

---

---

## CENTRALT KOORDINEREDE LABORATORIEPROJEKTER SLUTRAPPORT

### Aflatoksiner i risikoprodukter – kontrolresultater 2017 Projekt 3394

---

#### BAGGRUND OG FORMÅL

---

Aflatoksiner findes primært i nødder, jordnødder, tørrede figner, korn og krydderier. Produkter, som er dyrket under tropiske eller subtropiske forhold. Der er EU restriktioner for en række disse produkter fra visse oprindelseslande. I dette projekt undersøges produkter, som ikke er omfattet af de gældende importrestriktioner (forordning 884/2014) eller skærpet EU import kontrol (forordning 669/2009).

Der blev kontrolleret 24 partier, som er udtaget landsdækkende af fødevareafdelingerne fra september til november 2017 hos importører.

---

#### RESULTATER

---

En oversigt over resultaterne er vist i nedenstående tabel.

#### Indhold af aflatoksin B<sub>1</sub> og total indholdet af aflatoksinerne B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> og G<sub>2</sub>:

Fødevarekategori	Antal prøver	Prøver med indhold <sup>1</sup>	Indhold af aflatoksin B <sub>1</sub> i µg/kg Min - Maks	ML <sup>2</sup> aflatoksin B <sub>1</sub> i µg/kg	Indhold af Aflatoksiner SUM i µg/kg <sup>3</sup> Min - Maks	ML <sup>2</sup> aflatoksiner i µg/kg <sup>3</sup>
Mandel	6	1	< 0,21-12.8	8	< 0,77 – 15,5	10
Mandel (Øko)	1	0	< 0,21	8	< 0,77	10
Daddel	3	0	< 0,11	5	< 0,56	10
Pecannød	1	0	< 0,03 – 1,20	2	< 0,12 – 1,9	4
Pistacienødder (øko)	1	0	< 0,21	2	< 0,77	4
Pinjekerner	1	0	< 0,21	2	< 0,77	4
Jordnød	3	0	< 0,21	5	< 0,77	10
Kanel	1	0	< 0,30	5	< 3,20	10
Kanel (øko)	1	0	< 0,30	5	< 3,20	10
Spidskommen	1	0	< 0,40	5	< 1,20	10

Oregano	1	0	< 0,40	5	< 1,20	10
Chili	1	0	< 0,40	5	< 1,20	10
Tomatpure	1	1	0,90	5	0,90	10
Tomatpure (øko)	1	1	0,28	-	0,28	-

<sup>1</sup> Over LOQ (kvantitative detektionsgrænse)

<sup>2</sup> ML = Højst tilladelig grænseværdi, fastsat i Kommissionens Forordning (EF) 1881/2006

<sup>3</sup> Summen af aflatoxin B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, G<sub>1</sub> og G<sub>2</sub>

---

## KONKLUSION OG VURDERING

---

Der er i én ud af 24 prøver fundet indhold af aflatoxiner (mandler).  
En af prøverne overskred den højst tilladelige grænseværdi.

**Kontaktpersoner:**

Dorthe Licht Cederberg (dli@fvst.dk)

Dorte Møller Larsen, Laboratoriet i Ringsted, Sektion for fødevarer kemi og Plantesundhed  
([domla@fvst.dk](mailto:domla@fvst.dk))

*Sikkerhed, sundhed og kvalitet fra jord til bord*