

Vejledning til bilag 3 om Tilsætning af nitrit til Bekendtgørelsen om tilsætninger m.v. til fødevarer

Nedenstående angiver eksempler på produkter i de tre undergrupper af kategori 8.3 kødprodukter.

Listen over produkter er ikke udtømmende.

8.3 Kødprodukter

Fødevaregruppe	Betegnelse	Nitrit	Tilladt tilsat mængde	Eksempler på produkter	mg/kg
8.3.1	Ikke varmebehandlede kødprodukter	E 249 og E 250	I alt 60 mg/kg	bacon	60
				back bacon	60
				stegeflæsk	60
				røget snitte/røget spæk	
				røget filet	60
				hamburgerryg	60
				mørbrad (røget)	60
				ribbensteg/flæskesteg/kamsteg	60
				sprængt kød	60
				skinke	60
				skinke/filet, gravad eller fermenteret	60
				Til fermenterede spegepølser	
				dog i alt 100 mg/kg	
				spegepølse	100
thepølse og løgpølse	100				
salami	100				
chorizopølse	100				
8.3.2	Varmebehandlede kødprodukter	E 249 og E 250	I alt 60 mg/kg	bacon	60
				Hele kødstykker	
				ribbensteg/flæskesteg/kamsteg	60
				rullesteg	60
				hamburgerryg	60
				kalkun eller kyllingebryst	60
				bov	60
				oksebryst	60
				pastrami	60
				pulled kød	60
				roastbeef	60
saltkød	60				
skinke	60				

				tunge	60
	Findelt/hakket kød			blodpølse	60
				pulled kød	60
				pålægspølse	60
				grill-, koge- og stegepølse (wiener, bayersk, hotdog m.v.)	60
				cocktailpølse	60
				paté	60
				leverpølse	60
				spegepølse/salami	60
				sylte	60
				traditionelle danske kødboller/frikadeller	0
				leverpostej	0
			Til rullepølse dog i alt 100 mg/kg	rullepølse af svin, lam, fjerkræ og okse/kalv	100
			Til halv- og helkonserverede produkter i alt 150 mg/kg	bov på dåse	150
				luncheon meat	150
				cocktailpølser	150
				kyllingepølser	150
				leverpostej på dåse	150
8.3.4	Traditionelt saltede kødprodukter,	E 249 og E250	I alt 60 mg/kg		
	der er omfattet af særlige bestemmelser vedrørende nitritter		Til Wiltshirebacon og -skinke samt lignende produkter i alt 150 mg/kg	Wiltshirebacon	150
				Wiltshireskinke	150
			Til spegeskinke og lignende produkter dog i alt 150 mg/kg	spegeskinke	150
				bresaola	150
				serranoskinke	150
				lomo	150
				pastrami, tørret	150

Definitioner: Halvkonserverede produkter: Produkter, der er varmebehandlet i emballagen, men som skal opbevares på køl
Helkonserverede produkter: Produkter, der er varmebehandlet i emballagen, så de kan opbevares ved stuetemperatur
Wiltshiretype: kød, som er stiksaltet efterfulgt af kummesaltning i 3-10 dage. Kummesaltningslagen tilsættes mikrobiologisk starterkultur.

Forklaringer: Varmebehandlede pålægsprodukter af alle kødarter må tilsættes 60 mg/kg fx flæskesteg, roastbeef, skinke, kalkun- og kyllingebryst.
Ved traditionel dansk leverpostej forstås en leverpostej med kort holdbarhed, emballeret i bakke eller plast.
Hvis leverpostej indgår i et sammensat produkt som fx leverpostej med bacon, er det tilladt at det sammensatte produkt indeholder nitrit, da ingrediensen bacon må tilsættes nitrit.
Rullepølse, der sælges såvel kogt som ukogt, må tilsættes 100 mg/kg.
Ved pålægspølser forstås fx cervelatpølse, jagtpølse, kødpølse, frikadellepølse, mortadella, malakoffpølse og røget medisterpølse.
Traditionelle kødboller omfatter udover frikadeller også fx kødboller til suppe og kødboller til boller i karry.

Ved tilladt tilsat mængde nitrit forstås:

Mængden af tilsat nitrit beregnet ud fra den samlede mængde produkt på tidspunktet for nitrittilsætningen.

Ændringer i kødproduktets vægt ved efterfølgende forarbejdning af produktet, indgår ikke i beregningen (fx varmebehandling, røgning)

Ved lagesaltning betyder det, at beregning foretages i forhold til kødstykket/slaget inklusiv eventuel tilvækst

Ved stiksaltning betyder det at beregning foretages i forhold til kødstykket/slaget inklusiv tilvækst af vand/lage og øvrige ingredienser ved nitrittilsætningen

Ved tørsaltning betyder det at beregning foretages i forhold til den samlede recept/mængde af produkt (alle ingredienser), ved nitrittilsætningen

Ved direkte tilsætning betyder det at beregning foretages i forhold til den samlede recept/mængde produkt (alle ingredienser), ved nitrittilsætningen.