikke bliver vildledt.

EU påtænker at revidere reglerne om næringsdeklaration af færdigpakkede levnedsmidler, og det forventes at en revision også vil omfatte bestemmelser vedrørende tolerancegrænser for afvigelse fra den deklarerede værdi. Der er således behov for at udbygge grundlaget for de danske tolerancer gennem en kortlægning af variationen i indhold af næringsstoffer i udvalgte fødevarer.

Formålet med dette projekt er at kortlægge indhold af næringsstoffer i udvalgte, sammensatte fødevarer med næringsdeklaration, og sammenholde det analytisk bestemte indhold med det deklarerede. Projektet har især til formål at undersøge om de danske retningslinjer kan efterleves i praksis, med fokus på fødevarer, hvor man allerede har viden om, at det kan være svært at holde sig inden for de givne tolerancer. Der kan fx være stor variation i den anvendte råvares næringsindhold, eksempelvis årstidsvariation i fedtindhold for fisk m.v., samt uensartethed i produktets sammensætning, eksempelvis for kødprodukter som rullepølse.

Det forventes at enhver pakning er korrekt deklareret inden for en bestemt tolerance. Undersøgelsen omfatter hovedsageligt almindelige pakninger (indhold ca. ½ kg eller mere), men også små pakninger (med mindre indhold) af udvalgte produkter. Herved ønskes belyst i hvor høj grad der er problemer med at holde sig inden for tolerancerne for små pakninger, hvor der kan være stor uensartethed i produktet. Dette kan især være tilfældet for visse typer af kødpålæg.

Det er valgt at fokusere på de energigivende næringsstoffer (protein, kulhydrat og fedt), og desuden undersøges kostfiber og natrium for de produkter, hvor der er anvendt den lange næringsdeklaration. Der er imidlertid ikke undersøgt for sukkerarter og fedtsyrer. Derudover var det planen at analysere naturligt vitamin C indhold i juice, men på grund af for få prøver er dette udgået.

I projektet er valgt at udtage prøver fra produkter, der er markedsført i detailhandelskæder, der i udstrakt grad frivilligt anvender næringsdeklaration på emballerede fødevarer og som erfaringsmæssigt vides at arbejde seriøst med at overholde de vejledende tolerancer.

## 2 Prøvemateriale og prøveudtagning

Der er udtaget prøver af sammensatte fødevarer *med næringsdeklaration*, og udvalgt produkter, hvor det forventes, at der kan forekomme ret stor variation i næringsstofindhold, med henblik på at undersøge i hvor stor grad de danske vejledende tolerancer er overholdt.

Prøverne fordeler sig på følgende varetyper:

- Færdigretter med kød, grøntsager og ris/pasta/kartoffel/andet
- Tærter (ikke dessert)
- Pizza o.l. med kød, ost m.m.
- Færdige supper med kød og/eller grøntsager
- Kartoffelprodukter, frosne, fx kartoffelbåde m/skæl, pommes frites
- Kød pålæg: rullepølse, spegepølse/salami, leverpostej og oksebryst
- Fiskeprodukter: makrel i tomat, torskerogn på dåse, marinerede sild og paneret fisk
- Mayonnaise salater: skinkesalat, æggesalat, makrelsalat og russisk salat

Brød er ikke medtaget i denne undersøgelse, da der kommer mange data herfor fra et igangværende tabelprojekt om brød.

Der blev udtaget ca. 6 prøver af hver type, så vidt muligt fra forskellige producenter. Hvis en varetype måtte udtages flere gange fra samme producent, var det forskellige pakkestørrelser eller forskellige batch. Dette gjaldt dog ikke *kødpålæg i små pakkestørrelser*, hvor der er gennemført en *separat delundersøgelse*. Her blev udtaget 4 pakninger fra samme parti til separat undersøgelse. Det drejede sig om skiveskåret rullepølse, spegepølse /salami og oksebryst.

Oversigt over de udtagne prøver fremgår af tabel 1. Det ses, at der i alt er udtaget 113 prøver i almindelig pakkestørrelse (herefter betegnet delprojekt 1) og 13 (x4) prøver kødpålæg til delprojekt (herefter betegnet delprojekt 2) med små pakkestørrelser.

Alle prøver blev udtaget som færdigpakninger hos engrosvirksomheder med tilvirkning og importører. Der blev kun udtaget produkter, forhandlet af butikker tilknyttet COOP og Dansk Supermarked, som begge i udstrakt grad frivilligt anvender næringsdeklaration på emballerede fødevarer.

Udtagning af prøver blev foretaget af Fødevareregionerne, efter prøveplan udarbejdet af Mørkhøj og Fødevareregion Århus på baggrund af diverse butiksbesøg. Prøverne er udtaget i perioden oktober 2003 til april 2004.

Ved udtagningen skulle prøverne så vidt muligt være holdbare mindst 2 måneder endnu ifølge den angivne holdbarhedsfrist. For juice skulle holdbarheden dog checkes, dvs. prøverne skulle opbevares på laboratoriet til 1-2 dage før deklareret udløb og så undersøges.

Størrelsen af den udtagne prøve var i almindelighed ca. ½-1 kg, i delprojekt 2 om små pakkestørrelser dog 80-250 g.

Der har været en del vanskeligheder med at fremskaffe de ønskede prøver via fødevareregioner og virksomheder. Visse produkter, som fandtes i butikkerne, har det ikke været muligt at skaffe på grund af manglende produktion i perioden, fx tærter fra Daloon og Mette Munk. Der er brugt meget tid på at opspore de relevante prøver via fødevareregionerne, med blandet held, men det var nødvendigt, da kontrolsystemet ikke tillod at prøverne blev købt ved butiksbesøgene.

Med hensyn til indholdet af vitamin C i juice, var det hensigten at undersøge overholdelse af de vejledende tolerancer i hele holdbarhedsperioden. Det lykkedes imidlertid ikke at få udtaget prøver i tilstrækkelig grad til at foretage en vurdering. Derfor er prøveudtagning og vurdering af juice ikke yderligere omtalt i rapporten.

Af tabel 1 fremgår både det ønskede og det modtagne antal prøver inden for hver type.

I bilag 1 findes en oversigt over samtlige prøver, opstillet efter prøvenummer.

**Tabel 1**

Varetype	Ønsket antal prøver	Modtaget antal prøver
<b>Færdigretter m. kød og grønt samt</b>		<b>24</b>
-ris	6	5
-pasta	6	6
-kartoffel	6	6
-andet	6	7
<b>Tærter (ikke dessert)</b>	6	<b>2</b>
<b>Pizza m. kød og ost</b>	6-10	<b>6</b>
<b>Supper (ikke tomat)</b>	6-8	<b>6</b>
<b>Kartoffelprodukter, frosne</b>	ca. 10	<b>11</b>
<b>Kødpålæg</b>		<b>25</b>
-rullepølse	6 + (4x4)*	7 + (6x4)*
-spegepølse/salami	6 + (4x4)*	6 + (4x4)*
-leverpostej	6	8
-oksebryst	6 + (4x4)*	4 + (3x4)*
<b>Fiskeprodukter</b>		<b>22</b>
-makrel i tomat	6	6
-torskerogn på dåse	6	6
-marineret sild	6	6
-paneret fisk	6	4
<b>Mayonnaisesalater</b>		<b>17</b>
-skinke	6	3
-æggesalat	6	4
-makrelsalat	6	6
-russisk	6	4
I ALT	124 – 130 + (12x4)*	<b>113 + (13x4)*</b>

\* Tal i parentes angiver antal prøver i delprojekt 2 om små pakninger.

### 3 Prøveforbehandling

Fra modtagelsen i laboratoriet er prøverne – alt efter type - opbevaret på køl eller frost, indtil prøveforbehandling.

Forbehandling er foretaget inden for prøvens angivne holdbarhed.

For store pakninger, fx hele spegepølser, er der kun udtaget og homogeniseret ¼ prøve, med materiale både fra enden, siden og midten, idet prøven forinden er delt på langs og på tværs. For alle prøver er det den spiselige del, der er homogeniseret, eksempelvis er spegepølser uden skind, og for marinerede sild i lage er det det drænedede produkt, som er homogeniseret til videre analyse.

Prøvematerialet er homogeniseret i en Retsch Grindomix blender, eventuelt først i en kødhakker. Supper, bestående af flere delprøver blev blandet sammen i en stor portion og vejte - prøven var dog stadig forholdsvis inhomogen (fedtperler i vandfasen). Derefter er materialet fordelt i 3 plastposer af polyethylen (kvalitet 12 my PEPT tr./70 my PE tr.) til senere analyser – 1 til tørstof, aske og protein, 1 til fedt og 1 ekstrapose – samt 1 del, der blev frysetørret og kværnet til eventuel senere analyse for kostfiber.

I supper blev i visse tilfælde et meget lille tørstofindhold tilbage efter frysetørring og eventuel afsukring og/eller affedtning.

Det homogeniserede materiale blev opbevaret ved  $-18^{\circ}\text{C}$  indtil analyse. Dog blev mayonnaisesalater opbevaret på køl (og ikke frost) indtil analyse, for at undgå at fedt og vandfasen skilles.

## 4 Undersøgte stoffer og analysemetoder

Alle prøver blev undersøgt for relevante næringsstoffer blandt følgende: fedt, protein (nitrogen), tørstof, aske, kostfiber og natrium. Relevante stoffer for en given prøve er normalt de stoffer, som er medtaget i prøvens næringsdeklaration. Kulhydrat og energi blev beregnet.

De anvendte *analysemetoder* er listet i bilag 2, hvor princip for hver metode også er angivet.

*Energi* (kJ/100 g) er beregnet ud fra protein, kulhydrat og fedt. Der blev ikke taget hensyn til bidrag fra sukkeralkoholer, alkohol eller organiske syrer.

Der er ikke fastsat vejledende danske tolerancer for energi, men de beregnede energiindhold blev alligevel vurderet ud fra en tolerance på  $\pm 15\%$ , svarende til tolerancen for de enkelte energigivende næringsstoffer (10 – 40 g/100 g).

*Kulhydrat* (g/100 g) er beregnet ud fra tørstof, aske, protein, fedt og eventuelt kostfiber. Kostfiber blev medtaget i beregningen, hvis det var deklareret og/eller der blev anslået et kostfiberindhold på mindst 3 g pr. 100 g fedtfri tørstof, svarende til ca. 4-5% af det totale kulhydratindhold. Der blev ikke taget hensyn til eventuelle bidrag fra organiske syrer.

*Kostfiber* (g/100 g): Der blev analyseret for kostfiber, enten hvis dette var deklareret, eller hvis det blev vurderet, at kostfiberindholdet ville få betydning for det beregnede kulhydratindhold. Det anslås, at for indhold af kostfibre  $< 3$  g pr. 100 g fedtfri tørstof, vil dette ikke få betydning for det beregnede kulhydratindhold, idet indholdet er usikkert bestemt i dette niveau. Dette svarer til et indhold af kostfibre på ca. 4-5% af det totale indhold af kulhydrat. I supper blev i visse tilfælde et meget lille tørstofindhold tilbage efter frysetørring og eventuel afsukring og/eller affedtning. Disse prøver blev dog også analyseret for kostfiber.

De vejledende tolerancer, der blev anvendt ved sammenligning af deklarerede indhold med analytisk bestemte, fremgår af tabel 2 (3). De angivne tolerancer er inklusiv analyseusikkerhed (beregnet ud fra dobbeltbestemmelser). I tabel 2 er kun anført de tolerancer, der har relevans for denne undersøgelse.

**Tabel 2:** Vejledende tolerancer (med relevans for denne undersøgelse)

<b>Næringsstof</b>	<b>Indhold</b>	<b>Tolerance</b>
Protein	≤10 g pr. 100 g	± 1,5 g
Kulhydrat	10-40 g pr. 100 g	± 15%
Fedt		
Kostfibre	≥ 40 g pr. 100 g	± 6 g
Natrium	Generelt	± 15%



## 5 Kvalitetssikring

Alle analyser blev gennemført som dobbeltbestemmelser i uafhængige serier og på forskellige dage. Der blev løbende ført kontrolkort, og hvis to bestemmelser afveg for meget fra hinanden, blev udført en tredje bestemmelse.

I analyseserierne er desuden medtaget kontrolprøver, referenceprøver, blindprøver og tilsætningsforsøg i sædvanligt omfang - og ført kontrolkort herover.

Analysearbejdet er nærmere beskrevet i kvalitetssikringsrapport for projektet (4)  
Den løbende kvalitetssikring viste, at analysearbejdet er forløbet tilfredsstillende.

## 6 Resultater, delprojekt 1, almindelige pakkestørrelser

Samtlige analyseresultater for delprojekt 1 er anført i *bilag 3*, opdelt efter varetype. Desuden er angivet de deklarerede indhold, samt afvigelse mellem deklarerede og analytisk bestemte indhold, både i procent (%) og i absolutte mængder (g/100 g) – for natrium dog kun i procent. Resultater vedrørende delprojekt 2 (små pakkestørrelser af kødprodukter) fremgår af *bilag 6*, og gennemgås i kapitel 7.

For indhold mindre end eller lig med 10 g pr. 100 g og større end eller lig med 40 g pr. 100 g er de vejledende tolerancer anført i absolutte tal (i gram) for protein, kulhydrat, fedt og kostfibre, jf. tabel 2. For indhold mellem 10 og 40 g pr. 100 g er tolerancen anført i procent for disse næringsstoffer. For overskuelighedens skyld er de afvigelser, som danner grundlag for vurderingen mærket op med svag gul farve i bilag 3 og bilag 6.

I *bilag 4* er vist fordelingen af afvigelser for deklarerede indhold mindre end eller lig med 10 g pr. 100 g for protein, kulhydrat, fedt og natrium.

I *bilag 5* er vist fordelingen af afvigelser for deklarerede indhold over 10 g pr. 100 g for protein, kulhydrat og fedt. Prøver større end eller lig med 40 g er også afspejlet i bilag 5. Det drejer sig kun om 3 prøver, hvor indholdet er  $> 40$  g/100 g (alle vedrører indhold af fedt).

Overskridelser af de vejledende tolerancer er markeret med fede typer i tabellerne i bilag 3 – 6.

I de følgende afsnit gennemgås resultaterne af delprojekt 1 for de undersøgte næringsstoffer i følgende rækkefølge: protein, kulhydrat, fedt, kostfiber, energi og natrium. Kostfibre og natrium er kun relevant i et fåtal af prøverne.

Under de enkelte næringsstoffer er der valgt at beskrive indhold mindre end eller lig 10 g pr. 100 g henholdsvis større end 10 g pr. 100 g hver for sig. Indhold større end eller lig 40 g pr. 100 g er kun fundet i 3 prøver.

Det skal bemærkes, at når der i de efterfølgende afsnit henvises til, at der er fundet overensstemmelse mellem deklareret og analyseret/beregnet værdi, så betyder dette, at den fundne forskel mellem deklareret og analyseret/beregnet værdi er indenfor den vejledende tolerance-

ramme, jf. tabel 2. Henvisninger til ”afvigelser fra deklareret værdi”, betyder, at de fundne afvigelser mellem deklareret og analyseret/beregnet værdi er større end de vejledende tolerancer.

Resultater af de foretagne analyser blev fremsendt til de fødevareregioner, som udtog prøverne. Ved prøver, hvor det analyserede indhold afveg fra det deklarerede – dvs. der fandtes en overskridelse af de vejledende tolerancer – eller der blev konstateret andre fejl ved mærkningen, blev dette via analyseattest meddelt til de relevante regioner til opfølgning.

## 6.1 Protein

### Indhold $\leq$ 10 g protein/100 g

#### *Færdigretter:*

Der er undersøgt 24 færdigretter, og heraf var det deklarerede proteinindhold  $\leq$  10 g/100 g for 22 af prøverne. Ud af de 22 prøver var der god overensstemmelse for 20 af prøverne. En enkelt risret blev fundet at indeholde mindre protein end deklareret, og i en kartoffelret blev fundet mere protein end deklareret.

#### *Tærter:*

De 2 undersøgte tærter havde begge et deklareret proteinindhold  $<$  10 g/100 g. Begge tærter blev fundet at indeholde mindre protein end deklareret.

#### *Pizza/toast:*

4 ud af de 6 undersøgte pizza/toast havde et deklareret proteinindhold  $\leq$  10 g/100 g. En toast blev fundet at indeholde mere protein end deklareret.

#### *Supper:*

For alle undersøgte prøver, dvs. 6 supper, var det deklarerede proteinindhold  $<$  10 g/100 g. De fundne proteinindhold stemte overens med de deklarerede for samtlige prøver.

#### *Kartoffelprodukter:*

Alle 11 kartoffelprodukter havde et deklareret proteinindhold  $<$  10 g/100 g.

De fundne proteinindhold stemte overens med de deklarerede for samtlige prøver.

#### *Kødpålæg:*

Ud af de i alt 25 undersøgte kødprodukter, havde 6 prøver et deklareret proteinindhold på  $\leq$  10 g /100 g (5 leverpostej og 1 salami). De fundne proteinindhold stemte overens med de deklarerede for samtlige prøver.

#### *Fiskeprodukter:*

Af i alt 22 prøver havde kun 4 prøver (3 prøver torskerogn samt 1 prøve marineret sild) et deklareret proteinindhold  $\leq 10$  g/100 g. En af prøverne (torskerogn) havde mere protein end deklareret.

#### *Mayonnaisesalater:*

Af de 17 prøver salat havde 16 prøver et deklareret proteinindhold  $< 10$  g/100 g. Det analytisk bestemte indhold stemte overens med det deklarerede for samtlige prøver.

**Sammenfattende for proteinindhold  $\leq 10$  g/100 g** ses det, at de deklarerede indhold stort set stemte overens med de analytisk fundne. Ud af 71 prøver med indhold  $\leq 10$  g/100 g blev der fundet problemer for 6 af prøverne (ca. 8% af prøverne), Det drejede sig om 2 færdigretter, 2 tærter, 1 toast og 1 torskerogn. Af de fundne afvigelser var der lige fordeling mellem overestimerede og underestimerede deklarerede værdier, jf. bilag 4.1.

#### **Indhold $> 10$ g protein/100 g**

##### *Færdigretter:*

Af de undersøgte 24 færdigretter havde kun 2 et deklareret proteinindhold  $> 10$  g/100 g, henholdsvis 14 og 18 g/100 g. Det fundne proteinindhold stemte pænt overens med det deklarerede for begge prøver.

##### *Tærter:*

Ingen af de 2 tærter havde et deklareret indhold  $> 10$  g protein/100 g.

##### *Pizza/toast:*

2 af 6 pizza/toast havde et deklareret indhold  $> 10$  g protein/100 g. For begge prøver var der god overensstemmelse med de deklarerede værdier.

##### *Supper:*

Ingen af prøverne havde et deklareret indhold  $> 10$  g protein/100 g.

##### *Kartoffelprodukter:*

Ingen af prøverne havde et deklareret indhold  $> 10$  g protein/100 g.

##### *Kødpålæg:*

19 ud af 25 prøver kødpålæg havde et deklareret proteinindhold  $> 10$  g/100 g (11-24 g/100 g). Der var god overensstemmelse med de deklarerede værdier. For kun 2 af prøverne, 1 spegepølse og 1 oksebryst, fandtes lidt mere protein end deklareret.

#### *Fiskeprodukter:*

Af i alt 22 prøver havde 18 et deklareret proteinindhold på  $> 10$  g/100 g (10-15 g/100 g). Der var god overensstemmelse for 12 ud af de 18 prøver. For 3 ud af 6 prøver makrel i tomat og for 2 af 6 prøver marinerede sild fandtes et lavere indhold end deklareret ( $> 30\%$  afvigelse for begge prøver), medens der i 1 prøve torskerogn fandtes mere protein end deklareret.

#### *Mayonnaisesalater:*

Af de 17 prøver salat havde kun en enkelt makrelsalat et deklareret proteinindhold på  $> 10$  g/100 g (11 g/100 g). Det analytisk bestemte indhold stemte overens med det deklarerede.

**Sammenfattende for proteinindhold  $> 10$  g/100 g** ses det, at de deklarerede indhold stort set stemte overens med de analytisk fundne. Ud af 42 prøver blev i alt fundet 8 afvigelser (ca. 19% af prøverne). For kødpålæg fandtes 2 beskedne afvigelser ud af 19 prøver, medens der for fiskeprodukter sås flere og større afvigelser, idet næsten alle afvigelseerne var  $> 20\%$ , og et par stykker (marineret sild) med en afvigelse på  $> 30\%$  mindre indhold end deklareret.

Af de få fundne afvigelser er der lidt flere overestimerede end underestimerede deklarerede værdier, jf. bilag 5.1.

**Samlet for protein** både  $\leq 10$  g/100 g og  $> 10$  g/100 g blev fundet 14 afvigelser ud af de i alt 113 prøver, hvilket svarer til ca. 12% af prøverne.

## **6.2 Kulhydrat**

### **Indhold $\leq 10$ g kulhydrat/100 g**

#### *Færdigretter:*

Der er undersøgt 24 færdigretter, og heraf var det deklarerede kulhydratindhold  $\leq 10$  g/100 g for 4 af prøverne. Det beregnede indhold stemte overens for 3 af prøverne, medens 1 kartoffelret havde mere kulhydrat end deklareret (4,1 g mere end deklareret).

#### *Tærter:*

Ingen af prøverne havde et deklareret indhold  $< 10$  g kulhydrat/100 g.

#### *Pizza/toast:*

Ingen af prøverne havde et deklareret indhold  $< 10$  g kulhydrat/100 g.

#### *Supper:*

Alle undersøgte 6 prøver suppe, havde et deklarerede kulhydratindhold < 10 g/100 g. De beregnede kulhydratindhold stemte overens med de deklarerede for samtlige 6 supper.

#### *Kartoffelprodukter:*

Ingen af prøverne havde et deklareret indhold < 10 g kulhydrat/100 g.

#### *Kødpålæg:*

Det deklarerede kulhydratindhold i alle 25 prøver kødpålæg var < 10 g/100 g.

De beregnede indhold for de 7 prøver rullepølse, for 4 ud af 6 spegepølse/salami, for 4 ud af 8 leverpostej samt for alle 4 prøver oksebryst stemte overens med de deklarerede.

Afvielserne for de 2 prøver spegepølse lå på henholdsvis 2,9 g og 3,1 g pr. 100 g mere end det deklarerede, og for de 4 prøver leverpostej var også mere kulhydrat end deklareret, henholdsvis 1,7 g, 1,9 g, 2,3 g og 4,6 g pr. 100 g.

#### *Fiskeprodukter:*

12 ud af de i alt 22 prøver af fiskeprodukter (6 prøver makrel i tomat og 6 prøver torskerogn) havde et deklareret kulhydratindhold < 10 g/100 g. De beregnede indhold stemte overens med de deklarerede for 4 ud af 6 prøver makrel i tomat, og ligeledes for 4 ud af 6 prøver torskerogn. For de 4 afvigende prøver fandtes forskelle på henholdsvis 2,4 g og 2,8 g for makrel i tomat og  $\pm 2,5$  g og  $\pm 2,9$  g for torskerogn.

#### *Mayonnaisesalater:*

Af i de alt 17 prøver salater havde 13 af prøverne - samtlige prøver skinkesalat, æggesalat og makrelsalat - et deklareret indhold af kulhydrat på < 10 g/100 g. Der var god overensstemmelse mellem det beregnede og det deklarerede indhold, undtagen for 2 makrelsalater hvor forskellen var henholdsvis 3,0 g og 3,3 g pr. 100 g mere end deklareret.

**Sammenfattende for kulhydratindhold  $\leq 10$  g/100 g** blev fundet afvigelser for 13 ud af 60 prøver (ca. 22% af prøverne), heraf ret små afvigelser for 2 af prøverne. De fleste af uoverensstemmelserne blev fundet for visse typer kødpålæg samt for fiskeprodukter. De største afvigelser ses for kødprodukter med en deklareret værdi tæt på nul.

Der var i de fleste tilfælde tale om en underestimering af det deklarerede kulhydratindhold, idet der for 11 ud af de 13 afvigelser var deklareret mindre kulhydrat end det, der blev beregnet, jf. bilag 4.2.

Det skal bemærkes, at kulhydratindholdet er beregnet ud fra de analytisk bestemte indhold af de øvrige energigivende næringsstoffer. Det er derfor behæftet med relativt stor usikkerhed, især for små indhold.

I specielt kødprodukter kan det ikke udelukkes, at det deklarerede indhold af kulhydrat er bestemt ved analyse af glucose (enzymatisk) i stedet for ved beregning ved differensmetoden, således at nogle af afvigelserne kan stamme fra metodeforskelle.

### **Indhold > 10g kulhydrat /100 g**

#### *Færdigretter:*

Af de 24 undersøgte færdigretter, havde 20 af prøverne et deklareret kulhydratindhold > 10 g/100 g (fra 10-32,5 g/100 g). Der var god overensstemmelse mellem deklarerede og beregnede indhold, undtagen for 1 risret og for 1 prøve gule ærter, hvor forskellen var henholdsvis ÷21% og ÷25%.

#### *Tærter:*

Begge de undersøgte 2 tærter havde et deklareret kulhydratindhold > 10 g/100 g (20-22 g/100 g). Begge prøver blev fundet at være i overensstemmelse med deklARATIONEN.

#### *Pizza/toast:*

Alle 6 prøver pizza/toast havde et deklareret kulhydratindhold > 10 g/100 g (fra 26-38,2 g/100 g). Alle 6 prøver blev fundet at være i overensstemmelse med deklARATIONEN.

#### *Supper:*

Ingen af de i alt 6 prøver suppe havde et deklareret kulhydratindhold > 10 g/100 g.

#### *Kartoffelprodukter:*

Alle 11 kartoffelprodukter havde et deklareret kulhydratindhold > 10 g/100 g (fra 17-28 g/100 g). De beregnede kulhydratindhold stemte overens med de deklarerede for samtlige 11 kartoffelprodukter.

#### *Kødpålæg:*

Ingen prøver havde et deklareret kulhydratindhold > 10 g/100 g.

#### *Fiskeprodukter:*

Ud af i alt 22 prøver fiskeprodukter havde 10 prøver (6 prøver marinerede sild og 4 prøver panerede fisk) et deklareret kulhydratindhold > 10 g/100 g (fra 11-25 g/100 g).

For 3 ud af de 6 prøver marinerede sild, og for kun 1 ud af de 4 prøver panerede fisk stemte de beregnede indhold overens med de deklarerede. I de i alt 6 afvigende prøver var det beregnede indhold højere end det deklarerede, henholdsvis 17, 22, og 58% i de marinerede sild, og henholdsvis 20, 23 og 33% i de panerede fisk.

#### *Mayonnaisesalater:*

Ud af de i alt 17 prøver salater, havde de 4 prøver russisk salat et deklareret kulhydratindhold  $> 10$  g/100 g (fra 14-16 g/100 g). De beregnede indhold stemte overens med de deklarerede for 3 ud af 4 prøver, medens der i en prøve fandtes et højere indhold end det deklarerede (20% højere).

**Sammenfattende for kulhydratindhold  $> 10$  g/100 g** blev der fundet 9 afvigelser ud af 53 prøver (ca. 17% af prøverne). Generelt for kulhydratindhold  $> 10$  g/100 g var der ret god overensstemmelse med deklareret indhold for de fleste produkttyper, med undtagelse af fiskeprodukter, hvor der for 6 ud af 10 prøver blev fundet afvigelser, og hvor enkelte af afvigelserne var ret store (op til 58% afvigelse). Der var langt flere underestimerede deklarerede kulhydratindhold, idet 7 ud af de 9 afvigelser blev fundet at indeholde mere kulhydrat end det deklarerede, jf. bilag 5.2.

**Samlet for kulhydrat** både  $\leq 10$  g/100 g og  $> 10$  g/100 g blev fundet i alt 22 afvigelser ud af de i alt 113 prøver, hvilket svarer til ca. 19% af prøverne.

## **6.3 Fedt**

### **Indhold $\leq 10$ g fedt/100 g**

#### *Færdigretter:*

Der er undersøgt 24 færdigretter, og heraf var det deklarerede fedtindhold  $< 10$  g/100 g for 20 af prøverne. For alle 5 risretter var der god overensstemmelse mellem deklareret og analyseret fedtindhold. Af de 3 ud af i alt 6 pastaretter med et deklareret fedtindhold  $< 10$  g/100 g, var der overensstemmelse for 2 af prøverne, medens den tredje indeholdt mere end deklareret (2,0 g). Blandt kartoffelretter havde 5 af 6 prøver et deklareret fedtindhold  $< 10$  g/100 g, og for 4 af de 5 prøver var der god overensstemmelse med deklareret værdi, medens en enkelt indeholdt lidt mere fedt (1,6 g) end deklareret. Ud af 7 andre prøver færdigretter var der overensstemmelse for 5 af prøverne, medens 1 forårsrulle indeholdt mindre ( $+1,8$  g) og 1 kylling nuggets indeholdt mere (1,9 g) fedt end deklareret.

I alle de ovennævnte 4 afvigelser var der således tale om små afvigelser.



#### *Tærter:*

Der blev undersøgt 2 tærter, hvor begge have et deklareret fedtindhold  $< 10$  g/100 g. Den ene prøve var i overensstemmelse med deklareret værdi, medens der for den anden prøve blev fundet mere fedt (2,2 g) end deklareret.

#### *Pizza/toast:*

2 ud af i alt 6 pizza/toast havde et deklareret fedtindhold  $< 10$  g/100 g. Der var god overensstemmelse med deklareret værdi for begge prøver.

#### *Supper:*

For alle undersøgte prøver, i alt 6 supper, var det deklarerede fedtindhold  $< 10$  g/100 g. De fundne fedtindhold stemte overens med de deklarerede for alle 6 supper.

#### *Kartoffelprodukter:*

Alle de undersøgte 11 kartoffelprodukter havde et deklareret fedtindhold  $< 10$  g/100 g. Der var god overensstemmelse mellem analyseret og deklareret værdi for 9 ud af de 11 prøver, medens 2 af prøverne indeholdt mere fedt (afvigelse 1,7 og 2,0 g) end deklareret.

#### *Kødpålæg:*

Af de 25 prøver kødpålæg havde 5 prøver (1 spegepølse og alle 4 prøver oksebryst) et deklareret fedtindhold  $< 10$  g fedt/100 g. Der var god overensstemmelse mellem analyseret og deklareret værdi for spegepølsen og for 3 af de 4 prøver oksebryst, medens der i den sidste prøve oksebryst fandtes mindre fedt ( $\pm 3,6$  g) end deklareret.

#### *Fiskeprodukter:*

Af i alt 22 prøver havde i alt 12 prøver et deklareret fedtindhold  $< 10$  g/100 g (2 af 6 prøver makrel i tomat, alle 6 torskerogn og alle 4 panerede fisk). Det analytisk bestemte indhold stemte med det deklarerede for 6 ud af de 12 prøver fiskeprodukter. For 1 af de 2 prøver makrel i tomat var der en afvigelse på 3,1 g fedt fra det deklarerede, for 2 ud af 6 torskerogn fandtes afvigelser på henholdsvis 2,0 og 3,2 g, og for 3 ud af 4 panerede fisk var der afvigelser på henholdsvis  $\pm 2,6$  g og  $2 \times 1,8$  g.

#### *Mayonnaisesalater:*

1 ud af de 17 prøver salat havde et deklareret fedtindhold på 10 g/100 g. Det analyserede indhold blev også fundet at være 10 g/100 g.

**Sammenfattende for fedtindhold  $\leq 10$  g/100 g** kan siges at være nogenlunde overensstemmelse mellem det deklarerede og det analytisk fundne for de fleste produkttyper. Ud af i alt

59 prøver blev der fundet 14 afvigelser (ca. 24%), hovedsagelig blandt færdigretter og fiskeprodukter. For færdigretterne var der tale om mindre afvigelser, medens de fleste og største afvigelser fandtes for fiskeprodukterne. Der var langt flere underestimerede deklarerede fedtindhold, idet der for 11 ud af 14 afvigelser blev fundet at indeholde mere fedt end den deklarerede værdi, jf. bilag 4.3.

### **Indhold > 10 g fedt/100 g**

#### *Færdigretter:*

Af de undersøgte 24 færdigretter havde 4 prøver et deklareret fedtindhold > 10 g/100 g (3 pasta- og 1 kartoffelret med et deklareret indhold fra 11-15 g/100 g).

Der var overensstemmelse med deklARATIONEN kun for en af prøverne. I 2 af pastarettene og den ene kartoffelret blev fundet mindre fedt end deklareret, henholdsvis  $\pm 53$ ,  $\pm 17$  og  $\pm 19\%$ .

#### *Tærter:*

Ingen af de 2 undersøgte tærter havde et deklareret fedtindhold > 10 g/100 g.

#### *Pizza/toast:*

4 ud af de i alt 6 pizza/toast havde et deklareret fedtindhold > 10 g/100 g (fra 14-15 g/100 g). For alle de 4 pizza/toast blev der fundet god overensstemmelse mellem analyseret og deklareret værdi.

#### *Supper:*

Ingen af de undersøgte supper havde et deklareret fedtindhold > 10 g/100 g.

#### *Kartoffelprodukter:*

Ingen af de undersøgte kartoffelprodukter havde et deklareret fedtindhold > 10 g/100 g.

#### *Kødpålæg:*

Af de 25 prøver kødpålæg havde 20 af prøverne et deklareret fedtindhold > 10 g/100 g. 17 af prøverne havde et fedtindhold fra 10-40 g fedt/100 g, det drejede sig om alle 7 prøver rullepølse (fra 16-24 g), 2 ud af 3 prøver spegepølse (fra 35-38 g), og alle 8 leverpostej (fra 17-27 g). 3 prøver salami havde alle et deklareret fedtindhold > 40 g/100 g (fra 51-55 g fedt/100 g), hvor den vejledende tolerance er  $\pm 6$  g.

Der blev fundet god overensstemmelse mellem deklarerede og analyserede værdier for de fleste prøver. Ud af de 20 prøver blev fundet 4 afvigelser. I 1 ud af 7 prøver rullepølse blev fundet mere fedt (21%) end deklareret, og i 3 ud af de 7 prøver leverpostej blev fundet mindre fedt end deklareret (henholdsvis  $\pm 22\%$  og  $2x \pm 25\%$ ).

#### *Fiskeprodukter:*

Af i alt 22 prøver havde 9 prøver et deklareret fedtindhold  $> 10$  g/100 g, nærmere bestemt 4 af 6 prøver makrel i tomat (10,2 g) og 5 prøver marinerede sild (fra 13 - 15 g/100 g). En prøve marineret sild var deklareret 8 – 13 g /100 g. Den er taget med i bilag 5.3, hvor der så i alt er angivet 10 prøver fiskepålæg  $> 10$  g/100 g.

Det analytisk bestemte indhold stemte godt overens med det deklarerede for alle 4 makrel i tomat samt for 4 af de 6 marinerede sild. 2 prøver marineret sild indeholdt mindre fedt (henholdsvis  $\div 33$  og  $\div 24\%$ ) end deklareret.

#### *Mayonnaisesalater:*

16 ud af de i alt 17 prøver salat havde ifølge deklARATIONEN et fedtindhold  $> 10$  g/100 g (fra 13-37 g/100 g). Der var god overensstemmelse mellem deklareret og analyseret værdi for alle 3 skinkesalater, for 3 ud af 4 æggesalater, og for alle 3 russiske salater. Af i alt 16 prøver blev fundet 5 afvigelser. I 1 prøve æggesalat blev fundet lidt mere fedt (16%) end deklareret, og i 4 ud af 6 makrelsalater blev fundet mindre fedt (henholdsvis  $\div 28$ -  $\div 16\%$ ) end deklareret.

**Sammenfattende for fedtindhold  $> 10$  g/100 g** ses det, at de deklarerede indhold nogenlunde stemte overens med de analytisk fundne. Ud af i alt 54 prøver blev fundet 14 afvigelser (ca. 26%), hvoraf flere var tale om små afvigelser. De største afvigelser blev fundet blandt pastaretter, leverpostej og de to typer fiskeprodukter (marineret sild og makrel i tomat).

For de fundne afvigelser er der med undtagelse af en prøve i alle tilfælde tale om en overestimering af det deklarerede fedtindhold, i det der for 13 ud af 14 afvigelser blev fundet et mindre indhold af fedt end den deklarerede værdi, jf. bilag 5.3.

**Samlet for fedt** både  $\leq 10$  g/100 g og  $> 10$  g/100 g blev fundet i alt 28 afvigelser ud af de i alt 113 prøver, hvilket svarer til ca. 25% af prøverne.

## **6.4 Kostfibre**

### **Indhold $< 10$ g kostfibre/100 g**

Af de i alt 113 indsamlede prøver, var der for kun 18 af prøverne et deklareret kostfiberindhold. Alle de deklarerede værdier var  $< 10$  g/100 g, fra 0,5 g/100 g for en prøve færdigret (boller i karry) til 4,5 g/100 g for en prøve tærte. Derudover blev analyseret for kostfiber i yderligere 52 prøver med henblik på beregning af kulhydratindholdet for disse prøver, som beskrevet i kapitel 4. Disse værdier kan ses af bilag 3, men kommenteres ikke yderligere her.

#### *Færdigretter:*

3 ud af 24 prøver var deklareret med kostfiberindhold. For alle disse prøver var der god overensstemmelse mellem deklarerede og analyserede værdier.

#### *Tærter:*

Begge af de 2 prøver tærte var deklareret med kostfiberindhold. For en af disse prøver blev der fundet mindre kostfiber ( $\div 3,2$  g) end deklareret..

#### *Pizza/toast:*

1 ud af 6 prøver pizza/toast var deklareret med kostfiberindhold. Det analyserede indhold var i overensstemmelse med det deklarerede.

#### *Supper:*

Ingen af prøverne var deklareret med kostfiberindhold.

#### *Kartoffelprodukter:*

10 ud af 11 prøver var deklareret med kostfiberindhold. Der var overensstemmelse mellem deklareret og analyseret værdi for alle prøverne.

#### *Køddprodukter:*

Ingen af prøverne var deklareret med kostfiberindhold.

#### *Fiskeprodukter:*

2 ud af 4 prøver paneret fisk var deklareret med kostfiberindhold. Der var overensstemmelse mellem deklareret og analyseret værdi for begge prøver.

#### *Mayonnaisesalater:*

Ingen af prøverne var deklareret med kostfiberindhold.

**Sammenfattende for kostfiberindhold** kan ses, at der var god overensstemmelse mellem deklareret og analyserede værdier i de 18 prøver, med undtagelse af 1 prøve tærte, hvor der blev fundet mindre kostfiber en deklareret (overestimeret deklARATION), hvilket svarer til ca. 6% af prøverne.

## **6.5 Energi**

Der er i næringsdeklarationsvejledningen (3) ikke angivet tolerancer for deklareret energiindhold. I det følgende afsnit er der alligevel foretaget en sammenligning af deklareret og bereg-

net energiindhold, hvor der i vurderingen tages udgangspunkt i en vejledende tolerance på maksimalt  $\pm 15\%$  afvigelse. Afvigelser større end  $\pm 15\%$  er angivet med fed skrift i bilag 3.

#### *Færdigretter:*

Ud af de i alt 24 prøver, blev der for 4 af prøverne fundet en større afvigelse end 15% fra den deklarerede værdi. To af afvigelserne (1 pastaret og 1 kartoffelret) var henholdsvis 17 og 26%, medens 2 af prøverne (1 gule ærter og 1 pastaret) var  $\div 23$  og  $\div 32\%$ .

#### *Tærter:*

For begge prøver tærter var der god overensstemmelse mellem deklareret og beregnet energiindhold.

#### *Pizza/toast:*

For alle 6 prøver pizza/toast var der god overensstemmelse mellem deklareret og beregnet energiindhold.

#### *Supper:*

For 3 ud af de i alt 6 prøver blev der fundet en større afvigelse end 15% fra den deklarerede værdi. Afvigelserne var henholdsvis 56, 69 og 75% mindre energi end deklareret. Det skal dog bemærkes, at for alle de afvigende prøver supper var det deklarerede energiindhold forholdsvist lavt, hvilket medfører at den procentvise afvigelse nemt kan synes meget stor.

#### *Kartoffelprodukter:*

For alle de 11 prøver kartoffelprodukter var der god overensstemmelse mellem deklareret og beregnet energiindhold.

#### *Kødprodukter:*

For 3 prøver leverpostej ud af de i alt 25 prøver kødprodukter blev der fundet en større afvigelse end 15% fra den deklarerede værdi. For alle 3 afvigelser var der tale om små afvigelser, alle med 17% mindre energiindhold end deklareret værdi.

#### *Fiskeprodukter:*

For 7 ud af i alt 22 fiskeprodukter blev der fundet en større afvigelse end 15% fra den deklarerede værdi. I alle 7 tilfælde (1 makrel i tomat, 3 torskerogn og 3 panerede fisk) var det beregnede energiindhold større end de deklarerede værdier.

#### *Mayonnaisesalater:*

For 3 prøver makrelsalat ud af i alt 17 mayonnaisesalater blev fundet en større afvigelse end 15% fra den deklarerede værdi. I alle 3 tilfælde var det beregnede energiindhold mindre end de deklarerede værdier. For de samme prøver blev fundet afvigelse fra det deklarerede fedtindhold.

**Sammenfattende for energiindhold** ses det, at for 20 ud af 113 prøver - svarende til ca. 18% af prøverne - afviger med mere end  $\pm 15\%$  af det deklarerede energiindhold. Variation i indhold af fedt, protein og kulhydrat vil afspejles i energiberegningen, og den fundne variation er derfor ikke overraskende.

## **6.6 Natrium**

I kun 19 ud af de i alt 113 prøver var natrium deklareret, hvoraf 5 af prøverne var deklareret enten som ”-” eller som 0 g/100 g. I henhold til næringsdeklarationsvejledningen (3) kan indhold af natrium på 0,05 g og derunder deklarereres som ”-”. De deklarerede indhold af natrium er vurderet efter en vejledende tolerance på  $\pm 15\%$ . For at vurdere evt. afvigelser fra ”-”, tages udgangspunkt i, om den analyserede værdi er  $> 0,05$  g/100 g. For deklarerede værdier på 0 g/100 g blev også foretaget en vurdering ud fra 0,05 g/100 g, således at værdier mellem 0 - 0,05 g/100 g ikke blev regnet som en afvigelse.

#### *Færdigretter:*

I 3 ud af 24 prøver var natrium deklareret (0,39-0,5 g), og for alle 3 prøver var der god overensstemmelse mellem de deklarerede og de analyserede værdier.

#### *Tærter:*

2 ud af 2 prøver havde et deklareret natriumindhold (0,54-0,59 g). For begge prøver var afvigelsen  $> 15\%$ , en afvigelse på henholdsvis  $+42$  og  $+33\%$  fra de deklarerede værdier.

#### *Pizza/toast:*

I kun 1 ud af 6 prøver pizza/toast var natrium deklareret (0,6 g). I denne prøve blev der fundet 23% mindre natrium end deklareret.

#### *Supper:*

I 1 ud af 6 prøver supper var natrium deklareret (0,32 g). Prøvens analyserede indhold stemte overens med det deklarerede.

#### *Kartoffelprodukter:*

I 10 ud af 11 prøver var natrium deklareret, i 4 af prøverne var natrium angivet som ”-” og i 6 af prøverne med et deklareret indhold fra 0,4-0,5 g/100 g. For 6 ud af 10 prøver blev der fundet afvigelser fra  $\pm 100 - 38\%$ . For 4 af de 6 afvigelser blev der fundet mindre natrium end deklareret.

#### *Kødprodukter:*

Ingen af prøverne var deklareret med natrium.

#### *Fiskeprodukter:*

I kun 2 ud af i alt 22 prøver fiskeprodukter var natrium deklareret (2 paneret fisk på henholdsvis 0 og 0,27 g pr. 100 g). For begge prøver blev fundet afvigelser på henholdsvis 720% og 26%.

#### *Mayonnaisesalater:*

Ingen af prøverne var deklareret med natrium.

**Sammenfattende for natrium** ses, at i de få prøver, hvor natrium er deklareret (19 prøver), blev der fundet relativt mange afvigelser fra de deklarerede værdier (11 prøver, svarende til ca. 58%). Der blev fundet flere overestimerede deklarerede værdier (7 prøver) end underestimerede (4 prøver).

## **6.7 Samlet oversigt over resultater**

Af de i alt 113 undersøgte prøver blev der fundet afvigelser fra de vejledende tolerancegrænser for i alt 53 af prøverne, svarende til ca. 47% af prøverne, hvis der tages udgangspunkt i alle de undersøgte næringsstoffer (protein, kulhydrat, fedt, kostfiber og natrium). For de prøver, hvor der blev fundet afvigelser, var der i langt de fleste tilfælde, kun tale om en afvigelse for ét af næringsstofferne. I kun 17 af prøverne, svarende til 15%, var der tale om afvigelser for mere end et af næringsstofferne.

Hvis man vurderer antal afvigelser ud fra det samlede antal analyserede og beregnede delelementer, dvs. alle i alt 376 analyserede eller beregnede data (113 for protein, 113 for kulhydrat, 113 for fedt, 18 for kostfiber og 19 for natrium) er der tale om i alt 76 afvigelser, hvilket svarer til ca. 20% af alle prøver.

Ser man alene på resultaterne for protein, kulhydrat og fedt (den korte næringsdeklaration), viser undersøgelsen, at ud af de 113 prøver blev der fundet afvigelser for i alt 48 prøver (ca. 42%). I kun 11 af prøverne var der tale om en afvigelse for mere end et af næringsstofferne.

Hvis man vurderer antal afvigelser ud fra det samlede antal analyserede og beregnede delelementer, dvs. i alt 339 elementer (3 x 113 prøver) blev fundet en afvigelse fra de vejledende tolerancer for i alt 64 af elementerne, dvs. ca. 19%. Dette svarer også til de fundne afvigelser for deklareret energiindhold (18% af prøverne).

Ser man på forskel på antal afvigelser for henholdsvis protein, kulhydrat og fedt viser undersøgelsen, at der blev fundet lidt flere afvigelser m.h.t. deklareret fedtindhold, sammenlignet med kulhydrat og protein. Der blev fundet færrest afvigelser for deklareret proteinindhold.

Hvis man sammenligner antal afvigelser for de forskellige tolerancegrænser, henholdsvis ' $\leq 10$  g/100' g og ' $> 10$  g/100 g', blev der med undtagelse af kulhydrat fundet relativt lidt flere afvigelser fra de vejledende tolerancer i niveauet ' $> 10$  g/100 g' end i niveauet ' $\leq 10$  g/100'. I flere tilfælde var der tale om små afvigelser fra de vejledende tolerancer.

Der var stor forskel på de forskellige varetyper. Hvis der ses væk fra varetypen 'Tærter', hvor der kun var to prøver med afvigelser for begge prøver, blev der fundet flest afvigelser for fiskeprodukter (64% af prøverne), færdigretter (46% af prøverne) og kødpålæg (44% af prøverne). Som nævnt tidligere var der i de fleste tilfælde tale om en afvigelse for kun ét næringsstof. Afvigelser ved mere end et næringsstof var mest udtalt for fiskeprodukterne. For varetypen 'Supper' var der ingen afvigelser for de forskellige næringsstoffer, dog var der for nogle af supperne en afvigelse  $> 15\%$  fra det deklarerede indhold af energi.

Ser man på det samlede antal afvigelser for protein, fedt og kulhydrat, fordelt på varetyper, var det også fiskeprodukterne, hvor der blev fundet flest afvigelser, nærmere bestemt 38% afvigelser (25 afvigelser ud af 3 x 22 delelementer). Her ses ligeledes væk fra de to tærter. Efter fiskeprodukter sås flest afvigelser for kødpålæg (17%) og færdigretter (17%).



## 7 Resultater, delprojekt 2, små pakkestørrelser

I delprojekt 2 blev undersøgt små pakkestørrelser af kødprodukter (nettoindhold 80-250 g). Undersøgelsen omfattede 4 enkeltpakninger af hver af 3 forskellige prøver oksebryst, 6 prøver rullepølse og 4 prøver spegepølse/salami, dvs. i alt 52 enkeltpakninger med skiveskåret pålæg. Formålet var at undersøge variationen mellem pakninger af samme produkt, for at se i hvor stor grad de enkelte små pakkestørrelser overholdt de vejledende tolerancer.

I *bilag 6* er anført samtlige analyseresultater for små pakkestørrelser, opdelt efter varetype, og deres vægt. Desuden er angivet de deklarerede indhold, samt forskel/afvigelse mellem deklarerede og analytisk bestemte indhold, både i procent (%) og i absolutte mængder (g/100 g).

I *bilag 7* er vist fordelingen af afvigelser for små pakkestørrelser for deklarerede indhold af protein, kulhydrat og fedt.

### 7.1 Protein

Af de 52 enkeltpakninger havde 1 x 4 pakninger salami et deklareret proteinindhold på 10 g/100 g. Alle de øvrige prøver havde et deklareret proteinindhold > 10 g/100 g (mellem 13 og 22 g/100 g).

#### Indhold ≤10 g/100 g

For de 4 pakninger salami med et deklareret proteinindhold på 10 g/100 g blev der for alle 4 pakninger fundet god overensstemmelse med deklareret værdi (afvigelser fra 0,2 – 1,0 g fra deklareret værdi).

#### Indhold > 10 g/100 g

For oksebryst (3 x 4 pakninger) var der for alle 12 pakninger god overensstemmelse med deklareret værdi. For alle pakninger var forskellene mellem deklarerede og analytisk bestemte indhold mindre end ±15% (fra ÷5% til +9%).

For rullepølse (6 x 4 pakninger) var der ligeledes for alle 24 pakninger god overensstemmelse med deklarerede værdi, hvor alle afvigelser var mindre end ±15% (fra ÷15% til +6%).

For spegepølse/salami (4 x 4 pakninger) var der også god overensstemmelse med deklarerede værdier, alle med afvigelser mindre end ±15% (fra +1% til +14%).

De analyserede indhold af protein stemte således godt overens med de deklarerede indhold for samtlige enkeltpakninger.

## 7.2 Kulhydrat

### Indhold $\leq$ 10 g/100 g

De 52 enkeltpakninger med skiveskåret pålæg havde alle et deklareret kulhydratindhold på mellem 0-1 g/100 g.

For oksebryst (3 x4 pakninger) lå forskellene mellem deklarerede og fundne indhold fra  $\pm 0,9$  g til  $+0,8$  g pr. 100 g. Ingen pakninger havde en afvigelse større end  $\pm 1,5$  g/100 g.

For rullepølse (6 x4 pakninger) fandtes forskellene mellem deklarerede og fundne indhold fra  $\pm 0,3$  g til  $+2,3$  g pr. 100 g. For 4 af produkterne (4 x 4 pakninger) var der for samtlige pakninger overensstemmelse med de deklarerede værdier, medens der for to af produkterne (2 x 4 pakninger) fandtes en forskel på henholdsvis 2,2 g fra deklareret værdi for en pakning af det ene produkt, og en forskel på 2,3 g fra deklareret værdi i en pakning fra det andet produkt.

For spegepølse/salami (4 x4 pakninger) fandtes forskellene mellem deklarerede og fundne indhold fra  $\pm 0,7$  g til  $+3,9$  g pr. 100 g. For 3 af produkterne var der overensstemmelse mellem deklareret og fundet værdi for samtlige pakninger, medens alle 4 pakninger af det fjerde produkt indeholdt mere kulhydrat end deklareret, med en afvigelse på henholdsvis  $2 \times 3,0$  g, 3,8 g og 3,9 g pr. 100 g.

**Sammenfattende for kulhydratindhold** ses, at de fundne indhold af kulhydrat stemte pænt overens med de deklarerede for de fleste enkeltpakninger. For kun 2 enkeltpakninger af de 6 produkter (24 enkeltpakninger) rullepølse var der mindre afvigelser fra deklareret værdi. For det ene produkt salami med afvigelse var der imidlertid ikke væsentlig forskel i kulhydratindholdet mellem de 4 pakninger af produktet.

## 7.3 Fedt

### Indhold $\leq$ 10 g fedt/100 g

De 3 produkter oksebryst (3 x4 pakninger) havde alle et deklareret fedtindhold  $< 10$  g/100 g (fra 5-6 g/100 g). For alle 3 produkter (10 ud af 12 pakninger) fandtes større afvigelser end den vejledende tolerance på  $\pm 1,5$  g/100 g. Variationen mellem pakninger af samme produkt var imidlertid mest udtalt for ét af produkterne (Oksebryst familiepålæg), hvor 2 af pakningerne afveg henholdsvis 1,2 g og 1,5 g og de andre to pakninger havde en afvigelse på hen-

holdsvis 3,0 og 3,9 g/100 g. For de øvrige 2 produkter var variationen mellem pakningerne mindre, men alle enkelpakninger afveg fra de vejledende tolerancer.

### **Indhold > 10g fedt/100 g**

Alle produkter af rullepølse (6 x4 pakninger) og spegepølse/salami (4 x 4 pakninger) havde et deklareret fedtindhold > 10 g/100 g. De 6 produkter rullepølse havde et deklareret fedtindhold mellem 16 og 24 g fedt/100 g, de 2 produkter spegepølse med henholdsvis 35 og 38 g fedt/100 g og 2 produkter salami med henholdsvis 51 og 55 g fedt/100 g.

For 5 ud af de 6 produkter rullepølse blev der fundet større afvigelser end de vejledende tolerancer på  $\pm 15\%$ , nærmere bestemt for 10 ud af de 24 pakninger. For alle 5 produkter fandtes ret stor variation mellem pakningerne i samme produkt, hvor den største forskel var fra  $\div 30$  til  $+32\%$  afvigelse fra deklARATIONEN for et af produkterne. Kun for et af rullepølseprodukterne var der overensstemmelse med den deklarerede værdi for samtlige 4 pakninger (afvigelse fra  $\div 1 - +12\%$ ).

For spegepølse (2 x4 pakninger) blev der fundet god overensstemmelse med deklARATIONEN for samtlige pakninger, med en forskel fra  $\div 6 - 0\%$  for det ene produkt og en forskel på 5 - 9% for et andet produkt.

For salami (2 x4 pakninger) var der ligeledes god overensstemmelse med deklARATIONEN for alle pakninger, som alle lå inden for den vejledende tolerance på  $\pm 6$  g/100 g. For begge produkter var variationen mellem pakningerne minimal, henholdsvis fra 0,1 g – 1,5 g for det ene produkt og 3,0 - 4,5 g for det andet produkt.

**Sammenfattende for fedtindhold** ses, at der især for rullepølse og oksebryst var problemer med at overholde de vejledende tolerancer, og især for rullepølse blev fundet stor variation mellem pakningerne indenfor samme produkt. Hvis man derimod sammenligner den deklarerede værdi med gennemsnitsværdien af analyseresultaterne for alle enkelpakninger indenfor samme produkt, er der derimod bedre overensstemmelse for rullepølse end for oksebryst. For spegepølse og salami fandtes god overensstemmelse med deklARATIONEN for samtlige pakninger. Sidstnævnte to produkter er hakkede farspølser og et meget mere homogent produkt end oksebryst og rullepølse.

## **7.4 Energi**

Son nævnt tidligere i kapitel 6.5 er valgt at vurdere energiindholdet ved at tage udgangspunkt i en vejledende tolerance på maksimalt  $\pm 15\%$  afvigelse. Afvigelser større end  $\pm 15\%$  er angivet med fed skrift i bilag 6.

De afvigelser, der blev fundet m.h.t. fedtindholdet for rullepølse og oksebryst, afspejler også afvigelser for de deklarerede energiindhold for disse produkter, medens der er god overensstemmelse mellem deklareret og beregnet energiindhold for samtlige enkeltpakninger af spegepølse og salami. Den største variation i energiindholdet mellem enkeltpakninger ses for rullepølse, med en forskel fra  $\pm 19$  -  $+20\%$  for et af rullepølseprodukterne.

## 8 Diskussion og konklusion

I projektet er undersøgt indhold af næringsstoffer i udvalgte, sammensatte fødevarer med næringsdeklaration, hvor det deklarerede indhold er sammenholdt med det analyserede (eller beregnede for kulhydrat), for at se i hvor stor grad de danske vejledende tolerancer er overholdt. Desuden er foretaget en sammenligning mellem det deklarerede og beregnede energiindhold, hvor der i vurderingen tages udgangspunkt i en vejledende tolerance på maksimalt  $\pm 15\%$  afvigelse.

Resultaterne af projektet skal ses i lyset af, at undersøgelsen tager afsæt i en række sammensatte produkter, hvor man allerede har viden om, at det kan være svært at næringsdeklarerer med en gennemsnitsværdi, der holder sig inden for de givne tolerancer.

Delprojekt 1: Ser man samlet på de udtagne prøver i delprojekt 1, blev der for ca. 47% af prøverne fundet en afvigelse fra næringsdeklarationen. I de fleste tilfælde var der tale om kun én afvigelse. I 15% af prøverne var der afvigelser for mere end ét næringsstof.

Ser man alene på den korte næringsdeklaration og på det samlede antal delelementer (protein + kulhydrat + fedt), blev der fundet i alt ca. 18% afvigelser fra de deklarerede værdier. I de fleste tilfælde var der tale om små afvigelser fra de vejledende tolerancer, og der var stor forskel på de forskellige varetyper, både med hensyn til antal af afvigelser og, hvor store afvigelseerne var.

De største problemer blev fundet for varetypen 'fiskeprodukter', og drejede sig om afvigelser for både protein, fedt og kulhydratindhold. Især for fede fisk ses en betydelig variation i næringsindhold afhængig af årstiden, og en evt. benyttelse af tabelværdier, der dækker over store variationer, vil ikke uventet medføre, at tolerancer ikke kan overholdes. For de marinerede sild gælder desuden, at en vis del af lagen optages i silden, således at protein- og fedtindholdet pr. 100 g falder i det produkt, der spises.

For flere af de undersøgte produktkategorier, eksempelvis tærter, er der for få prøver til at kunne konkludere noget generel karakter. For nogle kategorier blev ikke fundet afvigelser, eksempelvis for 'supper', eller blev fundet meget minimale afvigelser, eksempelvis for 'kartoffelretter'.

Samlet vurderes således, at omfanget af afvigelser ikke var særlig stort, når der tages i betragtning, at de udvalgte prøver var forventet at have svært ved at kunne deklareres korrekt på

grund af variation i råvarenes næringsindhold, samt en ulige fordeling af de forskellige ingredienser i mange af produkterne.

Ser man på forskelle i antal afvigelser for henholdsvis protein, kulhydrat og fedt viser undersøgelsen, at der blev fundet lidt flere afvigelser m.h.t. deklareret fedtindhold, sammenlignet med kulhydrat og protein. Der blev fundet færrest afvigelser for deklareret proteinindhold.

Med hensyn til fordelingen af afvigelser blev der samlet fundet flere prøver med for lavt deklarerede (underestimerede) end for højt deklarerede (overestimerede) værdier.

Det kunne forventes, at man for fedt ville se flere underestimerede værdier og for kulhydrat flere overestimerede værdier, for at give et mere ernæringsrigtig indtryk af produktet. De analyserede og beregnede værdier for henholdsvis fedt og kulhydrat viste imidlertid, at dette ikke var tilfældet. Der blev samlet for fedt fundet lidt flere overestimerede end underestimerede værdier. Der var en markant forskel på produkter med et deklareret fedtindhold henholdsvis større end 10 g pr. 100 g og mindre end eller lig 10 g pr. 100 g. I førstnævnte tilfælde ( $> 10$  g/100 g) var der for alle afvigelser, på nær en, tale om fund af mindre fedt end deklareret, medens der i produkter med deklareret fedtindhold  $\leq 10$  g/100 g blev fundet langt flere underestimerede værdier. Der kan evt. være tale om en "bevidst" overestimering af fedtindholdet, begrundet i, at man ikke vil blive taget for at vildlede forbrugeren ved at have angivet et for lavt indhold.

For kulhydrat blev der fundet markant flere underestimerede værdier.

For afvigelser fra deklareret proteinindhold blev der stort set fundet en lige fordeling på hver side af toleranceintervallet.

Hvis man sammenligner antal afvigelser for de forskellige tolerancegrænser ( $\leq 10$  g/100 g og  $> 10$  g/100 g), blev der med undtagelse af kulhydrat fundet relativt lidt flere afvigelser fra de vejledende tolerancer i det høje niveau ( $> 10$  g/100 g) end i det lave niveau ( $\leq 10$  g/100). I flere tilfælde var der tale om ret små afvigelser fra de vejledende tolerancer.

Hvis tolerancerammen i det høje niveau ( $> 10$  g/100 g) blev udvidet til  $\pm 20\%$  i stedet for  $\pm 15\%$ , ville det betyde en reduktion i afvigelser fra 19% til 10% af prøverne for protein, fra 16% til 13% af prøverne for kulhydrat, og fra 24% til 18% af prøverne for fedt.

Fund af større natriumindhold end deklareret er ud fra tidligere erfaringer til dels skønnet at skyldes tilstedeværelse af andre natriumsalte (tilsætningsstoffer). Der er imidlertid i dette tilfælde fundet langt flere overestimeringer end underestimeringer af det deklarerede natriumindhold, jf. bilag 4.5 i bilag 4. Datamaterialet for natrium og kostfiber er imidlertid for beskedent til at drage generelle konklusioner.

For delprojekt 2 – små pakninger af udvalgte typer kødpålæg - var hovedformålet, at få belyst i hvor høj grad den enkelte pakning overholder de vejledende tolerancer. De udvalgte kødpålægsprodukter var kendt for at have stor uensartethed i fordeling af fedt, hvilket kan betyde stor variation i næringsindhold fra pakke til pakke.

Som forventet blev der fundet størst problemer med at overholde tolerancerne for produkterne rullepølse og oksebryst. Især blev der for rullepølse fundet stor variation mellem pakningerne indenfor samme produkt. Hvis man derimod sammenligner den deklarerede værdi med gennemsnitsværdien af analyseresultaterne for alle enkeltpakninger indenfor samme produkt, er der derimod bedre overensstemmelse for rullepølse end for oksebryst. For spegepølse og salami var variationen mellem pakningerne minimal, og der var samlet set en god overensstemmelse med deklARATIONEN for både spegepølse og salami.

## 9 Referencer

1. Bekendtgørelse nr. 198 af 20. marts 1992 om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede levnedsmidler, med senere ændringer (seneste ændring foretaget ved bekendtgørelse nr. 501 af 9. juni 2004)
2. Rådets direktiv 90/496/EØF af 24. september 1990 om næringsdeklaration af levnedsmidler, med senere ændringer.
3. Vejledning om næringsdeklaration af færdigpakkede levnedsmidler. Levnedsmiddelstyrelsen, Sept. 1993.
4. Kvalitetssikringsrapport for projekt 03631-02 Næringsdeklarationer og tolerancer. Udarbejdet af Susanne Molboe, Fødevareregion Århus. April 2005.



**Bilag 1: Prøveoversigt**

<b>Prøvenummer</b>	<b>Handelsnavn</b>	<b>Producent</b>	<b>Vægt i g</b>
LL060334701	MAKREL SALAT	Kolding Salater	200
LL060334702	DANSK SALAMI	3-stjernet A/S	900
LL060334703	ÅLERØGET SPEGEPØLSE	3-stjernet A/S	350
LL060334704	LUXUS TORSKEROGN	Bornholms A/S	200
LL060334705	BORNHOLMS TORSKEROGN	Bornholms A/S	200
LL060334706	OFFICER ROGN	Bornholms A/S	200
LL060334707	KUTTER ROGN	Bornholms A/S	200
LL060334708	X-TRA SALAMI	3-stjernet A/S	250
LL060334709	GROVHAKKET LEVERPOSTEJ	Tjæreborg Leverpostej	500
LL060334710	DAILY LEVERPOSTEJ	Tjæreborg Leverpostej	500
LL060334711	BIG BLUE FISKEPINDE	A. Espersen A/S	300
LL060334712	COOP MARINEREDE SILDEFILER	Launis fiskekonserves A/S	600
LL060334713	GAMMELDAGS MODNET KRYDDERSILD	Launis fiskekonserves A/S	250
LL060334714	LAUNIS KRYDDERSILD	Launis fiskekonserves A/S	250
LL060334715	SÆBY MAKRELFILLET I TOMATS.	A/S Sæby fiskeindustri	125
LL060334716	SÆBY MAKRELFILLET I TOMATS.	A/S Sæby fiskeindustri	125
LL060334717	FREDERIKSHAVNER MAKREL I TOMAT	Amanda Seafood A/S	125
LL060334718	FREDERIKSHAVNER MAKREL I TOMAT	Amanda Seafood A/S	125
LL060334719	DELIKATESSE GROVH. LEVERP.	Pølsefabrikken GØL	300
LL060334720	GROVHAKKET LEVERPOSTEJ	Pølsefabrikken GØL	500
LL060334721	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	Pølsefabrikken GØL	150
LL060334722	DANSK SALAMI	Pølsefabrikken GØL	150
LL060334723a	JENSENS ORIGINALE STROGANOFF	Jensen´s foods	300
LL060334723b	JENSENS ORIGINALE STROGANOFF	Jensen´s foods	250
LL060334724	RULLEPØLSE, KABARET	Tulip Food Company	150
LL060334725	COOP RULLEPØLSE	Tulip Food Company	100
LL060334726	X-TRA RULLEPØLSE COOP	Tulip Food Company	100
LL060334727	PÅLÆKKER RULLEPØLSE TULIP	Tulip Food Company	100
LL060334728	POMMES DUCHESSE	Coop Danmark v. FRIGO SCANDIA	750
LL060334729	POMMES NOISETTE	Coop Danmark v. FRIGO SCANDIA	750
LL060334730	POMMES FRITES COOP EXTRA	Coop Danmark v. FRIGO SCANDIA	1000
LL060334731	POMMES BARBECUE	Coop Danmark v. FRIGO SCANDIA	750
LL060334732	POMMES RØSTI	Coop Danmark v. FRIGO SCANDIA	750
LL060334733	GROV FRITES	Flensted A/S	750

Prøvenummer	Handelsnavn	Producent	Vægt i g
LL060334734	KARTOFFELSKIVER	Flensted A/S	750
LL060334735	KARTOFFELBÅDE	Flensted A/S	750
LL060334736	KARTOFFELSKIVER	Flensted A/S	750
LL060334737	KARTOFFELSKIVER	Flensted A/S	750
LL060334738	KARTOFFELBÅDE M. SKRÆL	Flensted A/S	750
LL060334739	FAMILIE RULLEPØLSE	Defco A/S	120
LL060334740	MARINEREDE SILD FAKTA	Silva Seafood A/S	400
LL060334741	MARINEREDE SILD COOP	Silva Seafood A/S	400
LL060334742	BIG BLUE PANEREDE SEJFILETER	Rahbeck fisk A/S	500
LL060334743	PANEREDE FISKEFILETER SKRUBBE	Rahbeck fisk A/S	500
LL060334744	PANEREDE FISKEFILETER SKRUBBE	Rahbeck fisk A/S	-
LL060334746	GLYNGØRE	Larsen Danish Seafood	125
LL060334747	DANFJORD	Larsen Danish Seafood	125
LL060334748	DAILY RULLEPØLSE	Defco A/S	150
LL060334749	ÆGGESALAT	K-Salat A/S	200
LL060334750	RUSSISK SALAT	K-Salat A/S	200
LL060334751	MAKREL SALAT	K-Salat A/S	200
LL060334752	SKINKE SALAT	K-Salat A/S	200
LL060334753	RULLEPØLSE "SØNDAGSPÅLÆG"	Defco A/S	100
LL060334754	ØKOLOGISK TÆRTE	Fredborg foods	380
LL060334755	TÆRTE MED LAKS OG SPINAT	Fredborg foods	380
LL060334756	BIKSEMAD	Danish Prime	600
LL060334757	MINESTRONE SUPPE	Danish Prime	1000
LL060334758	OKSEKØDSSUPPE	Danish Prime	1000
LL060334759	GULLASCH SUPPE	Danish Prime	1000
LL060334761	THAI KARRY SUPPE	Danish Prime	1000
LL060334762	DANSK BØF	Danish Prime	350
LL060334763	BRÆDENDE KÆRLIGHED	Danish Prime	350
LL060334764	BOLLER I KARRY	Danish Prime	350
LL060334765	LASAGNE BOLOGNESE	Danish Prime	4960
LL060334766	GULE ÆRTER	Danish Prime	1000
LL060334767	CAJUN	ARDO	600
LL060334768	TORTIGLIONI	ARDO	600
LL060334769	BIRYANI, DANEFROST	ARDO	600
LL060334770	FORÅRSRULLER	Daloon	1440
LL060334771	A+C VITAMINDRIK	Rynkeby Foods A/S	1000
LL060334772	COWBOYTOAST	Tulip	290

Prøvenummer	Handelsnavn	Producent	Vægt i g
LL060334773	ÆGGESANDWICH SALAT	Galla Food	200
LL060334774	MAKREL SALAT	Galla Food	200
LL060334775	RUSSISK SALT M. CREME FRAICHE	Galla Food	200
LL060334776	GROVHAKKET LEVERPOSTEJ	Tulip Food Company	500
LL060334777	PÅLÆKKER BACONLEVERPOSTEJ	Tulip Food Company	250
LL060334778	CHILI SPEGEPØLSE	Hanegal	200
LL060334779	KALVE LEVERPOSTEJ	Hanegal	220
LL060334780	FAMILY PÅLÆG OKSEBRYST	Skare Food A/S	90
LL060334781	OKSEBRYST KOGT MED URTER	Skare Food A/S	100
LL060334782	SKINKESALAT	Graasten salater	200
LL060334783	ÆGGESALAT	Graasten salater	350
LL060334784	ÆGGESALAT	Graasten salater	350
LL060334785	MAKRELSALAT	Graasten salater	400
LL060334786	RUSSISKSALAT	Graasten salater	400
LL060334787	STRYHNS GROVHAKKET LEVERPOSTEJ	Stryhns Leverposetøj A/S	500
LL060334788	TORTELLINI RIPIENO PREZIOSO	IRMA	250
LL060334789	FISKMAESTARNS LAXBURGARE	IRMA	420
LL060334790	ANNAS GRØNA LASAGNE	IRMA	375
LL060334791	KEBAB FAVORIT	IRMA	400
LL060334792	FISH THAI, ROBS KITCHEN	IRMA	380
LL060334793	THOMAS CURRY GRYTA	IRMA	420
LL060334794	PIZZA BOLOGNESE	IRMA	380
LL060334795	THE CHICAGO TOWN PIZZA PEPPERO	IRMA	340
LL060334796	PIZZA MINIS DEEP DISH PIZZAS	IRMA	280
LL060334797	FORÅRSRULLER	IRMA	400
LL060334798	BILLYS BOLOGNESE PAN PIZZA	IRMA	170
LL060334799	TAGLIATELLE MED LAXSTRIMLOR	IRMA	300
LL060334800	TAGLIATELLE CARBONARA	IRMA	300
LL060334801	CHILI CON CARNE MED RIS	IRMA	300
LL060334802	KYLLINGE NUGGETS	COOP Danmark A/S	1500
LL060334803	MINI PIZZA TEX-MEX	COOP Danmark A/S	145
LL060334804	OKSEBRYST SØNDAGSPÅLÆG	Defco A/S	80
LL060334805	CROQUETTE MED SPINAT OG CHEDDAR	NUTANA A/S	275
LL060334807	LUXUSROGN	Amanda seafood A/S	200
LL060334808	SALATMESTERENS MAKRELSALAT	Graasten salater	300
LL060334809	SALATMESTEREN RUSSISK SALAT	Graasten salater	200
LL060334810	SALATMESTEREN SKINKESALAT	K-salat A/S	300
LL060334811	SALATMESTEREN MAKRELSALAT	K-salat A/S	200

Prøvenummer	Handelsnavn	Producent	Vægt i g
LL060334812	ELVIRA ROGN	Amanda seafoods	200
LL060334820	KLAR HØNSEKØDSUPPE	Danish Prime	1000
LL060334821	HØNSEKØD M.GULER.,SELLERI,PORR	Danish Prime	1000
LL060334822	SMÅ NORSKE SILD	Launis Fiskekonserves A/S	380
LL060334823	OKSEBRYST SØNDAGSPÅLÆG	DEFKO	80
LL060334824	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	Skare Food A/S	90
LL060334825	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	Skare Food A/S	90
LL060334826	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	Skare Food A/S	90
LL060334827	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	Skare Food A/S	90
LL060334828	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	Skare Food A/S	100
LL060334829	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	Skare Food A/S	100
LL060334830	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	Skare Food A/S	100
LL060334831	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	Skare Food A/S	100
LL060334832	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	Defco A/S	100
LL060334833	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	Defco A/S	100
LL060334834	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	Defco A/S	100
LL060334835	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	Defco A/S	100
LL060334836	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	Defco A/S	80
LL060334837	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	Defco A/S	80
LL060334838	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	Defco A/S	80
LL060334839	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	Defco A/S	80
LL060334840	COOP RULLEPØLSE	Tulip Food Company	100
LL060334841	COOP RULLEPØLSE	Tulip Food Company	100
LL060334842	COOP RULLEPØLSE	Tulip Food Company	100
LL060334843	COOP RULLEPØLSE	Tulip Food Company	100
LL060334844	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	Defco A/S	120
LL060334845	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	Defco A/S	120
LL060334846	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	Defco A/S	120
LL060334847	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	Defco A/S	120
LL060334848	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	Tulip Svenstrup	150
LL060334849	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	Tulip Svenstrup	150
LL060334850	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	Tulip Svenstrup	150
LL060334851	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	Tulip Svenstrup	150
LL060334852	DANSK SALAMI	Tulip Svenstrup	150
LL060334853	DANSK SALAMI	Tulip Svenstrup	150
LL060334854	DANSK SALAMI	Tulip Svenstrup	150
LL060334855	DANSK SALAMI	Tulip Svenstrup	150

<b>Prøvenummer</b>	<b>Handelsnavn</b>	<b>Producent</b>	<b>Vægt i g</b>
LL060334856	RULLEPØLSE, KABARET	Tulip Food Company	150
LL060334857	RULLEPØLSE, KABARET	Tulip Food Company	150
LL060334858	RULLEPØLSE, KABARET	Tulip Food Company	150
LL060334859	RULLEPØLSE, KABARET	Tulip Food Company	150
LL060334860	RULLEPØLSE PÅLÆGGER	Tulip Food Company	110
LL060334861	RULLEPØLSE PÅLÆGGER	Tulip Food Company	110
LL060334862	RULLEPØLSE PÅLÆGGER	Tulip Food Company	110
LL060334863	RULLEPØLSE PÅLÆGGER	Tulip Food Company	110
LL060334864	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER	3-Stjernet A/S	100
LL060334865	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER	3-Stjernet A/S	100
LL060334866	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER	3-Stjernet A/S	100
LL060334867	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER	3-Stjernet A/S	100
LL060334868	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	3-Stjernet A/S	250
LL060334869	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	3-Stjernet A/S	250
LL060334870	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	3-Stjernet A/S	250
LL060334871	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	3-Stjernet A/S	250
LL060334872	DAILY RULLEPØLSE	Mozami A/S	150
LL060334873	DAILY RULLEPØLSE	Mozami A/S	150
LL060334874	DAILY RULLEPØLSE	Mozami A/S	150
LL060334875	DAILY RULLEPØLSE	Mozami A/S	150

## BILAG 2. ANALYSEMETODER

**Protein:** AM0242, Nitrogen bestemmelse i livsmedel og fodermedel efter Kjeldahl.

*Princip:* Prøven koges med koncentreret svovlsyre, tilsat kaliumsulfat og kobbersulfat. Dannet ammonium afdestilleres som ammoniak vha natriumhydroxid, opsamles i borsyre, titreres med saltsyre. Protein beregnes ved multiplikation af nitrogen-indholdet med 6,25 ???

**Fedt:** AF2131, Fedt. Fedtbestemmelse i fødevarer.

*Princip:* Prøven findeles, koges med saltsyre og filtreres. Filterkagen samt filtrerpapir tørres og ekstraheres med petroleumsether/diethylether i et Soxtec-apparat.

**Tørstof:** AZ1022, Tørstof. Bestemmelse af tørstof i sammensatte fødevarer.

*Princip:* Prøven tørres til konstant vægt ved 70 °C under vacuum.

**Aske:** AM012.2, Gravimetrisk bestemmelse i levnedsmidler.

*Princip:* Efter eventuel forudgående tørring under varmelamper, foraskes prøverne i muffelovn ved 550 °C til konstant vægt.

**Kulhydrat:** AV0192, Beregning af kulhydratindhold i levnedsmidler ved differensmetoden.

*Princip:* Beregnes som differens af: tørstof ÷ (protein + fedt + aske).

**Energi:** AV0203, Beregning af energiindhold i levnedsmidler.

*Princip:* Beregnes ud fra indholdet af protein, kulhydrat og fedtstof ved anvendelse af omregningsfaktorerne hhv. 17, 17 og 38.

**Kostfiber:** AY1452, Bestemmelse af total kostfiber.

*Princip:* Doublet prøver af tørret levnedsmiddel fedtekstraheres, hvis indholdet er større end 5-10% fedt, forklistres med Termamyl (varmestabil α-amylase), og derefter enzymatisk nedbrydning med protease og amyloglucosidase for at fjerne protein og stivelse. Ved analyse af blandet kost, ekstraheres fedtet altid før bestemmelse af total kostfiber.

Tilsæt 4 dele 96% ethanol for at udfælde opløselige kostfibre. Udfældningen filtreres og vaskes med ethanol og acetone. Efter tørring vejes resten. En af doubletterne analyseres for protein, og den anden foraskes ved 525 °C, og asken bestemmes. Total kostfiber = vægten af resten - vægten (protein + aske).

**Natrium:** FM 0612, ICP-OES metode til bestemmelse af Ca, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Ni, P og Zn i fødevarer.

*Princip:* Fødevarerprøven findeles ved homogenisering og en delprøve destrueres med salpetersyre i mikrobølgeovn. Destruktionsopløsningens indhold af grundstofferne bestemmes ved ICP-OES.

**Bilag 3: Oversigt over resultater for delprojekt 1.**

**(1. sæt skemaer for protein, kulhydrat og fedt)**

LL0603-	Handelsnavn (/ Vareart)	PROTEIN				KULHYDRAT				FEDT			
		Deklar.	Anal. res.	Afvigelse		Deklar.	Anal. res.	Afvigelse		Deklar.	Anal. res.	Afvigelse	
				g/100 g	%			g/100 g	%			g/100 g	%
<b>FÆRDIG-RETTER (n=24)</b>													
<b>Risretter (n=5)</b>													
34767	CAJUN	5,0	4,61	-8	-0,4	16,0	14	-13	-2,0	0-1	0,8	0	0,0
34769	BIRYANI, DANEFROST	4,5	4,15	-8	-0,4	21,0	20	-2	-0,5	0-1	<0,5	0	0,0
34801	CHILI CON CARNE MED RIS	6,5	6,0	-7	-0,5	18,9	15	-21	-3,9	3,2	3,3	5	0,1
34764	BOLLER I KARRY	4	4,30	7	0,3	14	16	12	1,7	6	6,2	4	0,2
34793	THOMAS CURRY GRYTA	6	4,04	-33	-2,0	14	13	-8	-1,1	2	3,0	52	1,0
<b>Pastaretter (n=6)</b>													
34765	LASAGNE BOLOGNESE	9	8,6	-4	-0,4	14	16	12	1,7	5	7,0	41	2,0
34768	TORTIGLIONI	3,5	4,19	20	0,7	14,0	12	-12	-1,7	2,0	1,8	-12	-0,2
34799	TAGLIATELLE MED LAXSTRIMLOR	5,2	5,5	6	0,3	9,1	8,9	-2	-0,2	12,0	11,2	-7	-0,8
34800	TAGLIATELLE CARBONARA	6,1	6,9	13	0,8	14,0	13	-6	-0,8	14,7	6,9	-53	-7,8
34788	TORTELLINI RIPIENO PREZIOSO	18	15,6	-13	-2,4	32,5	36	12	3,9	11	9,2	-17	-1,8
34790	ANNAS GRØNA LASAGNE	4	3,69	-8	-0,3	12	12	3	0,3	3	2,9	-4	-0,1
<b>Kartoffelretter(n=6)</b>													
34762	DANSK BØF	5,0	5,7	14	0,7	10,0	9,7	-3	-0,3	3,0	3,1	2	0,1
34763	BRÆNDENDE KÆRLIGHED	5	5,04	1	0,0	14	13	-10	-1,4	12	9,7	-19	-2,3
34756	BIKSEMAD	6	8,4	39	2,4	13	14	9	1,2	4	5,6	40	1,6
34723a	JENSSENS ORIGINALE STROGANOFF	9	9,3	3	0,3	6	5,1	-14	-0,9	6	6,6	10	0,6
34723b	JENSSENS ORIGINALE STROGANOFF	1	1,51	51	0,5	9	13	45	4,1	4	3,3	-17	-0,7
34791	KEBAB FAVORIT	6	4,96	-17	-1,0	13	14	10	1,3	7	7,6	8	0,6
<b>Andet (n=7)</b>													
34770	FORÅRSRULLER (/ Forårsrulle)	5,5	4,98	-10	-0,5	20	20	1	0,1	5,5	5,2	-5	-0,3
34797	FORÅRSRULLER (/ Forårsrulle)	7,5	7,6	1	0,1	20,0	19	-6	-1,2	6,5	4,7	-28	-1,8
34802	KYLLINGE NUGGETS (/ Kylling)	ca. 14	13,6	-3	-0,4	ca. 12	12	0	0,0	ca. 9	10,9	21	1,9
34805	CROQUETTE MED SPINAT OG CHEDDAR	4,5	4,27	-5	-0,2	22	24	9	1,9	9,5	9,4	-2	-0,1
34789	FISKMAESTARNES LAXBURGARE	5	3,98	-20	-1,0	13	12	-10	-1,3	6	7,5	25	1,5
34792	FISH THAI, ROBS KITCHEN	4	3,77	-6	-0,2	13	13	-1	-0,1	2,2	2,2	1	0,0
34766	GULE ÆRTER	5	4,21	-16	-0,8	14	10	-25	-3,5	4	2,9	-28	-1,1
<b>TÆRTER o.l. (n=2)</b>													
34754	ØKOLOGISK TÆRTE (/ Færdigret)	9	6,4	-29	-2,6	20	20	0	-0,1	7,5	9,7	29	2,2
34755	TÆRTE m. laks og spinat (/Færdigret)	9,5	6,4	-32	-3,1	22	19	-12	-2,6	8	8,1	2	0,1
<b>PIZZA o.l. (n=6)</b>													
34794	PIZZA BOLOGNESE	9,4	9,8	4	0,4	31,9	32	-1	-0,3	6,0	6,5	9	0,5
34795	THE CHICAGO TOWN PIZZA PEPPER	9,9	9,7	-2	-0,2	30,9	28	-9	-2,7	14,6	15,0	3	0,4
34796	PIZZA MINIS DEEP DISH PIZZAS	11,0	9,7	-11	-1,3	38,2	32	-15	-5,8	14,7	13,1	-11	-1,6

		PROTEIN				KULHYDRAT				FEDT			
		g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%	g/100 g
34798	BILLYS BOLOGNESE PAN PIZZA	11	10,4	-5	-0,6	26	26	0	0,0	15	13,9	-7	-1,1
34803	MINI PIZZA TEX-MEX	10	10,3	3	0,3	30	28	-7	-2,2	8	9,4	17	1,4
34772	COWBOYTOAST (/ Toast)	8	9,8	22	1,8	27	26	-4	-1,0	14	13,3	-5	-0,7
<b>SUPPE (n=6)</b>													
34757	MINISTRONE SUPPE	1,5	1,71	14	0,2	6	6,2	3	0,2	1	1,2	17	0,2
34758	OKSEKØDSSUPPE	1,0	0,66	-34	-0,3	0-1	0,7	0	0,0	1,5	<0,5	0	0,0
34759	GULLASCH SUPPE	3,5	3,38	-3	-0,1	4,0	4,9	22	0,9	0-1	<0,5	0	0,0
34761	THAI KARRY SUPPE	2,0	2,27	13	0,3	6,0	6,0	0	0,0	4,5	4,8	7	0,3
34820	KLAR HØNSEKØDSSUPPE	0-1	0,61	0	0,0	0-1	1,5	50	0,5	2	<0,5	-75	-1,5
34821	HØNSEKØD M.GULER.,SELLERI,PORR	1	0,58	-42	-0,4	0-1	0,6	0	0,0	0-1	<0,5	0	0,0
<b>KARTOFFELPRODUKTER (n=11)</b>													
34733	GROV FRITES (/ Kartoffel)	2,5	2,17	-13	-0,3	19,0	20	5	0,9	3,0	2,9	-4	-0,1
34734	KARTOFFELSKIVER (/ Kartoffel)	2,5	1,80	-28	-0,7	20,0	20	2	0,4	4,5	4,3	-5	-0,2
34735	KARTOFFELBÅDE (/ Kartoffel)	2	1,96	-2	0,0	17	17	-2	-0,3	2	3,2	62	1,2
34736	KARTOFFELSKIVER (/ Kartoffel)	2,5	2,29	-8	-0,2	21	21	2	0,4	3,5	4,2	21	0,7
34737	KARTOFFELSKIVER (/ Kartoffel)	2	1,81	-10	-0,2	21	21	0	-0,1	4	4,5	14	0,5
34738	KARTOFFELBÅDE m.skræl (/Kartoffel)	2	1,87	-6	-0,1	19	19	-1	-0,2	2,5	3,4	34	0,9
34728	POMMES DUCHESSE (/Pommes frites)	3	2,41	-20	-0,6	21	21	1	0,1	6	5,4	-10	-0,6
34729	POMMES NOISETTE (/ Pommes frites)	3,5	2,46	-30	-1,0	28,0	26	-6	-1,6	6,0	7,7	28	1,7
34730	POMMES FRITES Coop extra (/Pom.frit.)	2,5	2,40	-4	-0,1	22	24	10	2,3	5	4,6	-8	-0,4
34731	POMMES BARBECUE (/ Pom. Frit.)	3,0	2,49	-17	-0,5	24,0	22	-9	-2,1	9,0	11,0	22	2,0
34732	POMMES RØSTI (/ Pommes frites)	3,0	2,32	-23	-0,7	21,0	21	0	0,0	8,0	6,7	-16	-1,3
<b>KØDPÅLÆG (n=25)</b>													
<b>Rullepølse (n=7)</b>													
34724	RULLEPØLSE, KABARET	17	16,5	-3	-0,5	1	1,6	57	0,6	19	21,6	14	2,6
34725	COOP RULLEPØLSE	18	16,4	-9	-1,6	1	1,3	30	0,3	18	17,5	-3	-0,5
34726	X-TRA RULLEPØLSE COOP	16	14,7	-8	-1,3	1	1,7	69	0,7	19	16,3	-14	-2,7
34727	PÅLÆKKER RULLEPØLSE TULIP	19	19,9	5	0,9	1	1,9	86	0,9	20	15,8	-21	-4,2
34739	FAMILIE RULLEPØLSE	18	17,8	-1	-0,2	0-1	0,8	0	0,0	16	17,2	7	1,2
34748	DAILY RULLEPØLSE	17	17,0	0	0,0	1	1,0	-4	0,0	19	18,2	-4	-0,8
34753	RULLEPØLSE "SØNDAGSPÅLÆG"	22	21,4	-3	-0,6	0-1	0,6	0	0,0	24	21,6	-10	-2,4
<b>Spegepølse /Salami (n=6)</b>													
34702	DANSK SALAMI	13	15,1	16	2,1	0-1	1,0	0	0,0	55	53	-4	-2,1
34708	X-TRA SALAMI	10	10,7	7	0,7	0	0,2	0	0,2	51	51	-1	-0,3
34722	DANSK SALAMI	13	13,5	4	0,5	0-1	3,9	292	2,9	51	53	4	2,1
34703	ÅLERØGET SPEGEPØLSE	17	18,6	9	1,6	0-1	1,4	35	0,4	35	32	-7	-2,5
34721	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	18	19,1	6	1,1	0-1	4,1	309	3,1	38	37	-3	-1,2
34778	CHILI SPEGEPØLSE	24	26,5	11	2,5	3	2,4	-21	-0,6	9	8,0	-11	-1,0
<b>Leverpostej (n=8)</b>													
34709	GROVHAKKET LEVERPOSTEJ	10	9,2	-8	-0,8	7	8,0	14	1,0	17	12,8	-25	-4,2



		PROTEIN				KULHYDRAT				FEDT			
		g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%	g/100 g
34710	DAILY LEVERPOSTEJ	10	9,4	-6	-0,6	7	6,5	-7	-0,5	17	13,2	-22	-3,8
34719	DELIKATESSE GROVH. LEVERP.	10	9,5	-5	-0,5	6	5,8	-3	-0,2	24	20,7	-14	-3,3
34720	GROVHAKKET LEVERPOSTEJ	11	10,0	-9	-1,0	5	7,3	46	2,3	27	20,3	-25	-6,7
34776	GROVHAKKET LEVERPOSTEJ	10	10,8	8	0,8	6	7,7	29	1,7	18	20,4	13	2,4
34777	PÅLÆKKER BACONLEVERPOSTEJ	12	11,1	-7	-0,9	6	7,9	31	1,9	20	19,3	-4	-0,7
34779	KALVE LEVERPOSTEJ	11	10,9	-1	-0,1	7	12	65	4,6	25	21,2	-15	-3,8
34787	STRYHNS GROVHAKKET LEVERPOSTEJ	10	10,1	1	0,1	5	5,6	11	0,6	25	25,4	2	0,4
<b>Oksebryst (n=4)</b>													
34780	FAMILY PÅLÆG OKSEBRYST	19	18,1	-5	-0,9	0-1	0,6	0	0,0	5,5	6,5	18	1,0
34781	OKSEBRYST KOGT MED URTER	17	19,1	12	2,1	2	1,0	-52	-1,0	5	4,2	-17	-0,8
34804	OKSEBRYST SØNDAGSPÅLÆG	18	20,2	12	2,2	1	1,4	39	0,4	6	5,1	-14	-0,9
34823	OKSEBRYST SØNDAGSPÅLÆG	18	20,8	16	2,8	1	1,7	67	0,7	6	2,4	-61	-3,6
<b>FISKEPRODUKTER (n=22)</b>													
<b>Makrel i tomat (n=6)</b>													
34715	SÆBY MAKRELFILLET I TOMATS.	14,0	11,9	-15	-2,1	3,5	3,6	3	0,1	10,2	10,3	1	9,8
34716	SÆBY MAKRELFILLET I TOMATS.	14,0	12,2	-13	-1,8	3,5	3,7	6	0,2	10,2	10,8	5	0,6
34717	FREDERIKSHAVNER MAKREL I TOMAT	15	12,0	-20	-3,0	1	3,4	245	2,4	8	11,1	38	3,1
34718	FREDERIKSHAVNER MAKREL I TOMAT	15	12,8	-15	-2,2	1	3,8	278	2,8	8	7,3	-8	-0,7
34746	GLYNGØRE	15	11,2	-25	-3,8	2,5	3,4	38	0,9	15	14,1	-6	-0,9
34747	DANFJORD	15	12,2	-19	-2,8	2	3,4	68	1,4	15	12,9	-14	-2,1
<b>Torskerogn (n=6)</b>													
34704	LUXUS TORSKEROGN	15,0	16,1	7	1,1	5,0	6,5	29	1,5	4,0	3,3	-17	-0,7
34705	BORNHOLMS TORSKEROGN	14	14,7	5	0,7	5	4,1	-18	-0,9	3,5	4,1	17	0,6
34706	OFFICER ROGN	9	9,8	9	0,8	4	4,8	19	0,8	2,5	3,2	28	0,7
34707	KUTTER ROGN	9	10,3	15	1,3	4	5,2	29	1,2	2,5	3,2	29	0,7
34807	LUXUSROGN	12	14,3	20	2,3	3	0,5	-85	-2,5	4	7,2	80	3,2
34812	ELVIRA ROGN	10	12,3	23	2,3	3	0,1	-98	-2,9	4	6,0	50	2,0
<b>Marineret sild (n=6)</b>													
34822	SMÅ NORSKE SILD	12	8,2	-32	-3,8	23	28	22	5,2	13	12,0	-7	-1,0
34712	COOP MARINEREDE SILDFILETER	13	9,1	-30	-3,9	24	24	1	0,2	8-13	11,3	0	0,0
34713	GAMMELDAGS MODNET KRYDDERSILD	12,2	11,5	-6	-0,7	16,0	19	17	2,8	14,4	10,9	-24	-3,5
34714	LAUNIS KRYDDERSILD	10,0	10,2	2	0,2	11,0	17	58	6,4	15,0	10,0	-33	-5,0
34740	MARINEREDE SILD FAKTA	12	10,5	-12	-1,5	25	26	6	1,4	13	13,4	3	0,4
34741	MARINEREDE SILD COOP	12	10,3	-14	-1,7	25	25	0	0,0	13	12,4	-5	-0,6
<b>Paneret fisk (/ Fiskefilet) (n=4)</b>													
34711	BIG BLUE FISKEPINDE	12	12,1	1	0,1	14	13	-9	-1,3	9,5	6,9	-28	-2,6
34742	BIG BLUE PANEREDE SEJFILETER	12	12,6	5	0,6	18	24	33	5,9	0-1	0,7	0	0,0
34743	PANEREDE FISKEFILETER SKRUBBE	14	12,2	-13	-1,8	17	20	20	3,4	1,5	3,3	121	1,8

		PROTEIN				KULHYDRAT				FEDT			
		g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%	g/100 g
34744	PANEREDE FISKEFILETER SKRUBBE	14	13,0	-7	-1,0	17	21	23	3,9	1,5	3,3	119	1,8
<b>MAYONNAISE-SALATER (n=17)</b>													
<b>Skinkesalat (n=3)</b>													
34752	SKINKE SALAT	7,5	7,5	0	0,0	3,5	3,6	3	0,1	28	28	0	0,1
34782	GRAASTEN SKINKESALAT	8	7,5	-6	-0,5	3	2,9	-5	-0,1	32	33	4	1,2
34810	SALATMESTEREN SKINKESALAT	5,5	6,7	22	1,2	4,5	3,8	-16	-0,7	34	30	-12	-4,2
<b>Æggesalat (n=4)</b>													
34749	ÆGGESALAT	6	6,5	9	0,5	3,5	2,9	-19	-0,6	28	27,4	-2	-0,6
34773	ÆGGESANDWICH SALAT	7,5	6,4	-15	-1,1	3,5	3,4	-3	-0,1	22	25,5	16	3,5
34783	GRAASTEN ÆGGESALAT	6	5,8	-3	-0,2	2	1,9	-7	-0,1	35	38	8	2,8
34784	GRAASTEN ÆGGESALAT	6	6,0	1	0,0	2	1,5	-26	-0,5	35	37	6	2,1
<b>Makrelsalat (n=6)</b>													
34701	MAKREL SALAT	7	7,4	5	0,4	5	4,9	-3	-0,1	36	26,1	-28	-9,9
34751	MAKREL SALAT	8	7,7	-4	-0,3	6	6,1	2	0,1	34	29	-16	-5,5
34774	MAKREL SALAT	8	8,4	5	0,4	6	7,1	19	1,1	33	24,7	-25	-8,3
34785	MAKRELSALAT	8	6,5	-19	-1,5	3	4,5	49	1,5	37	37	0	0,0
34808	GRAASTEN MAKRELSALAT	5,5	5,0	-8	-0,5	5,5	8,5	54	3,0	24	23,4	-2	-0,6
34811	SALATMESTEREN MAKRELSALAT	11	12,2	11	1,2	3,5	6,8	95	3,3	30	24,4	-19	-5,6
<b>Russisk salat (n=4)</b>													
34750	RUSSISK SALAT	0-1	0,86	0	0,0	14	17	20	2,9	20	20,2	1	0,2
34775	RUSSISK SALT M. CREME FRAICHE	1	1,25	25	0,2	16	14	-10	-1,7	10	10,0	0	0,0
34786	RUSSISKSALAT	1	1,42	42	0,4	15	17	14	2,1	13	13,4	3	0,4
34809	GRAASTEN RUSSISK SALAT	0-1	1,71	71	0,7	16	17	5	0,7	14	13,7	-2	-0,3

**Bilag 3: Oversigt over resultater for delprojekt 1.**

**(2. sæt skemaer for kostfibre, energi og natrium)**

LL0603-	Handelsnavn (/ Vareart)	KOSTFIBRE			ENERGI			NATRIUM			
		Deklar.	Anal. res.	Afgivelse	Deklar.	Anal. res.	Afgivelse	Deklar.	Anal. res.	Afgivelse	
		g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%	g/100 g	g/100 g	
<b>FÆRDIG-RETTER (n=24)</b>											
<b>Risretter (n=5)</b>											
34767	CAJUN		1,44			380	350	-8	-30		
34769	BIRYANI, DANEFROST		1,18			450	420	-7	-30		
34801	CHILI CON CARNE MED RIS		2,33			550	480	-13	-70		
34764	BOLLER I KARRY	0,5	0,50	0	0,0	530	570	8	40	0,39	0,36
34793	THOMAS CURRY GRYTA		0,71			420	400	-5	-20		
<b>Pastaretter (n=6)</b>											
34765	LASAGNE BOLOGNESE		1,29			575	670	17	95		
34768	TORTIGLIONI		2,07			370	350	-5	-20		
34799	TAGLIATELLE MED LAXSTRIMLOR		1,08			687	660	-4	-27		
34800	TAGLIATELLE CARBONARA		0,89			886	600	-32	-286		
34788	TORTELLINI RIPIENO PREZIOSO		1,89			1266	1220	-4	-46		
34790	ANNAS GRØNA LASAGNE		1,29			400	380	-5	-20		
<b>Kartoffelretter(n=6)</b>											
34762	DANSK BØF		0,90			365	380	4	15		
34763	BRÆDENDE KÆRLIGHED	1,5	1,10	-26	-0,4	770	660	-14	-110	0,45	0,40
34756	BIKSEMAD		1,89			470	590	26	120		
34723a	JENSENS ORIGINALE STROGANOFF		0,72			480	490	2	10		
34723b	JENSENS ORIGINALE STROGANOFF		1,34			322	370	15	48		
34791	KEBAB FAVORIT		1,61			590	610	3	20		
<b>Andet (n=7)</b>											
34770	FORÅRSRULLER (/ Forårsrulle)	2,8	2,28	-18	-0,5	640	620	-3	-20	0,5	-8
34797	FORÅRSRULLER (/ Forårsrulle)		1,33			710	620	-13	-90		
34802	KYLLINGE NUGGETS (/ Kylling)		0,52			780	830	6	50		
34805	CROQUETTE MED SPINAT OG CHEDDAR		3,48			800	830	4	30		
34789	FISKMAESTARNES LAXBURGARE		1,26			500	540	8	40		
34792	FISH THAI, ROBS KITCHEN		0,95			380	360	-5	-20		
34766	GULE ÆRTER		2,47			470	360	-23	-110		
<b>TÆRTER o.l. (n=2)</b>											
34754	ØKOLOGISK TÆRTE (/ Færdigret)	4,5	1,31	-71	-3,2	770	810	5	40	0,59	0,34
34755	TÆRTE m. laks og spinat (/Færdigret)	3	1,55	-48	-1,4	830	740	-11	-90	0,54	0,36
<b>PIZZA o.l. (n=6)</b>											
34794	PIZZA BOLOGNESE	1,8	1,6	-9	-0,2	923	950	3	27	0,6	0,46
34795	THE CHICAGO TOWN PIZZA PEPPER		1,4			1234	1200	-3	-34		

		KOSTFIBRE			ENERGI			NATRIUM				
		g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%
34796	PIZZA MINIS DEEP DISH PIZZAS		1,6			1380	1200	-13	-180			
34798	BILLYS BOLOGNESE PAN PIZZA		1,6			1200	1130	-6	-70			
34803	MINI PIZZA TEX-MEX		1,6			1000	990	-1	-10			
34772	COWBOYTOAST (/ Toast)		1,8			1115	1100	-1	-15			
<b>SUPPE (n=6)</b>												
34757	MINISTRONE SUPPE		1,15			165	180	9	15			
34758	OKSEKØDSSUPPE		0,431			80	20	-75	-60			
34759	GULLASCH SUPPE		0,93			150	140	-7	-10			
34761	THAI KARRY SUPPE		0,42			300	320	7	20			
34820	KLAR HØNSEKØDSUPPE					90	40	-56	-50			
34821	HØNSEKØD M.GULER.,SELLERI,PORR		0,315			65	20	-69	-45	0,32	0,35	9
<b>KARTOFFELPRODUKTER (n=11)</b>												
34733	GROV FRITES (/ Kartoffel)	2,0	2,04	2	0,0	480	480	0	0	0,45	0,00	-100
34734	KARTOFFELSKIVER (/ Kartoffel)	2,5	1,80	-28	-0,7	550	540	-2	-10	0,45	0,01	-98
34735	KARTOFFELBÅDE (/ Kartoffel)	2	2,15	8	0,2	400	440	10	40	-	0,01	0
34736	KARTOFFELSKIVER (/ Kartoffel)	1,5	2,11	41	0,6	530	560	6	30	-	0,06	20
34737	KARTOFFELSKIVER (/ Kartoffel)	2	1,94	-3	-0,1	540	550	2	10	-	0,01	0
34738	KARTOFFELBÅDE m.skræl (/Kartoffel)	2,5	1,71	-32	-0,8	450	480	7	30	-	0	0
34728	POMMES DUCHESSE (/Pommes frites)	2,5	2,03	-19	-0,5	630	600	-5	-30	0,5	0,32	-36
34729	POMMES NOISETTE (/ Pommes frites)	4,0	2,81	-30	-1,2	760	780	3	20	0,5	0,31	-38
34730	POMMES FRITES Coop extra (/Pom.frit.)		1,80			600	620	3	20			
34731	POMMES BARBECUE (/ Pom. Frit.)	2,5	2,21	-11	-0,3	790	820	4	30	0,4	0,55	38
34732	POMMES RØSTI (/ Pommes frites)	2,0	2,33	16	0,3	700	640	-9	-60	0,4	0,36	-10
<b>KØDPÅLÆG (n=25)</b>												
<b>Rullepølse (n=7)</b>												
						1010	1110	10	100			
34724	RULLEPØLSE, KABARET					990	950	-4	-40			
34725	COOP RULLEPØLSE					990	880	-11	-110			
34726	X-TRA RULLEPØLSE COOP					1080	960	-11	-120			
34727	PÅLÆKKER RULLEPØLSE TULIP					910	950	4	40			
34739	FAMILIE RULLEPØLSE					1010	980	-3	-30			
34748	DAILY RULLEPØLSE					1270	1170	-8	-100			
34753	RULLEPØLSE "SØNDAGSPÅLÆG"											
<b>Spegepølse /Salami (n=6)</b>												
34702	DANSK SALAMI					2270	2230	-2	-40			
34708	X-TRA SALAMI					2050	2060	0	10			
34722	DANSK SALAMI					2120	2260	7	140			
34703	ÅLERØGET SPEGEPØLSE					1600	1540	-4	-60			
34721	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE					1720	1760	2	40			
34778	CHILI SPEGEPØLSE					800	790	-1	-10			

		KOSTFIBRE			ENERGI			NATRIUM		
		g/100 g	%	g/100 g	g/100 g	%	g/100 g	g/100 g	%	
<b>Leverpostej (n=8)</b>					920	760	-17	-160		
34709	GROVHAKKET LEVERPOSTEJ				920	760	-17	-160		
34710	DAILY LEVERPOSTEJ				1180	1030	-13	-150		
34719	DELIKATESSE GROVH. LEVERP.				1270	1050	-17	-220		
34720	GROVHAKKET LEVERPOSTEJ				940	1070	14	130		
34776	GROVHAKKET LEVERPOSTEJ				1050	1040	-1	-10		
34777	PÅLÆKKER BACONLEVERPOSTEJ				1240	1170	-6	-70		
34779	KALVE LEVERPOSTEJ				1180	1210	3	30		
34787	STRYHNS GROVHAKKET LEVERPOSTEJ				920	760	-17	-160		
<b>Oksebryst (n=4)</b>										
34780	FAMILY PÅLÆG OKSEBRYST				540	560	4	20		
34781	OKSEBRYST KOGT MED URTER				510	490	-4	-20		
34804	OKSEBRYST SØNDAGSPÅLÆG				550	560	2	10		
34823	OKSEBRYST SØNDAGSPÅLÆG				550	470	-15	-80		
<b>FISKEPRODUKTER (n=22)</b>										
<b>Makrel i tomat (n=6)</b>										
34715	SÆBY MAKRELFILET I TOMATS.	0,62			683	650	-5	-33		
34716	SÆBY MAKRELFILET I TOMATS.	0,70			683	670	-2	-13		
34717	FREDERIKSHAVNER MAKREL I TOMAT	0,64			568	670	18	102		
34718	FREDERIKSHAVNER MAKREL I TOMAT	0,71			568	550	-3	-18		
34746	GLYNGØRE	0,57			850	770	-9	-80		
34747	DANFJORD	0,58			850	740	-13	-110		
<b>Torskerogn (n=6)</b>										
34704	LUXUS TORSKEROGN				490	510	4	20		
34705	BORNHOLMS TORSKEROGN				460	470	2	10		
34706	OFFICER ROGN	1,66			320	370	16	50		
34707	KUTTER ROGN	1,49			320	380	19	60		
34807	LUXUSROGN				410	520	27	110		
34812	ELVIRA ROGN				375	430	15	55		
<b>Marineret sild (n=6)</b>										
34822	SMÅ NORSKE SILD				1080	1060	-2	-20		
34712	COOP MARINEREDE SILDFILETER				1110	980	-12	-130		
34713	GAMMELDAGS MODNET KRYDDERSILD				1010	920	-9	-90		
34714	LAUNIS KRYDDERSILD				910	840	-8	-70		
34740	MARINEREDE SILD FAKTA				1110	1120	1	10		
34741	MARINEREDE SILD COOP				1110	1060	-5	-50		
<b>Paneret fisk (/ Fiskefilet) (n=4)</b>										
34711	BIG BLUE FISKEPINDE	0,67			790	680	-14	-110		

		KOSTFIBRE			ENERGI			NATRIUM				
		g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%	g/100 g	g/100 g		%
34742	BIG BLUE PANEREDE SEJFILETER	1,5	1,06	-29	-0,4	530	650	23	120	0	0,41	720
34743	PANEREDE FISKEFILETER SKRUBBE	2	1,01	-49	-1,0	580	680	17	100	0,27	0,34	26
34744	PANEREDE FISKEFILETER SKRUBBE		1,34			580	700	21	120			
<b>MAYONNAISE-SALATER (n=17)</b>												
<b>Skinkesalat (n=3)</b>												
34752	SKINKE SALAT					1270	1230	-3	-40			
34782	GRAASTEN SKINKESALAT					1381	1410	2	29			
34810	SALATMESTEREN SKINKESALAT					1470	1280	-13	-190			
<b>Æggesalat (n=4)</b>												
34749	ÆGGESALAT					1210	1170	-3	-40			
34773	ÆGGESANDWICH SALAT					1000	1110	11	110			
34783	GRAASTEN ÆGGESALAT					1426	1530	7	104			
34784	GRAASTEN ÆGGESALAT					1426	1500	5	74			
<b>Makrelsalat (n=6)</b>												
34701	MAKREL SALAT		0,85			1540	1170	-24	-370			
34751	MAKREL SALAT		1,10			1533	1290	-16	-243			
34774	MAKREL SALAT		0,78			1460	1180	-19	-280			
34785	MAKRELSALAT		0,58			1379	1550	12	171			
34808	GRAASTEN MAKRELSALAT		0,93			1080	1100	2	20			
34811	SALATMESTEREN MAKRELSALAT		0,47			1380	1230	-11	-150			
<b>Russisk salat (n=4)</b>												
34750	RUSSISK SALAT		1,15			1000	1050	5	50			
34775	RUSSISK SALT M. CREME FRAICHE		1,66			660	630	-5	-30			
34786	RUSSISKSALAT		1,08			774	810	5	36			
34809	GRAASTEN RUSSISK SALAT		1,04			800	820	2	20			



**Bilag 4.2: Kulhydrat**

g/100g	n total	n ≤10 g	< -2,0	≥ -2,0 < -1,5	≥ -1,5 < -1,0	≥ -1,0 < 0,0	≥ 0,0 < -1,0	≥ 1,0 < 1,5	> 1,5 < 2,0	≥ 2,0
<b>FÆRDIGRET</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	-	-	-	<b>3</b>	-	-	-	<b>1</b>
- Risretter	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Pastaretter	6	1	-	-	-	1	-	-	-	-
- Kartoffelretter	6	3	-	-	-	2	-	-	-	1
- Andet	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TÆRTER</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>PIZZA</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>SUPPE</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	-	-	-	<b>6</b>	-	-	-
<b>KARTOFFELPROD.</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>KØDPÅLÆG</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	-	-	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	-	<b>2</b>	<b>4</b>
- Rullepølse	7	7	-	-	-	1	6	-	-	-
- Spegepølse	6	6	-	-	-	1	3	-	-	2
- Leverpostej	8	8	-	-	-	2	2	-	2	2
- Oksebryst	4	4	-	-	1	-	3	-	-	-
<b>FISKEPRODUKTER</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	-	-	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	-	<b>2</b>
- Makrel i tomat	6	6	-	-	-	-	3	1	-	2
- Torskerogn	6	6	2	-	-	1	1	2	-	-
- Marineret sild	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Paneret fisk	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>MAYO.SALATER</b>	<b>17</b>	<b>13</b>	-	-	-	<b>7</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	<b>2</b>
- Skinkesalat	3	3	-	-	-	2	1	-	-	-
- Æggesalat	4	4	-	-	-	4	-	-	-	-
- Makrelsalat	6	6	-	-	-	1	1	2	-	2
- Russisk salat	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>113</b>	<b>60</b>	<b>2</b>	-	<b>1</b>	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>9</b>
Totale afvigelser		13								



**Bilag 4.3: Fedt**

g/100g	n total	n ≤10 g	< -2,0	≥ -2,0 < -1,5	≥ -1,5 < -1,0	≥ -1,0 < 0,0	≥ 0,0 < -1,0	≥ 1,0 < 1,5	> 1,5 < 2,0	≥ 2,0
<b>FÆRDIGRET</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	-	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
- Risretter	5	5	-	-	-	-	4	1	-	-
- Pastaretter	6	3	-	-	-	2	-	-	-	1
- Kartoffelretter	6	5	-	-	-	1	3	-	1	-
- Andet	7	7	-	1	1	2	1	1	1	-
<b>TÆRTER</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	<b>1</b>	-	-	<b>1</b>
<b>PIZZA</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	<b>1</b>	<b>1</b>	-	-
<b>SUPPE</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	-	<b>1</b>	-	<b>5</b>	-	-	-
<b>KARTOFFELPROD.</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	-	-	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	-
<b>KØDPÅLÆG</b>	<b>25</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	-	-	-
- Rullepølse	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Spegepølse	6	1	-	-	1	-	-	-	-	-
- Leverpostej	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Oksebryst	4	4	1	-	-	2	1	-	-	-
<b>FISKEPRODUKTER</b>	<b>22</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	-	-	<b>2</b>	<b>4</b>	-	<b>2</b>	<b>3</b>
- Makrel i tomat	6	2	-	-	-	1	-	-	-	1
- Torskerogn	6	6	-	-	-	1	3	-	-	2
- Marineret sild	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Paneret fisk	4	4	1	-	-	-	1	-	2	-
<b>MAYO.SALATER</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	<b>1</b>	-	-	-
- Skinkesalat	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Æggesalat	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Makrelsalat	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Russisk salat	4	1	-	-	-	-	1	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>113</b>	<b>59</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>13</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>5</b>
Totale afvigelser		14								

**Bilag 4.4: Kostfibre**

g/100g	n total	n ≤10 g	< -2,0	≥ -2,0 < -1,5	≥ -1,5 < -1,0	≥ -1,0 < 0,0	≥ 0,0 < -1,0	≥ 1,0 < 1,5	> 1,5 < 2,0	≥ 2,0
<b>FÆRDIGRET</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		-		<b>2</b>	<b>1</b>	-	-	-
- Risretter	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-
- Pastaretter	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Kartoffelretter	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-
- Andet	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-
<b>TÆRTER</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>	-	-	-	-	-
<b>PIZZA</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-	-	-	<b>1</b>	-	-	-	-
<b>SUPPE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>KARTOFFELPROD.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	-	-	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	-	-	-
<b>KØDPÅLÆG</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
- Rullepølse	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Spegepølse	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Leverpostej	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Oksebryst	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>FISKEPRODUKTER</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-	<b>2</b>	-	-	-	-
- Makrel i tomat	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Torskerogn	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Marineret sild	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Paneret fisk	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-
<b>MAYO.SALATER</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
- Skinkesalat	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Æggesalat	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Makrelsalat	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
- Russisk salat	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>1</b>		<b>2</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	-	-	-
Totale afvigelser		1								

**Bilag 4.5: Natrium**

g/100g	n total	n >10 g	< -25	≥ -25 <-20	≥-20 <-15	≥-15 <-10	≥-10 <0	≥0 <10	≥10 ≥15	>15 <20	≥20 <25	≥25
<b>FÆRDIGRET</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		-	-	<b>1</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	-
- Risretter	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
- Pastaretter	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Kartoffelretter	1	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
- Andet	1	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
<b>TÆRTER</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>PIZZA</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>SUPPE</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	<b>1</b>	-	-	-	-
<b>KARTOFFELPROD.</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	-	-	<b>1</b>	-	<b>3</b>	-	-	<b>1</b>	<b>1</b>
<b>KØDPÅLÆG</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Rullepølse	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Spegepølse	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Leverpostej	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Oksebryst	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>FISKEPRODUKTER</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		-	-	-	-	-	-	-	-	<b>2</b>
- Makrel i tomat	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Torskerogn	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Marineret sild	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Paneret fisk	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
<b>MAYO.SALATER</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Skinkesalat	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Æggesalat	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Makrelsalat	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Russisk salat	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	-	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	-	-	<b>1</b>	<b>3</b>
Totale afvigelser		11										

 = nuværende vejledende danske tolerancer ved anvendelse af næringsdeklaration

## Bilag 5: Fordeling af antal afvigelser på næringsdeklarationer > 10g/100g

### Delprojekt 1

#### Bilag 5.1: Protein


g/100g	n total	N >10 g	< -25	≥ -25 < -20	≥ -20 < -15	≥ -15 < -10	≥ -10 < 0	≥ 0 < 10	≥ 10 ≥ 15	> 15 < 20	≥ 20 < 25	≥ 25
<b>FÆRDIGRET</b>	<b>24</b>	<b>2</b>	-	-	-	<b>1</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-
- Risretter	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Pastaretter	6	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
- Kartoffelretter	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Andet	7	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
<b>TÆRTER</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>PIZZA</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	-	-	-	<b>1</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-
<b>SUPPE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>KARTOFFELPROD.</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>KØDPÅLÆG</b>	<b>25</b>	<b>19</b>	-	-	-	-	<b>9</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	-	-
- Rullepølse	7	7	-	-	-	-	5	2	-	-	-	-
- Spegepølse	6	5	-	-	-	-	-	3	1	1	-	-
- Leverpostej	8	0	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-
- Oksebryst	4	4	-	-	-	-	1	-	2	1	-	-
<b>FISKEPRODUKTER</b>	<b>22</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	-	-	<b>1</b>	-
- Makrel i tomat	6	6	-	1	2	3	-	-	-	-	-	-
- Torskerogn	6	3	-	-	-	-	-	2	-	-	1	-
- Marineret sild	6	3	2	-	-	2	1	-	-	-	-	-
- Paneret fisk	4	4	-	-	-	1	1	2	-	-	-	-
<b>MAYO.SALATER</b>	<b>17</b>	<b>1</b>	-	-	-	-	-	-	<b>1</b>	-	-	-
- Skinkesalat	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Æggesalat	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Makrelsalat	6	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
- Russisk salat	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>113</b>	<b>42</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>13</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Totale afvigelser		8										

**Bilag 5.2: Kulhydrat**

g/100g	n total	N >10 g	< -25	≥ -25 < -20	≥ -20 < -15	≥ -15 < -10	≥ -10 < 0	≥ 0 < 10	≥ 10 ≥ 15	> 15 < 20	≥ 20 < 25	≥ 25
<b>FÆRDIGRET</b>	<b>24</b>	<b>20</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	-	-	-
- Risretter	5	5	-	1	-	1	2	-	1	-	-	-
- Pastaretter	6	5	-	-	-	1	1	1	2	-	-	-
- Kartoffelretter	6	3	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-
- Andet	7	7	1	-	-	1	2	3	-	-	-	-
<b>TÆRTER</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	-	-	-	<b>1</b>	-	<b>1</b>	-	-	-	-
<b>PIZZA</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	-	-	<b>1</b>	<b>5</b>	-	-	-	-	-
<b>SUPPE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>KARTOFFELPROD.</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	-	-	-	-	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	-	-	-
<b>KØDPÅLÆG</b>	<b>25</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Rullepølse	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Spegepølse	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Leverpostej	8	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Oksebryst	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>FISKEPRODUKTER</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	-	-	-	-	<b>1</b>	<b>3</b>	-	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>
- Makrel i tomat	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Torskerogn	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Marineret sild	6	6	-	-	-	-	1	2	-	1	1	1
- Paneret fisk	4	4	-	-	-	-	-	1	-	-	2	1
<b>MAYO.SALATER</b>	<b>17</b>	<b>4</b>	-	-	-	<b>1</b>	-	<b>1</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>	-
- Skinkesalat	3	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Æggesalat	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Makrelsalat	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Russisk salat	4	4	-	-	-	1	-	1	1	-	1	-
<b>TOTAL</b>	<b>113</b>	<b>53</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
Totale afvigelser		9										

**Bilag 5.3: Fedt**

g/100g	n total	n >10 g	< -25	≥ -25 < -20	≥ -20 < -15	≥ -15 < -10	≥ -10 < 0	≥ 0 < 10	≥ 10 ≥ 15	> 15 < 20	≥ 20 < 25	≥ 25
<b>FÆRDIGRET</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	-	<b>2</b>	-	<b>1</b>	-	-	-	-	-
- Risretter	5	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Pastaretter	6	3	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-
- Kartoffelretter	6	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
- Andet	7	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>TÆRTER</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>PIZZA</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	-	-	-	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	-	-	-	-
<b>SUPPE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>KARTOFFELPROD.</b>	<b>11</b>	<b>0</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>KØDPÅLÆG</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	-	<b>4</b>	-	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	-	-	-
- Rullepølse	7	7	-	1	-	1	3	1	1	-	-	-
- Spegepølse	6	5	-	-	-	-	4	1	-	-	-	-
- Leverpostej	8	8	-	3	-	2	1	1	1	-	-	-
- Oksebryst	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>FISKEPRODUKTER</b>	<b>22</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	-	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	-	-	-	-
- Makrel i tomat	6	4	-	-	-	1	1	2	-	-	-	-
- Torskerogn	6	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
- Marineret sild	6	6	1	1	-	-	2	1	-	-	-	-
- Paneret fisk	4	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>MAYO.SALATER</b>	<b>17</b>	<b>16</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	-	<b>1</b>	-	-
- Skinkesalat	3	3	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-
- Æggesalat	4	4	-	-	-	-	1	2	-	1	-	-
- Makrelsalat	6	6	1	1	2	-	1	1	-	-	-	-
- Russisk salat	4	3	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>113</b>	<b>54</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>17</b>	<b>15</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	-	-
Totale afvigelser		14										

 = nuværende vejledende danske tolerancer ved anvendelse af næringsdeklaration

## Bilag 6: Oversigt over resultater for delprojekt 2

## (1. sæt skemaer for protein og kulhydrat)

Prøvenr. LL0603-	Vareart	Handelsnavn	Vægt	PROTEIN (N*6,25)				KULHYDRAT			
				Deklar.	Anal. res.	Afvigelse		Deklar.	Anal. res.	Afvigelse	
						g	g/100 g			%	g/100 g
<b>OKSEBRYST n=3x4</b>											
34824	OKSEKØD	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	90	19	18,1	-5	-0,9	0-1	1,0	0	0,0
34825	OKSEKØD	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	90	19	18,0	-5	-1,0	0-1	1,2	21	0,2
34826	OKSEKØD	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	90	19	18,9	0	-0,1	0-1	0,8	0	0,0
34827	OKSEKØD	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	90	19	18,3	-4	-0,7	0-1	1,8	81	0,8
	<i>min</i>					-5	-1,0			0	0,0
	<i>max</i>					0	-0,1			81	0,8
	<i>gennemsnit</i>					-4	-0,7			26	0,3
34828	OKSEKØD	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	100	17	18,6	9	1,6	2	1,1	-47	1,1
34829	OKSEKØD	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	100	17	17,4	2	0,4	2	1,9	-7	0,3
34830	OKSEKØD	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	100	17	17,7	4	0,7	2	2,8	41	0,4
34831	OKSEKØD	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	100	17	17,8	5	0,8	2	1,3	-35	1,5
	<i>min</i>					2	0,4			-47	0,3
	<i>max</i>					9	1,6			41	1,5
	<i>gennemsnit</i>					5	0,9			-12	0,8
34836	OKSEKØD	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	80	18	19,0	5	1,0	1	1,8	82	0,8
34837	OKSEKØD	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	80	18	19,0	6	1,0	1	1,8	81	0,8
34838	OKSEKØD	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	80	18	18,7	4	0,7	1	1,8	77	0,8
34839	OKSEKØD	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	80	18	19,2	7	1,2	1	1,7	71	0,7
	<i>min</i>					4	0,7			71	0,7
	<i>max</i>					7	1,2			82	0,8
	<i>gennemsnit</i>					5	1,0			78	0,8
<b>RULLEPØLSE n=6x4</b>											
34832	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	100	22	18,6	-15	-3,4	0-1	3,2	217	2,2
34833	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	100	22	20,7	-6	-1,3	0-1	0	0	0,0
34834	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	100	22	21,7	-1	-0,3	0-1	0	0	0,0
34835	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	100	22	22,2	1	0,2	0-1	0,7	0	-0,3
	<i>min</i>					-15	-3,4			0	-0,3
	<i>max</i>					1	0,2			217	2,2
	<i>gennemsnit</i>					-5	-1,2			54	0,5
34840	RULLEPØLSE	COOP RULLEPØLSE	100	18	16,7	-7	-1,3	1	2,2	124	1,2
34841	RULLEPØLSE	COOP RULLEPØLSE	100	18	16,2	-10	-1,8	1	1,4	37	0,4
34842	RULLEPØLSE	COOP RULLEPØLSE	100	18	17,1	-5	-0,9	1	0,8	-22	-0,2
34843	RULLEPØLSE	COOP RULLEPØLSE	100	18	16,1	-11	-1,9	1	1,2	24	0,2
	<i>min</i>					-11	-1,9			-22	-0,2
	<i>max</i>					-5	-0,9			124	1,2
	<i>gennemsnit</i>					-8	-1,5			41	0,4
34844	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	120	18	17,1	-5	-0,9	0-1	1,4	40	0,4
34845	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	120	18	16,1	-11	-1,9	0-1	0,7	0	0,0
34846	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	120	18	15,3	-15	-2,7	0-1	0,9	0	0,0
34847	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	120	18	17,3	-4	-0,7	0-1	1,4	41	0,4
	<i>min</i>					-15	-2,7			0	0,0
	<i>max</i>					-4	-0,7			41	0,4
	<i>gennemsnit</i>					-9	-1,5			20	0,2

PROTEIN (N\*6,25)

KULHYDRAT

Prøvenr. LL0603-	Vareart	Handelsnavn	Vægt g	Deklar. g/100 g	Anal. res. %	Afvigelse		Deklar. g/100 g	Anal. res. %	Afvigelse	
						g/100 g	%			g/100 g	%
34856	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, KABARET	150	17	17,5	3	0,5	1	2,1	106	1,1
34857	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, KABARET	150	17	16,9	0	-0,1	1	1,3	31	0,3
34858	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, KABARET	150	17	16,7	-2	-0,3	1	1,4	36	0,4
34859	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, KABARET	150	17	16,9	0	-0,1	1	2,5	148	1,5
	<i>min</i>					-2	-0,3			31	0,3
	<i>max</i>					3	0,5			148	1,5
	<i>gennemsnit</i>					0	0,0			80	0,8
34860	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE PÅLÆKKER	110	19	17,4	-9	-1,6	1	1,7	73	0,7
34861	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE PÅLÆKKER	110	19	19,1	1	0,1	1	3,3	234	2,3
34862	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE PÅLÆKKER	110	19	20,1	6	1,1	1	1,4	38	0,4
34863	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE PÅLÆKKER	110	19	18,9	-1	-0,1	1	1,0	3	0,0
	<i>min</i>					-9	-1,6			3	0,0
	<i>max</i>					6	1,1			234	2,3
	<i>gennemsnit</i>					-1	-0,1			87	0,9
34872	RULLEPØLSE	DAILY RULLEPØLSE	150	17	14,7	-14	-2,3	1	1,8	80	0,8
34873	RULLEPØLSE	DAILY RULLEPØLSE	150	17	17,5	3	0,5	1	0,8	-24	-0,2
34874	RULLEPØLSE	DAILY RULLEPØLSE	150	17	15,4	-9	-1,6	1	1,5	48	0,5
34875	RULLEPØLSE	DAILY RULLEPØLSE	150	17	17,8	5	0,8	1	1,4	42	0,4
	<i>min</i>					-14	-2,3			-24	-0,2
	<i>max</i>					5	0,8			80	0,8
	<i>gennemsnit</i>					-4	-0,6			36	0,4
	<b>SPEGEPØLSE n=4x4</b>										
34848	SPEGEPØLSE	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	150	18	18,7	4	0,7	0-1	1,9	86	0,9
34849	SPEGEPØLSE	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	150	18	18,6	4	0,6	0-1	1,5	49	0,5
34850	SPEGEPØLSE	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	150	18	18,6	4	0,6	0-1	2,4	136	1,4
34851	SPEGEPØLSE	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	150	18	19,1	6	1,1	0-1	1,7	67	0,7
	<i>min</i>					4	0,6			49	0,5
	<i>max</i>					6	1,1			136	1,4
	<i>gennemsnit</i>					4	0,8			84	0,8
34864	SPEGEPØLSE	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER		17	17,2	1	0,2	0-1	1,3	26	0,3
34865	SPEGEPØLSE	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER		17	17,2	1	0,2	0-1	1,2	20	0,2
34866	SPEGEPØLSE	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER		17	17,8	4	0,8	0-1	1,6	61	0,6
34867	SPEGEPØLSE	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER		17	17,1	1	0,1	0-1	1,1	12	0,1
	<i>min</i>					1	0,1			12	0,1
	<i>max</i>					4	0,8			61	0,6
	<i>gennemsnit</i>					2	0,3			30	0,3
34852	SALAMI	DANSK SALAMI	150	13	14,2	9	1,2	0-1	4,0	304	3,0
34853	SALAMI	DANSK SALAMI	150	13	14,4	11	1,4	0-1	4,0	297	3,0
34854	SALAMI	DANSK SALAMI	150	13	14,8	14	1,8	0-1	4,9	394	3,9
34855	SALAMI	DANSK SALAMI	150	13	14,4	11	1,4	0-1	4,8	376	3,8
	<i>min</i>					9	1,2			297	3,0
	<i>max</i>					14	1,8			394	3,9
	<i>gennemsnit</i>					11	1,4			343	3,4
34868	SALAMI	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	250	10	10,7	7	0,7	0-1	1,4	43	0,4
34869	SALAMI	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	250	10	10,6	6	0,6	0-1	0,3	0	-0,7
34870	SALAMI	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	250	10	11,0	10	1,0	0-1	0,9	0	-0,1
34871	SALAMI	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	250	10	10,2	2	0,2	0-1	1,4	39	0,4
	<i>min</i>					2	0,2			0	-0,7
	<i>max</i>					10	1,0			43	0,4
	<i>gennemsnit</i>					6	0,6			20	0,0



## Bilag 6: Oversigt over resultater for delprojekt 2

## (2. sæt skemaer for fedt og energi)

Prøvenr. LL0603-	Vareart	Handelsnavn	Vægt g	FEDT				ENERGI			
				Deklar.	Anal. res.	Afvigelse		Deklar.	Anal. res.	Afvigelse	
				g/100 g	%	g/100 g	%	g/100 g	%	g/100 g	
<b>OKSEBRYST n=3x4</b>											
34824	OKSEKØD	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	90	5,5	8,5	54	3,0	540	640	19	100,0
34825	OKSEKØD	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	90	5,5	6,7	22	1,2	540	580	7	40,0
34826	OKSEKØD	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	90	5,5	9,4	70	3,9	540	680	26	140,0
34827	OKSEKØD	OKSEBRYST FAMILIEPÅLÆG	90	5,5	7,0	27	1,5	540	600	11	60,0
	<i>min</i>					22	1,2			7	40,0
	<i>max</i>					70	3,9			26	140,0
	<i>gennemsnit</i>					43	2,4			16	85,0
34828	OKSEKØD	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	100	5	7,4	49	2,4	510	610	20	100,0
34829	OKSEKØD	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	100	5	9,2	84	4,2	510	670	31	160,0
34830	OKSEKØD	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	100	5	8,4	69	3,4	510	660	29	150,0
34831	OKSEKØD	OKSEBRYST M. URTER DELICATO	100	5	7,7	54	2,7	510	610	20	100,0
	<i>min</i>					49	2,4			20	100,0
	<i>max</i>					84	4,2			31	160,0
	<i>gennemsnit</i>					64	3,2			25	127,5
34836	OKSEKØD	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	80	6	1,0	-84	-5,0	550	390	-29	-160,0
34837	OKSEKØD	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	80	6	1,3	-79	-4,7	550	400	-27	-150,0
34838	OKSEKØD	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	80	6	1,5	-76	-4,5	550	400	-27	-150,0
34839	OKSEKØD	OKSEBRYST, SØNDAGSPÅLÆG	80	6	1,7	-72	-4,3	550	420	-24	-130,0
	<i>min</i>					-84	-5,0			-29	-160,0
	<i>max</i>					-72	-4,3			-24	-130,0
	<i>gennemsnit</i>					-78	-4,7			-27	-147,5
<b>RULLEPØLSE n=6x4</b>											
34832	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	100	24	25,3	5	1,3	1270	1310	3	40,0
34833	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	100	24	21,3	-11	-2,7	1270	1140	-10	-130,0
34834	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	100	24	21,8	-9	-2,2	1270	1180	-7	-90,0
34835	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, SØNDAGSPÅLÆG	100	24	17,7	-26	-6,3	1270	1040	-18	-230,0
	<i>min</i>					-26	-6,3			-18	-230,0
	<i>max</i>					5	1,3			3	40,0
	<i>gennemsnit</i>					-10	-2,5			-8	-102,5
34840	RULLEPØLSE	COOP RULLEPØLSE	100	18	20,1	12	2,1	990	1060	7	70,0
34841	RULLEPØLSE	COOP RULLEPØLSE	100	18	20,1	12	2,1	990	1040	5	50,0
34842	RULLEPØLSE	COOP RULLEPØLSE	100	18	17,7	-1	-0,3	990	960	-3	-30,0
34843	RULLEPØLSE	COOP RULLEPØLSE	100	18	19,1	6	1,1	990	1000	1	10,0
	<i>min</i>					-1	-0,3			-3	-30,0
	<i>max</i>					12	2,1			7	70,0
	<i>gennemsnit</i>					7	1,3			3	25
34844	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	120	16	16,4	2	0,4	910	920	1	10,0
34845	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	120	16	19,8	24	3,8	910	1020	12	110,0
34846	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	120	16	19,9	24	3,9	910	1010	11	100,0
34847	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE FAMILIEPÅLÆG	120	16	11,3	-30	-4,7	910	740	-19	-170,0
	<i>min</i>					-30	-4,7			-19	-170,0
	<i>max</i>					24	3,9			12	110,0
	<i>gennemsnit</i>					5	0,8			1	12,5

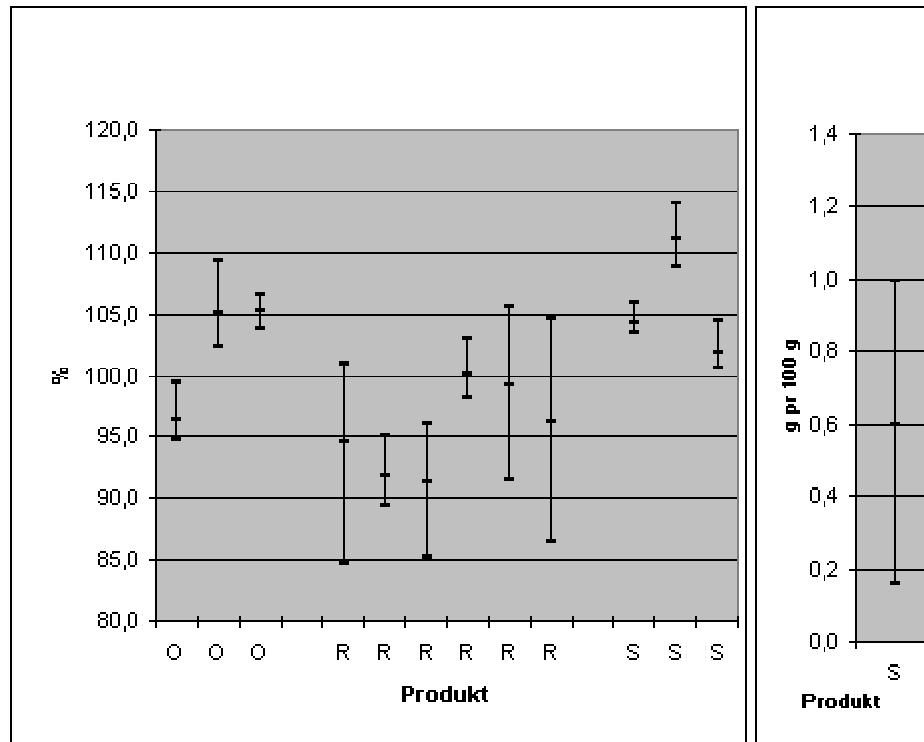
## FEDT

## ENERGI

Prøvenr. LL0603-	Vareart	Handelsnavn	Vægt g	FEDT			ENERGI				
				Deklar. g/100 g	Anal. res. %	Afgivelse G/100 g	Deklar. g/100 g	Anal. res. %	Afgivelse g/100 g		
34856	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, KABARET	150	19	12,8	-32	-6,2	1010	810	-20	-200,0
34857	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, KABARET	150	19	14,1	-26	-4,9	1010	830	-18	-180,0
34858	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, KABARET	150	19	19,1	1	0,1	1010	1010	0	0,0
34859	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE, KABARET	150	19	18,1	-5	-0,9	1010	1000	-1	-10,0
	<i>min</i>					-32	-6,2			-20	-200,0
	<i>max</i>					1	0,1			0	0,0
	<i>gennemsnit</i>					-16	-3,0			-10	-97,5
34860	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE PÅLÆKKER	110	20	26,4	32	6,4	1080	1300	20	220,0
34861	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE PÅLÆKKER	110	20	19,3	-3	-0,7	1080	1100	2	20,0
34862	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE PÅLÆKKER	110	20	14,1	-30	-5,9	1080	880	-19	-200,0
34863	RULLEPØLSE	RULLEPØLSE PÅLÆKKER	110	20	17,0	-15	-3,0	1080	970	-10	-110,0
	<i>min</i>					-30	-5,9			-19	-200,0
	<i>max</i>					32	6,4			20	220,0
	<i>gennemsnit</i>					-4	-0,8			-2	-17,5
34872	RULLEPØLSE	DAILY RULLEPØLSE	150	19	22,2	17	3,2	1010	1100	9	90,0
34873	RULLEPØLSE	DAILY RULLEPØLSE	150	19	14,8	-22	-4,2	1010	860	-15	-150,0
34874	RULLEPØLSE	DAILY RULLEPØLSE	150	19	19,5	2	0,5	1010	1010	0	0,0
34875	RULLEPØLSE	DAILY RULLEPØLSE	150	19	13,1	-31	-5,9	1010	810	-20	-200,0
	<i>min</i>					-31	-5,9			-20	-200,0
	<i>max</i>					17	3,2			9	90,0
	<i>gennemsnit</i>					-8	-1,6			-6	-65,0
<b>SPEGEPØLSE n=4x4</b>											
34848	SPEGEPØLSE	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	150	38	40,0	5	2,0	1720	1830	6	110,0
34849	SPEGEPØLSE	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	150	38	39,9	5	1,9	1720	1820	6	100,0
34850	SPEGEPØLSE	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	150	38	39,8	5	1,8	1720	1830	6	110,0
34851	SPEGEPØLSE	SØNDERJYSK SPEGEPØLSE	150	38	41,3	9	3,3	1720	1880	9	160,0
	<i>min</i>					5	1,8			6	100,0
	<i>max</i>					9	3,3			9	160,0
	<i>gennemsnit</i>					6	2,2			7	120,0
34864	SPEGEPØLSE	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER		35	34,6	-1	-0,4	1600	1600	0	0,0
34865	SPEGEPØLSE	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER		35	34,9	0	-0,1	1600	1600	0	0,0
34866	SPEGEPØLSE	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER		35	33,0	-6	-2,0	1600	1550	-3	-50,0
34867	SPEGEPØLSE	ÅLERØGET SPEGEPØLSE I SKIVER		35	34,8	-1	-0,2	1600	1600	0	0,0
	<i>min</i>					-6	-2,0			-3	-50,0
	<i>max</i>					0	-0,1			0	0,0
	<i>gennemsnit</i>					-2	-0,7			-1	-12,5
34852	SALAMI	DANSK SALAMI	150	51	55,5	9	4,5	2120	2360	11	240,0
34853	SALAMI	DANSK SALAMI	150	51	55,3	8	4,3	2120	2360	11	240,0
34854	SALAMI	DANSK SALAMI	150	51	54,0	6	3,0	2120	2330	10	210,0
34855	SALAMI	DANSK SALAMI	150	51	54,5	7	3,5	2120	2340	10	220,0
	<i>min</i>					6	3,0			10	210,0
	<i>max</i>					9	4,5			11	240,0
	<i>gennemsnit</i>					8	3,8			11	227,5
34868	SALAMI	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	250	55	55,5	1	0,5	2200	2260	3	60,0
34869	SALAMI	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	250	55	55,5	1	0,5	2200	2240	2	40,0
34870	SALAMI	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	250	55	56,5	3	1,5	2200	2290	4	90,0
34871	SALAMI	COOP SALAMI I SKIVER KABARET	250	55	54,9	0	-0,1	2200	2230	1	30,0
	<i>min</i>					0	-0,1			1	30,0
	<i>max</i>					3	1,5			4	90,0
	<i>gennemsnit</i>					1	0,6			3	55,0

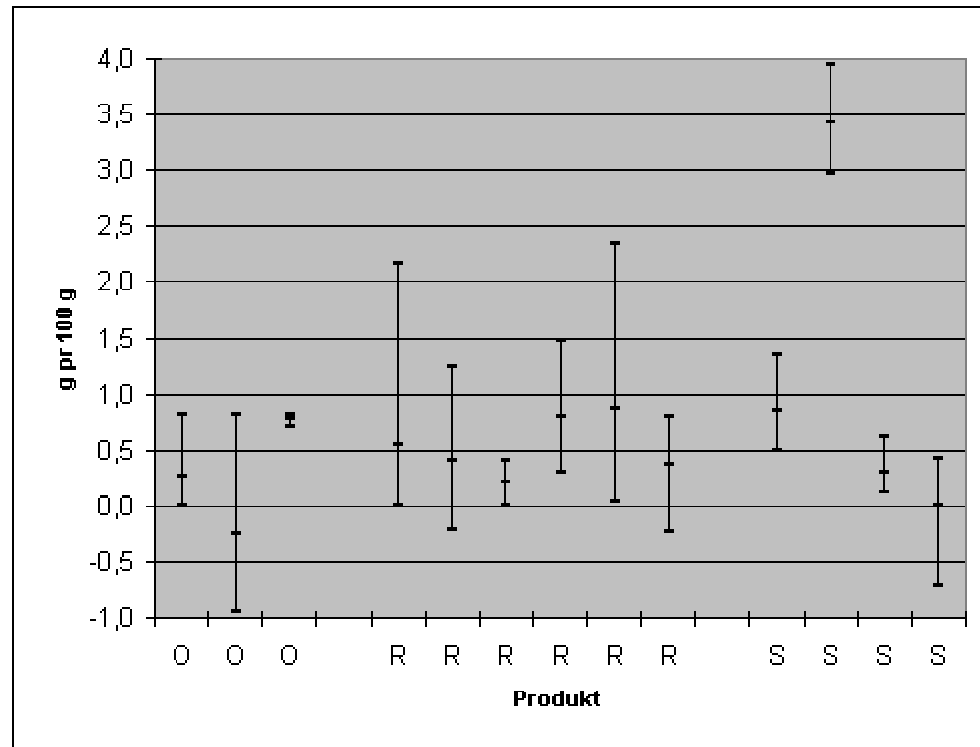
## Bilag 7: Delprojekt 2 – Fordeling af afvigelser på næringsdeklarationer for enkeltpakninger af kødprodukter fra samme batch

Figur 7.1: Afvigelse på protein på enkeltpakker



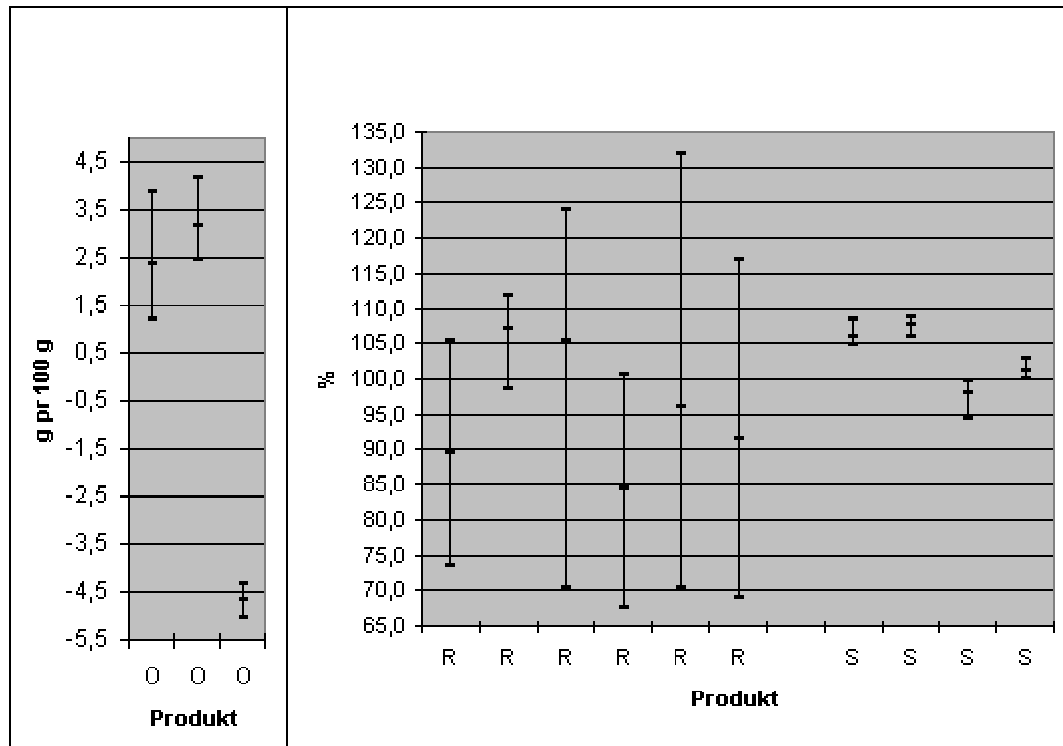
1. O=Oksebryst; R=Rullepølse; S=Spegepølse/Salami
2. Markering angiver værdier for minimum, gennemsnit og maksimum i forhold til deklARATION (i henholdsvis % og g/100 g)

Figur 7.2: Afvigelse på kulhydrat på enkeltpakker



1. O=Oksebryst; R=Rullepølse; S=Spegepølse/Salami
2. Markering angiver værdier for minimum, gennemsnit og maksimum i forhold til deklaration (g/100 g)

Figur 7.3: Afvigelse på fedt på enkeltpakker



1. O=Oksebryst; R=Rullepølse; S=Spegepølse/Salami
2. Markering angiver værdier for minimum, gennemsnit og maksimum i forhold til deklARATION (i henholdsvis % og g/100 g)