

Kontroll av tillsatser

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

I många livsmedel som säljs ingår livsmedelstillsatser. De måste vara godkända för att få användas. Företagen ansvarar för att följa reglerna för tillsatser. Kontrollen i sin tur ska se till att företagen följer lagstiftningen. Här kan du läsa om hur du utför denna kontroll.

Grundläggande om kontroll

För att användningen av tillsatser ska bli rätt och säker är det viktigt att företaget har tagit hänsyn till användningen av tillsatser i den egna kontrollen. Det innebär med andra ord att företaget ska ha ändamålsenliga rutiner så att grundförutsättningarna uppfylls och att de tagit hänsyn till tillsatser i sin faroanalys. Relevanta grundläggande förutsättningar för företag som hanterar tillsatset är utbildning, rengöring, underhåll och spårbarhet. Den allmänna hygienlagstiftningen gäller för de verksamheter som hanterar tillsatser.

Utföra kontroll

Åtgärder vid bristande efterlevnad

Registrering och godkännande

Information och märkning

Grundförutsättningar - allmänna hygienkrav

Vilka regler gäller när tillsatser används?

Alla tillsatser som företagen vill använda i eller på livsmedel måste vara godkända enligt förordning (EG) nr 1333/2008. Alla godkända tillsatser är däremot inte tillåtna att använda i alla livsmedel. I tillsatslagstiftningen finns detaljerade regler om vilka tillsatser som får ingå i vilka livsmedel och under vilka villkor.

Tänk på

I vissa fall kan tillsatser även vara reglerade i annan lagstiftning, som till exempel för ekologiska produkter och snus.

Om tillsatslagstiftningen

Villkor för hur tillsatser får användas

Tillsatser eller livsmedel som inte uppfyller kraven är förbjudna

Tillsatser och livsmedel som innehåller tillsatser som inte uppfyller kraven i förordning (EG) nr 1333/2008 får inte släppas ut på marknaden. Det gäller samtliga krav som förordningen ställer. Tillsatsen ska vara godkänd, godkänd för det aktuella livsmedlet, godkänd i den halt som används, vara korrekt märkt, uppfylla kraven i specifikationen för identitet och renhet och så vidare. Se artikel 5 i ovan nämnda förordning.

Det innebär till exempel att ett livsmedel som innehåller en icke godkänd livsmedelstillsats inte får släppas ut på marknaden. Om en tillverkare använder en tillsats i ett livsmedel som är godkänd för livsmedlet, men inte uppfyller kraven i de specifikationer för identitet och renhet som finns för alla godkända tillsatser, får det livsmedlet inte heller släppas ut på marknaden.

Olika livsmedelsföretag som hanterar tillsatser

1. Företag som tillverkar tillsatser.

2. Företag som importerar tillsatser.
3. Företag som gör tillsatsblandningar.
4. Företag som använder tillsatser i sin tillverkning av livsmedel.
5. Företag som importerar livsmedel där tillsatser ingår.

Här kommer en kort beskrivning av de olika verksamheterna. Kom också ihåg att många företag kombinerar dessa olika typer av verksamheter vilket innebär att kontrollen få anpassas utifrån det.

Företag som tillverkar livsmedelstillsatser

Tillverkning av tillsatser är ofta en komplicerad procedur med produktion i flera steg som till exempel fermentering, extraktion med olika typer av lösningsmedel, kemisk syntes med mera. Tillverkningen av samma ämne kan också ske på olika sätt.

Tillsatser kan ha olika ursprung och tillverkas med hjälp av många olika metoder. Det kan vara ämnen som framställts på kemisk väg (till exempel färgämnet tartrazin), eller ämnen som extraherats ut ur ett växtmaterial (till exempel steviolglykosider), eller bara malda delar av en växt (till exempel guarkärnmjöl).

Anläggningarna som tillverkar tillsatser kan ha olika stor produktion, från en enda tillsats till flera stycken. Produktionsanläggningen kan samtidigt tillverka ämnen som inte är tänkta att användas i livsmedel. Det kan vara en kemisk industri av något slag som tillverkar olika kemiska ämnen för olika ändamål där till exempel en användning är tänkt för livsmedel.

Kontroll av tillsatser/tillsatsblandningar

Företag som importerar tillsatser

Produktion av tillsatser sker både i länder inom och utanför EU, som Indien, Kina och USA. Det finns verksamheter som köper in livsmedelstillsatser från andra länder inom EU och från länder utanför EU. De företagen hanterar ofta flera olika livsmedelsingredienser och inte bara livsmedelstillsatser. Oavsett var ifrån tillsatserna kommer ska de uppfylla de krav som finns i de regler som gäller för tillsatser. De ska exempelvis uppfylla kraven på identitet och renhet. När tillsatserna kommer från länder utanför EU kan det för vissa tillsatser finnas så kallade skyddsbeslut som ska följas. Till exempel särskilda villkor för import av guarkärnmjöl.

Import - vegetabiliska livsmedel

Kontroll av tillsatser/tillsatsblandningar

Företag som gör tillsatsblandningar

Det finns företag som gör tillsatsblandningar av olika slag som sedan används av tillverkare av livsmedel.

Många tillverkare av livsmedel, både små och stora verksamheter, använder sig av tillsatsblandningar till exempel så kallade premixer, istället för att hantera enskilda tillsatser. De använder sig ofta av färdiga tillsatsblandningar som också är skräddarsydda för just deras tillverkning. En tillsatsblandning kan innehålla flera olika tillsatser men även andra ingredienser som aromer, enzymer, någon form av bärare och "vanliga livsmedelsingredienser"

Kontroll av tillsatser/tillsatsblandningar

Företag som använder tillsatser i sin tillverkning av livsmedel

Företag som tillverkar livsmedel, använder sig ofta av olika typer av livsmedelstillsatser för att uppnå en viss teknisk funktion. Antalet och typen av livsmedelstillsatser varierar och beror på vilken slags produkt och vilken konsumentgrupp som gäller, liksom storleken på företaget och annat.

Tillverkare av livsmedel kan använda sig av tillsatserna som sådana eller i form av blandningar eller både och. Många företag använder tillsatsblandningar som är skräddarsydda för just deras produkt.

Tillsatsblandningar, även kallade premixer, är ofta blandningar av flera olika tillsatser men även tillsatser blandade med kryddor eller andra "vanliga" ingredienser.

Kontroll av tillsatser när de ingår som ingredienser i livsmedel

Tänk på

Även små företag som till exempel konditorier och restauranger kan använda tillsatser. Det skulle kunna vara för att färga marsipanen till tårtan respektive använda natriumglutamat som smakförstärkare i en fiskgryta.

Företag som importerar livsmedel där tillsatser ingår

Det finns företag som tar in färdiga livsmedel från olika länder inom EU men även från länder utanför EU. Vid import av livsmedel måste företagen ha koll på att tillsatserna som ingår är godkända inom EU. Andra tillsatser kan vara godkända utanför EU.

Kontroll av tillsatser när de ingår som ingredienser i livsmedel

Finns det risker med tillsatser?

Tillsatser ska tillverkas, användas och märkas enligt lagstiftningens krav. Det innebär att tillsatsen ska:

- vara godkänd för aktuellt livsmedel,
- användas enligt de villkor som anges i lagstiftningen, till exempel maximihalt,
- uppfylla kraven i de specifikationer som finns när det gäller identitet och renhet och
- anges på rätt sätt i märkningen.

Exempel när tillsatser används på ett sätt som skulle kunna innebära en risk.

Det kan innebära en risk för konsumenten:

- Om ett företag använder tillsatser/ämnen som inte är godkända inom EU för livsmedel. Det betyder nämligen att ämnena inte har riskvärderats av den Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (Efsa) och är bedömda som säkra, samt att maximivärden inte har fastställts för livsmedel.
- Om angivna maxhalter överskrids för tillsatser som tilldelats ett så kallat acceptabelt dagligt intag (ADI-värde). Det skulle kunna innebära att konsumenten får i sig för stora mängder av tillsatsen och utsätts för en möjlig risk.

Några grundläggande toxikologiska begrepp

- Vid en felaktig eller utökad användning av tillsatser som endast är godkända för ett fåtal livsmedel. Många tillsatser har tilldelats ett lågt ADI-värde. Det innebär att tillsatsen endast får användas till ett fåtal livsmedel för att undvika att konsumenten överskrider det satta ADI-värdet. Även om det sällan är akut risk så kan det finnas en risk på längre sikt.
- Om företag använder livsmedelstillsatser som inte uppfyller kraven i de specifikationer som finns framtagna för varje godkänd tillsats med krav på identitet och renhet. Det skulle kunna innebära att för höga halter av föroreningar, till exempel tungmetaller, finns i tillsatsen vilket skulle kunna innebära en risk för konsumenten.
- Om produkterna inte är fullständigt märkta. Vissa tillsatser finns med på listan över allergener i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011, till exempel sulfid. Anges inte allergenet i märkning innebär det en risk för den allergiske konsumenten. Tillsatser av olika slag kan även framställas från en allergen, till exempel lecitin som kan framställas från soja. Det är då mycket viktigt att detta framgår av märkningen.

Kontroll av tillsatser när de ingår som ingredienser i livsmedel

Om tillsatser ingår i ett livsmedel syns det oftast i ingrediensförteckningen men det finns undantag. Tillsatser kan ibland förekomma till följd av den så kallade överföringsprincipen och behöver då inte alltid anges i ingrediensförteckningen.

Överföringsprincipen

Du behöver också vara uppmärksam på om andra ingredienser används som tillsatser trots att de inte är godkända som sådana, det vill säga att de inte har ett E-nummer.

Ingår det någon eller några tillsatser i produkten?

Oftast är det inget problem att avgöra om ett ämne som används i tillverkningen är en tillsats eller inte. Men ibland används ämnen av olika slag, till exempel växtextrakt då det kan vara svårare att avgöra om det är en tillsats. Där behöver du vara uppmärksam på om ämnet används för att uppnå en teknisk funktion på samma sätt som tillsatser. I så fall kan det vara fråga om en tillsats, vilket innebär att den måste vara godkänd för att användas. Här måste företaget kunna visa att ett extrakt som används för att ha en teknisk funktion i ett livsmedel inte är en livsmedelstillsats.

Tips på kontroll

Om växtextrakt ingår, begär att företaget redogör för varför det används. Vad är avsikten med att extraktet används? Har vissa beståndsdelar från en växt renats fram som används för att ge en speciell teknisk effekt, till exempel att färga?

Hur avgör man om ett ämne är en tillsats eller inte?

Hur vet man om ett extrakt som används är en tillsats?

Ämnen som inte är tillsatser

Tillsatser kan ibland användas som processhjälpmedel. De omfattas inte av tillsatsbestämmelserna, men definitionen på processhjälpmedel finns i den lagstiftningen för att kunna avgöra om ämnet som används är en tillsats eller ett processhjälpmedel.

Tips på kontroll

Fråga om företaget använder processhjälpmedel. Om ja, kan företaget då visa att ämnet är ett processhjälpmedel och inte en tillsats?

Har företaget koll på att processhjälpmedlet inte framställs från ett ämne eller produkt som kan orsaka allergi?

Be företaget visa att eventuella rester av ämnet, företaget påstår är ett processhjälpmedel, inte har någon teknisk verkan på slutprodukten.

Hur avgör man om ett ämne är en livsmedelstillsats eller ett processhjälpmedel

Allergeninformation

Det kan vara bra att känna till att vissa godkända tillsatser som räknas upp i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 även kan vara godkända för att användas på andra sätt än som tillsats, till exempel som vitamin (askorbinsyra) eller nya livsmedel (lykopen).

Ämnet lykopen kan till exempel användas som ett färgämne och klassas då som en livsmedelstillsats. Men samma ämne kan även användas som antioxidant i till exempel kosttillskott och ses då som ett nytt livsmedel. När ämnen med flera funktioner används för annat syfte än som en livsmedelstillsats omfattas de av annan lagstiftning och kan vara begränsade på olika sätt. Vad som gäller då hittar du i respektive lagstiftning, till exempel i förordning (EU) nr 2015/2283 om nya livsmedel. Det som avgör hur ett ämne ska klassificeras är hur ämnet är tänkt att användas. Det kan även ingå andra ämnen i livsmedel som inte är tillsatser som till exempel aromer, enzymer, vitaminer och mineraler. Dessa ämnen omfattas av annan lagstiftning.

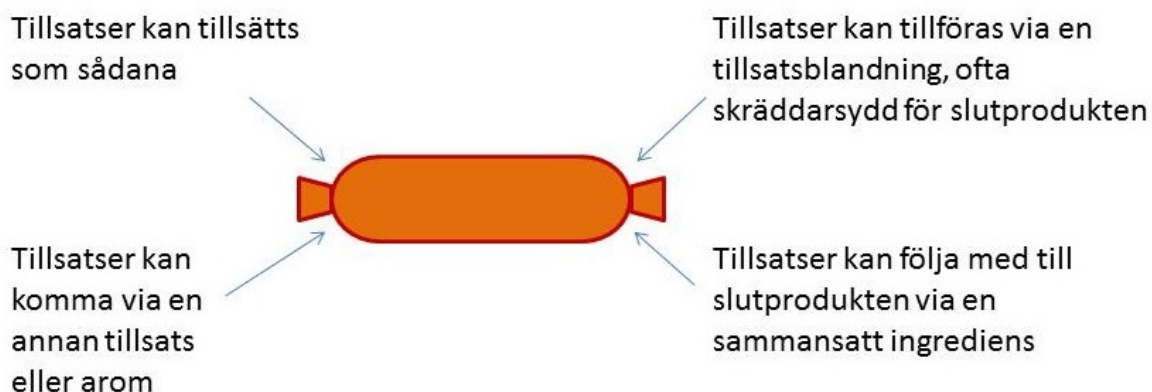
Aromer

Enzymer

Vitaminer och mineraler

Hur hamnar tillsatsen eller tillsatserna i livsmedlet?

Tillsatser kan antingen tillsättas av tillverkaren själv eller komma med från någon sammansatt ingrediens som tillverkaren köper från ett annat företag. Att en tillsats följer med en annan ingrediens är för det mesta tillåtet men det finns begränsningar. Dessutom kan tillsatser användas som bärare eller av andra tekniska skäl i tillsatser, aromer, enzymer och näringsämnen som i sin tur används i livsmedlet. På så sätt kan tillsatsen också överföras till det färdiga livsmedlet. Ett ytterligare exempel är tillsatser som tillförs via en tillsatsblandning som ofta är skräddarsydd för slutprodukten.



Om en tillsats följer med en annan ingrediens till slutprodukten måste tillsatsen vara godkänd i den aktuella ingrediensen. Observera att det inte alltid är tillåtet att tillsatser överförs via sammansatta ingredienser till slutprodukten.

Tips på kontroll

Om det visar sig att en tillsats kommit med en annan ingrediens till det färdiga livsmedlet så bör du kontrollera:

1. Att tillsatsen är godkänd i den ingrediens som överför tillsatsen.
2. Att överföringsprincipen får tillämpas. Överföring av tillsatser är inte tillåten till alla typer av livsmedel vilket framgår av lagstiftningen. Ibland är överföringen även begränsad till livsmedel som uppfyller vissa villkor som till exempel överföring av sötningsmedel.

Överföringsprincipen

EU-kommissionen ska ta fram en vägledning om överföringsprincipen. När den är klar hittar du den här.

Tänk på

En omvänd överföringsprincip finns också. Det är viktigt att tänka på det vid kontroll av ingredienser som ska ingå i sammansatta livsmedel.

Omvänd överföringsprincip (Reverse carry-over)

Används godkända tillsatser i livsmedlet?

Endast godkända tillsatser får användas i livsmedel. Här måste företagen kunna visa att de tillsatser som används är godkända i den aktuella produkten.

Om en tillsats är godkänd att användas i en specifik produkt hittar du i bilaga II i förordning (EG) nr 1333/2008. Här framgår vilka tillsatser som får användas till vilka livsmedel och under vilka villkor de får användas, till exempel i vilken maximihalt. Man kan välja lite olika sätt för att ta reda på vad som gäller:

- Använd dig av den konsoliderade versionen av förordningen, det vill säga den version som innehåller ändringar i bland annat bilagorna.
- Använd dig av Kommissionens databas för kontroll enligt bilaga II.

Tips på kontroll

Be företaget visa att tillsatserna som används är godkända i det aktuella livsmedlet. Ibland kan det vara svårt att avgöra om en tillsats är godkänd eller inte under själva kontrollbesöket. Då kan det vara bra att ta med informationen till kontoret och i lugn och ro verifiera om den är godkänd.

Villkor för hur tillsatser får användas

Databas för tillsatser

Steg för steg hur du tar reda på om tillsatser som används är godkända i fiskrom - exempel

Används tillsatsen/tillsatserna i tillåten mängd?

När en tillsats godkänns för att användas i livsmedel bestäms alltid någon form av maximihalt.

Företaget ska kunna visa hur de säkerställer att den mängd tillsats som används i den aktuella produkten inte överstiger maximihalten som anges i lagstiftningen.

Tips på kontroll

Du kan till exempel kontrollera recepten och vilka mängder som anges där, men kontrollera även att receptet följs vid själva tillverkningen.

Har företaget en fungerande doseringsutrustning eller rutiner för vägning så att rätt mängd vägs upp?

Vissa typer av produktion sker på ett sådant sätt att det är svårt att genom ett recept få reda på vilken mängd som använts. I de fallen kanske enda sättet att ta reda på mängden är genom analys.

I de fall där det finns misstanke om att maximihalter överskrids kan det vara aktuellt med provtagning. Det kan till exempel vara att företaget inte har tillräcklig dokumentation eller på annat sätt kan visa att halterna inte överskrider maximihalten.

Exempel på hur du kan kontrollera att maximihalten inte överskrids

I en korv som ska värmebehandlas, men inte steriliseras, får maximalt 150 mg nitrit/kg korvsmet ingå. Företaget som tillverkar korven visar att de använder en nitritblandning där mängden nitrit i saltblandningen är 0,6%. Enligt företagets recept används 10 kg nitritsalt till 150 kg korvsmet.

I nitritsaltblandningen ingår: $10 \text{ kg} \cdot 0,006 = 0,06 \text{ kg} = 60 \text{ g} = 60\,000 \text{ mg}$ nitrit

Korvsmetens vikt: $150 \text{ kg korvsmet} + 10 \text{ kg nitritsalt} = 160 \text{ kg}$

Nitritinnehåll i korvsmeten: $60\,000 \text{ mg} / 160 \text{ kg} = 375 \text{ mg/kg}$

Halten 375 mg/kg överskrider maximivärdet 150 mg/kg. Det innebär att produkten inte får säljas.

I lagstiftningen anges maximihalt på olika sätt

Att räkna om från en tillsatsform till en annan

Villkor för hur tillsatser får användas

Används tillsatserna enligt de särskilda villkor som eventuellt finns för aktuella tillsatser?

I del E, bilaga II i förordning (EG) nr 1333/2008 finns utöver maximihalter andra villkor som ska vara uppfyllda. Det kan till exempel handla om att en tillsats bara får användas i en viss produkt.

Exempel på särskilda villkor

Enligt kategori 04.2.2 Frukter, bär och grönsaker inlagda i ättika, olja eller saltlake får färgämnet riboflavin endast användas till konserverade röda frukter och bär.

Sötningsmedlet aspartam får endast användas till konfektyrer som är energireducerade eller utan tillfört socker.

Villkor för hur tillsatser får användas

Är kraven på identitet och renhet uppfyllda?

Det räcker inte med att en tillsats är godkänd. Den måste också uppfylla de krav som finns i de specifikationer som tas fram i samband med att en tillsats godkänns. Tänk på att det ska finnas en specifikation för varje godkänd tillsats.

Tips på kontroll

Börja med att kontrollera att tillsatserna som företaget använder är avsedda att användas i livsmedel. Det måste till exempel framgå i märkningen på tillsatsförpackningen att den är avsedd att användas i livsmedel på något sätt.

Fråga hur företaget säkerställer att de tillsatser som används vid tillverkningen av livsmedel uppfyller de krav som finns i lagstiftningen när det gäller identitet och renhet. De finns samlade i förordning (EU) nr 231/2012. Genom dokumentation, till exempel leverantörskrav, leverantörsförsäkran, analysresultat från tillverkaren/försäljaren, certifikat, egna analyser eller annat sätt?

För att kontrollera om tillsatserna uppfyller kraven på identitet och renhet kan du jämföra de specifikationer/certifikat som företaget fått från den som levererar tillsatserna med de specifikationer som EU tagit fram. Den typ av dokumentation som företaget kan visa upp och där information om renhetskriterier finns brukar ofta heta "technical data sheet" (TDS)

Krav på identitet och renhet för tillsatser

Om företaget inte kan visa tillräcklig dokumentation kan provtagning bli aktuell.

Det finns exempel på när tillsatser som har använts i livsmedel har haft för höga halter av vissa tungmetaller, eller där tillsatsen har varit avsedd för annan verksamhet än för tillverkning av livsmedel.

Om provtagning blir aktuellt, se allmän information om provtagning, hur den kan utföras.

Provtagning (Allmän information)

Hur sker förvaringen av tillsatser?

I samband med kontroll av tillsatser är det också bra att kontrollera lagret där tillsatserna förvaras och där man väger upp dem. I vissa fall har företagen särskilda rum där tillsatser, aromer och andra ingredienser vägs upp innan de går vidare ut i produktionen.

Tips på kontroll

Förvaras tillsatserna på ett sätt så att det inte finns risk för sammanblandning?

Är tillsatserna tydligt märkta med de märkningsuppgifter som krävs?

Allmänna märkningskrav för livsmedelstillsatser som säljs mellan företag

Finns det risk för att man använder fel tillsats till olika produkter?

Finns tillsatserna som företaget använder på lagret?

Finns det tillsatser med utgångna bäst före-datum? Om det finns det, har man koll på att de ändå är säkra att använda efter utgången datum?

Finns det tillsatser på lagret som inte används i produktionen? Varför finns de där?

Anges tillsatsen/tillsatserna på rätt sätt i märkningen?

Tillsatser ska anges på ett bestämt sätt i ingrediensförteckningen. Se del C, bilaga VII i förordning (EU) nr 1169/2011.

När sötningsmedel, förpackningsgaser eller vissa färgämnen används krävs dessutom viss tilläggsmärkning. Det handlar om uppgifter som ska kunna läsas i närheten av livsmedlets beteckning eller på annat ställe i märkningen. Det gäller alltså inte information som ska stå med i ingrediensförteckningen. Se bilaga III i förordning (EU) nr 1169/2011.

Tips på kontroll

Stämmer de deklarerade tillsatserna med receptet som företaget använder?

Anges tillsatserna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Hur livsmedelstillsatser ska anges i ingrediensförteckningen

Har tillsatsen/tillsatserna framställts från någon, allergen i bilaga II i förordning (EU) nr 1169/2011, som måste framgå av märkningen? Anges de på rätt sätt i märkningen?

Allergeninformation

Används sötningsmedel eller förpackningsgaser? Finns i så fall korrekt tilläggsmärkning?

Ytterligare obligatoriska uppgifter för vissa typer eller kategorier av livsmedel

Används något av färgämnena E 102, E 104, E 110, E 122, E 124, eller E 129? Finns i så fall korrekt tilläggsmärkning?

Hur livsmedelstillsatser ska anges i ingrediensförteckningen (se under rubriken Märkningskrav för livsmedel som innehåller vissa färgämnen)

Kontroll av tillsatser/tillsatsblandningar

När du kontrollerar tillsatser eller tillsatsblandningar är det lämpligt att först kontrollera enligt några av de punkter som vi har tagit upp i avsnittet ovan. Vi tänker då främst på att tillsatserna är godkända, att kraven på renhet enligt specifikationerna för tillsatser ska vara uppfyllda och att förvaringen sker på ett tillräckligt bra sätt. Observera att det i vissa fall finns begränsningar för vilka tillsatser som får säljas direkt till konsument. Se bilaga II, del A, punkt 2.5 i förordning (EG) nr 1333/2008.

Tips på kontroll

Är tillsatsen som tillverkas eller importeras godkänd att använda i livsmedel inom EU?

Om det är en blandning av tillsatser, eller så kallad premix, är tillsatserna godkända för det livsmedel blandningen är avsedd för? Om en tillsatsblandning är skräddarsydd för tillverkning av glass så får blandningen bara innehålla tillsatser som är godkända i glass.

Olika livsmedelsföretag som hanterar tillsatser (se under rubriken Företag som gör tillsatsblandningar)

Används godkända tillsatser i livsmedlet?

Uppfyller tillsatserna lagstadgade krav på renhet? Företagare som själva tillverkar tillsatser ska kunna visa detta genom egna analyser. Företagare som gör tillsatsblandningar/premixer ska på något sätt kunna visa att tillsatserna uppfyller kraven på renhet. Till exempel via specifikation/certifikat från tillverkare/säljare.

Är kraven på identitet och renhet uppfyllda?

Förvaras tillsatserna på ett sätt så att det inte finns risk för sammanblandning?

Hur sker förvaringen av tillsatser?

Dessutom är det lämpligt att kontrollera några ytterligare områden som vi beskriver närmare nedan.

Är tillsatserna/tillsatsblandningar rätt märkta?

I förordning (EG) nr 1333/2008 finns särskilda märkningskrav för när tillsatser säljs som sådana. Kraven på märkningen är olika för tillsatser som säljs mellan företag och tillsatser som säljs direkt till konsumenten.

När tillsatser säljs mellan företag kan de säljas som sådana eller i form av tillsatsblandningar/premixer. Här behöver du jämföra mot lagstiftningen om alla uppgifter finns med i märkningen. Observera att det är tillåtet att vissa märkningsuppgifter lämnas i en särskild handling, vilket innebär att alla uppgifter inte behöver stå med på förpackningen.

Tips på kontroll

Är det en blandning av flera tillsatser? Stämmer i så fall ingrediensförteckningen med receptet för tillsatsblandningen?

Finns tillsatserna som ingår i tillsatsblandningen på lagret? Vägs rätt mängder upp när tillsatserna blandas.

Om det är en tillsatsblandning, anges tillsatserna på rätt sätt i ingrediensförteckningen?

Allmänna märkningskrav för livsmedelstillsatser som säljs mellan företag

Har någon av tillsatserna framställts från en allergen? Det ska i så fall framgå i märkningen av tillsatsen/tillsatsblandningen.

Allergeninformation

Finns uppgift om att tillsatsen/tillsatsblandningen är avsedd för livsmedel med i märkningen?

Tillsatser kan också tillverkas för försäljning direkt till konsument. För sådana tillsatser finns särskilda märkningskrav och uppgifter att kontrollera.

Märkning av tillsatser som ska säljas till slutkonsumenter

Märkning av bordssötningsmedel

Används tillsatser till tillsatserna?

Tillverkare av tillsatser får tillsätta tillsatser, till exempel som bärare, till tillsatser. De tillsatser som tillsätts måste då vara godkända att använda enligt villkoren i bilaga III i förordning (EG) nr 1333/2008

Tips på kontroll

Be företagaren visa att eventuella tillsatser som används till tillsatserna är godkända att använda.

Att använda tillsatser i tillsatser, aromer, enzymer och näringsämnen

Har någon av tillsatserna framställts från en allergen? Det ska i så fall framgå i märkningen av tillsatsen.

Senast uppdaterad 22 december 2022 Ansvarig grupp SV_FMS