

Cerealier del 2 - Kiks og kager

Kortlægning af næringsstofindhold. Analytisk undersøgelse



Cerealier del 2 - Kiks og kager

- Kortlægning af næringsstofindhold. Analytisk undersøgelse

Kirsten Skovmand Hansen
Fødevareregion Nord

Erling Saxholt
DTU Fødevareinstituttet

Pia Knuthsen
DTU Fødevareinstituttet

DTU Fødevareinstituttet
Afdeling for Ernæring

Cerealier del 2 – Kiks og kager

- Kortlægning af næringsstofindhold. Analytisk undersøgelse

1. udgave, december 2011

Copyright: Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet

Foto: Colourbox

ISBN: 978-87-92158-36-9

Rapporten findes i elektronisk form på adressen:

www.food.dtu.dk

Fødevareinstituttet
Danmarks Tekniske Universitet
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
Tlf. +45 35 88 70 00
Fax +45 35 88 70 01

Indhold

1	Indledning	9
2	Prøvemateriale.....	9
3	Prøveudtagning	10
4	Prøvemodtagelse og – forbehandling.....	11
5	Undersøgte stoffer og analysemetoder	12
6	Kvalitetssikring.....	12
7	Resultater	13
7.1	Kager	14
7.1.1	Småkager	14
7.1.2	Småkager med lavt sukkerindhold	20
7.1.3	Kager, diverse.....	21
7.2	Kiks.....	25
7.3	Diverse øvrige produkter	32
7.4	Gennemsnitsprøver.....	36
7.4.1	Vitaminer.....	39
7.4.2	Mineraler og spormetaller	39
8	Vurdering af næringsdeklarationer	40
9	Sammendrag og konklusion.....	40
	Bilag 1 Produktbeskrivelse	48
	Bilag 2 Analysemetoder	53
	BILAG 3 Prøveregistrering	57
	BILAG 4 Næringsdeklarationer	96
	BILAG 5 Analyseresultater - Næringsdeklarationer	110
	BILAG 6 Afvigende næringsdeklarationer i forhold til tolerancegrænserne.....	122
	BILAG 7.1 Analyseresultater energigivende næringsstoffer.....	124
	BILAG 7.2 Analyseresultater for g fedtsyrer pr. 100 g.	150
	BILAG 7.3 Analyseresultater for g fedtsyrer pr. 100 g fedtsyrer.	174
	BILAG 7.4 Analyseresultater for vitaminer i 5 gennemsnitsprøver.....	198
	BILAG 7.5 Analyseresultater for mineraler og spormetaller i 5 gennemsnitsprøver.	199

Forord

Fødevareregion Nord har stået for den praktiske gennemførelse af projektet under ledelse af Kirsten S. Hansen, mens Erling Saxholt og Pia Knuthsen fra Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet har haft den overordnede projektledelse.

Analysearbejdet er udført af laboranterne Else Buskov, Lisbeth Deichmann, Mette B. Jensen, Sanne Frederiksen, Eva Groth, Annie Holgaard, Bente Kristensen, Anne Lise Kallin Jensen, Lis B. Kristensen, Grete Mouritsen, Anette Rasmussen, Lone Rasmussen, Grete Timmann, Johanne Vind, samt cand. pharm. Kirsten Skovmand Hansen, cand. scient. Bolette Okholm, cand. scient. Aase Æ. Mikkelsen, cand. scient. Inge Rokkjær og cand. scient. Ph. D. Laust Østergaard.

Resumé

Næringsstofindholdet i 25 forskellige varetyper indenfor kiks, kager og lignende er undersøgt. Prøverne er udtaget repræsentativt for udbudet på det danske marked. Undersøgelsen omfatter 211 prøver (enkeltprøver) af kiks, kager og lignende, fordelt på følgende varetyper: 7 småkager, 6 kager, 9 kiks, 1 müslibar, 1 kammerjunker og 1 vafler til is. Yderligere er der analyseret 5 prøver (gennemsnitsprøver), hver fremstillet af 17-21 forskellige produkter indenfor samme varetype.

Alle prøver er analyseret for energigivende næringsstoffer (nitrogen, fedt, tørstof, aske), fedtsyrer, kostfibre, sukkerarter, stivelse, natrium og chlorid. Gennemsnitsprøver er yderligere analyseret for vitaminer (B₁-, B₂-, og B₆-vitamin, niacin, pantothen-syre, biotin, folat), mineraler (chlorid, natrium, kalium, calcium, magnesium, phosphor, jern, kobber, zink, iod, mangan) og spormetaller (crom, selen, nikkel, cadmium).

Energiindholdet er generelt højt og varierer for Kager fra ca. 1600–1900 kJ/100 g, for Kiks og Müslibar fra ca. 1800–2100 kJ/100 g, samt for Småkager, Kammerjunkere og Vafler til is fra ca. 2000– 4000 kJ/100 g.

Fedtindholdet er generelt højt og højest i klejner 41 g/100 g, mens det i de øvrige varetyper varierer fra 11-27 g/100 g. Fedtindholdet varierer noget både indenfor og varetyperne imellem.

Transfedtsyreindholdet i alle varetyper er typisk lavt og varierer i gennemsnit fra ca. 0-0,4 g/100 g, hvilket svarer til ca. 0-1,5 g transfedtsyrer/100 g fedt. For produkter uden naturligt indhold af transfedtsyrer er der kun i 2 prøver fundet et indhold over de tilladte 2 g transfedtsyrer/100 g fedt (ca. 4 og 12 g/100 g fedt).

Kulhydratindholdet varierer noget varetyperne imellem. Småkager og øvrige kager varierer fra ca. 47–64 g kulhydrat/100 g, mens Kiks, Müslibar, Kammerjunkere og Vafler til is varierer fra ca. 61–77 g/100 g.

Sukkerindholdet er ofte højt og udgøres hovedsageligt af saccharose. Indholdet af sukkerarter er højest i kager (36–55 g/100 g) og lavest i f.eks. kiks til ost og Grovkiks (5-21 g/100 g).

Kostfiberindholdet er kun af betydning i kokoskage, Rug- og Grovkiks (ca. 5-6 g/100 g).

Natriumindholdet varierer en del både indenfor og varetyperne imellem. Natriumindholdet varierer indenfor kiks fra ca. 190 – 800 mg/100 g og indenfor Småkager, Kager, Müslibar, Kammerjunkere og Vafler til is fra ca. 40-390 mg/100 g. Udover naturligt forekommende natrium stammer natriumindholdet også fra salt og eventuelt natriumholdige tilsætningsstoffer.

Saltindholdet beregnet ud fra chlorid varierer en del både indenfor og varetyperne imellem. Saltindholdet varierer for kiks fra ca. 0,4 – 1,8 /100 g og for småkager, kager, müslibar, kammerjunkere og vafler til is fra ca. 0,1 – 0,6 g/100 g.

Vitaminindholdet i de 5 gennemsnitsprøver er kun betydeligt til højt af niacin (ca. 0,4 – 3,0 mg/100 g).

Mineralindholdet i de 5 gennemsnitsprøver er betydeligt til højt af kalium (ca. 130 – 320 mg/100 g) og betydeligt af phosphor (ca. 90 – 180 mg/100 g). Grovkiks og Havreflager har yderligere et betydeligt indhold af jern (ca. 3 mg/100 g) og kobber (ca. 0,2 mg/100 g).

Næringsdeklarationen er vurderet for 139 prøver med næringsdeklaration, hvoraf der blev fundet 66 fejl fordelt på 41 prøver.

1 Indledning

Til Fødevardatabasen (juni 2005) er der behov for talværdier for indholdet af næringsstoffer i diverse kiks og kager, som sælges i Danmark. Fødevardatabasens danske data for denne varegruppe er ca. 25 år gamle og da udbuddet, typen af varer, samt produktionsmetoderne har ændret sig meget siden, er der behov for denne undersøgelse.

Valg af prøvemateriale og den laboratoriemæssige undersøgelse er baseret på en vareundersøgelse udført af Fødevareregion Nord i 2004 (Hansen et al. upubliceret). Vareundersøgelsen beskriver udbuddet af kiks, kager o.l. som det så ud på detailmarkedet i august-september 2004. Udbudet er registreret i 7 forskellige detailbutikker, som repræsenterer ca. 57 % af det totale antal butikskæder og ca. 96 % på koncernbasis. Efterfølgende er koncerner og producenter kontaktet med henblik på uddybende oplysninger om sortiment m.m.

Prøvematerialet består af 211 prøver (enkeltprøver) af kiks, kager o.l. fordelt på 25 forskellige varetyper, samt 5 gennemsnitsprøver hver fremstillet af 17-21 forskellige produkter indenfor samme varetype.

Alle enkeltprøver (211 stk.) er analyseret for energigivende næringsstoffer, fedtsyrer, kostfiber, sukkerarter, stivelse og natrium. Gennemsnitsprøver (5 stk.) er analyseret for energigivende næringsstoffer, fedtsyrer, kostfibre, sukkerarter, stivelse, samt udvalgte vitaminer, mineraler og spormetaller.

Prøverne er udtaget i perioden februar-december 2006 og analysearbejdet er afsluttet i juli 2007.

2 Prøvemateriale

Prøvematerialet består dels af 211 prøver (enkeltprøver) kiks, kager og lignende, samt 5 gennemsnitsprøver hver fremstillet af 17-21 forskellige produkter indenfor samme varetype. Alle prøverne er industrielt fremstillede.

Prøverne er fordelt på 25 varetyper (bilag 1, Produktbeskrivelse). Af hver varetype er der udtaget fra 5 – 11 produkter (enkeltprøver) afhængig af, hvor mange forskellige produkter, der fandtes på markedet :

Kager

Småkager

hvede (traditionelle danske) / med lavt sukkerindhold / havreflager / cookie (amerikansk type) / brunkage / pebernødder / klejner

Kage, diverse

kokoskage / kage, trøffelprodukt / marcipanprodukt, kransekage o.l. / tørkage / skærekage / roulade med cremefyld, med frugtfyld eller med creme og frugtfyld

<i>Kiks</i>	
Kiks, diverse	digestive / crackers / rug / grove med frugt, grønt og/eller fibre
Kiks, søde	hvede (Mariekiks) / hvede med tyk chokolade / hvede dobbelte / havre / havre med chokolade
<i>Øvrige produkter</i>	müslibar / kammerjunkere / vafler til is

For 5 varetyper er der yderligere fremstillet en gennemsnitsprøve, bestående af 16-20 forskellige produkter af samme varetype :

- Kiks, Digestive
- Kiks, grov med frugt, grønt og/eller fibre
- Kiks, hvede, søde (Mariekiks)
- Skærekage
- Småkage, havreflager

I bilag 3 er vist en oversigt over prøver i projektet, herunder ingrediensliste, nettovægt, evt. antal stk. og anprisning. I bilag 4 er vist en eventuel næringsdeklaration.

3 Prøveudtagning

Udvælgelsen af prøver er sket dels under hensyntagen til de anslåede markedsandele anført i vareundersøgelsen (Hansen et al. upubliceret), dels under hensyntagen til fordelingen af markedsandele for de forskellige dagligvarebutikker (Dansk Handelsblad 2004), idet f.eks. et produkt, som kun omsættes fra en mindre butikskæde, må forventes at have en lille markedsandel. Der er i alt udvalgt 7 detailbutikker, som repræsenterer både store og små butikskæder, samt discountbutikker : Coop (SuperBrugsen, Fakta), Dansk Supermarked (Føtex, Netto), Super Gross (SuperBest, Rema 1000) og Aldi. Detailbutikkerne repræsenterer ca. 57 % af det totale antal butikskæder og ca. 96 % på koncernbasis.

Prøvematerialet er udvalgt så repræsentativt for salget som muligt, af Fødevareregion Nord i detailbutikker i og omkring Århus. For enkeltprøver er prøvematerialet ikke nødvendigvis repræsentativt for salget, idet ét produkt så vidt muligt kun er udtaget én gang, hvilket for varetyper med få produkter medfører at produkter med stor omsætning og produkter med lille omsætning begge kun er udtaget én gang. Dette er gjort for at få et indtryk af produktvariationen.

De udvalgte produkter er et udtryk for udbudet på prøveudtagningstidspunktet, da det formodes at ca. 20-30 % (en del variation i dette tal) af kiks, kager og lignende ikke er fast i butikkernes sortiment, men føres i en kortere periode (f.eks. på tilbud) for at skabe fornyelse og variation i udbudet, da kiks og kager i nogen grad regnes for impuls køb. Ligeledes køres også tilbud på produkter, som er fast i sortimentet, hvilket kan give et indtryk af en større omsætning af produktet, end det reelt er tilfældet.

Umiddelbart efter at produkterne er udvalgt i detailhandelen, er næringsdeklarerede produkter indkaldt via Fødevareregionerne, så det efterfølgende har været muligt at følge op på eventuelle overskridelser i forhold til næringsdeklarationerne. Produkter uden

næringsdeklaration er indkøbt i detailbutikkerne, idet opfølgning på analyseresultaterne ikke er relevant. Enkelte prøver med næringsdeklaration er dog købt i detailbutikker, da det ikke var muligt at fremskaffe dem via Fødevareregionerne f.eks. fordi de ikke lå på lager.

Prøvemængde

Enkeltp prøve : minimum 3 pakninger af samme batch, dog minimum 600 g

Gennemsnitsprøve : 1 pakning pr produkt, dog minimum 200 g

Ved gentagne udtagninger af samme produkt er der udtaget fra forskellige batchnumre.

4 Prøvemodtagelse og – forbehandling

Inden homogenisering af prøverne er nettovægten noteret sammen med antallet af stykker i pakningen f.eks. antal småkager i en pose, derefter er prøven fotograferet dels i emballagen dels uden emballagen. Ved fotografering er anvendt en lineal for at give et indtryk af størrelsesforholdet.

Til udskæring og blanding af prøver er anvendt titankniv og plastredskaber. Til homogenisering er anvendt en Retch Grindomixer, som forud er testet med hensyn til afsmitning af mineraler.

Prøveforberedelse af enkeltp prøver

- Under hele homogeniseringsproceduren beskyttes prøven mest muligt mod lys.
- Hele prøven eller en repræsentativ del svarende til mindst 4-500 g fra hver af minimum 3 pakninger blendes, idet temperaturen ikke må overskride 30 °C under homogeniseringen. Prøven blendes af flere omgange og blandes til sidst manuelt i en skål. Skålen holdes tildækket med stanniol bortset fra, når prøven blandes.
- Prøvemateriale fyldes på plastposer og opbevares ved –18 °C indtil analyse.

Fremstilling og prøveforberedelse af gennemsnitsprøver :

Folat : Fra hver enkelt pakning udtages en repræsentativ delmængde på 20 g. Prøven lægges i blender med 1 % ascorbinsyreopløsning og nitrogen tilføres i 5 min, herefter blendes og ekstraktet fyldes på poser, som pakkes med nitrogen*. Poserne opbevares ved –80 °C.

Øvrige analyser : der udtages en repræsentativ delprøve af alle prøver i alt ca. 15 - 1600 g, dette svarer til ca. 85 g pr. prøve ved 20 prøver pr. gennemsnitsprøve. Ved færre end 20 prøver til en gennemsnits prøve er der udtaget en større mængde fra hver prøve.

Prøvematerialet er straks efter homogeniseringen fyldt på poser og opbevaret ved –18 °C indtil analyse. Prøvemateriale til analyse for vitaminer, sukkerarter og stivelse er pakket med nitrogen*.

*Pakning med nitrogen : Med en pasteurpipette ledes nitrogen ned i posen, idet posen lukkes let med fingrene, så der ikke trænger atmosfærisk luft ned i posen. Pasteurpipetten placeres tæt på prøven og der tilføres nitrogen i 30 sekunder. Nitrogen trykkes ud af posen, som straks svejses til.

De undersøgte stoffer er beskrevet i afsnit 5.

5 Undersøgte stoffer og analysemetoder

Enkeltprøver er analyseret for :

- Energigivende næringsstoffer (nitrogen, fedt, tørstof, aske)
- Fedtsyrer
- Kostfiber
- Sukkerarter
- Stivelse
- Chlorid
- Natrium

Gennemsnitsprøver er analyseret for :

- Energigivende næringsstoffer (nitrogen, fedt, tørstof, aske)
- Fedtsyrer
- Kostfiber
- Sukkerarter
- Sukkeralkoholer, kun i småkager med lavt sukkerindhold
- Stivelse
- Vitaminer (B₁-, B₂- og B₆-vitamin, niacin, pantothen-syre, biotin, folat)
- Mineraler (Cl, Na, K, Ca, Mg, P, Fe, Cu, Zn, I, Mn,
- Spormetaller (Cr, Se, Ni, Cd)

Alle analyser af enkeltprøver er udført som enkeltbestemmelse og alle analyser af gennemsnitsprøver er udført som dobbeltbestemmelser. Både enkelt- og gennemsnitsprøver er analyseret i serier med sædvanlig kvalitetssikring, denne er beskrevet i kap. 6, mens anvendte analysemetoder er beskrevet i bilag 2.

6 Kvalitetssikring

Den udførte kvalitetssikring er nærmere beskrevet i en særskilt Kvalitetssikringsrapport (Fødevareregion Nord oktober 2007). Kvalitetssikringen omfatter dobbeltbestemmelse af prøver, genfindelsesforsøg og analyse af referenceprøver såvel husreferencer som certificerede referenceprøver. For både dobbeltbestemmelser, genfindelsesforsøg og referenceprøver er der løbende ført kontrolkort.

Den gennemførte kvalitetssikring viser, at analysearbejdet er forløbet tilfredsstillende.

7 Resultater

Prøvematerialet består af 2 typer af prøver : enkeltprøver og gennemsnitsprøver.

<i>Enkeltprøve</i>	ca. 10 prøver af samme varetype, analyseres hver for sig for energigivende næringsstoffer, fedtsyrer, kostfiber, sukkerarter evt. sukkeralkoholer, stivelse og natrium.
<i>Gennemsnitsprøve</i>	af ca. 20 prøver inden for samme varetype fremstilles 1 prøve, som analyseres for energigivende næringsstoffer, fedtsyrer, kostfiber, sukkerarter, stivelse, vitaminer, mineraler og spormetaller.

Analyseresultater for energigivende næringsstoffer, kostfiber, sukkerarter, stivelse og natrium er vist i bilag 7.1, analyseresultater for fedtsyrer i g/100 g prøve er vist i bilag 7.2 og i % af det totale fedtsyreindhold (g fedtsyre/100 g fedtsyrer) i bilag 7.3 . For gennemsnitsprøverne er endvidere vist analyseresultater for vitaminer i bilag 7.4, samt for mineraler og spormetaller i bilag 7.5.

Kun 9 ud af de 25 varetyper er opført i Fødevaredatabasen 6. udgave (Juni 2005): Småkage, uspec. - Tørkage, kransekage - Tørkages, uspec. – Skærekage, formkage, uspec. - Roulade, uspec. – Kiks, fuldkorns-, digestivetype – Ostekiks, Cream Crackers – Mariekiks – Kammerjunkere.

For alle næringsdeklarerede prøver er næringsstofindholdet beregnet dels i overensstemmelse med bekendtgørelse om næringsdeklarationer m.v. af færdigpakkede levnedsmidler (Sundhedsministeriet 1992. Levnedsmiddelstyrelsen 1993), dels som anført i Fødevaredatabasen 6. udgave (Juni 2005). Forskellen på de 2 beregningsmetoder kan kort skitses til :

	<i>Bekendtgørelse</i>	<i>Fødevaredatabasen</i>
Energi – faktor for kostfiber (kJ/g)	0	8
Protein – omregningsfaktor for nitrogen	6,25	5,70*

I Fødevaredatabasen angives omregningsfaktor for hvede, endosperm til 5,70, for havre til 5,83, for mandler til 5,18 osv. I dette projekt er omregningsfaktor 5,70 anvendt til alle beregninger uanset meltype og øvrige ingredienser.

I det følgende gives en kort gennemgang af analyseresultaterne for hver prøvetype. Ved vurderingen er anvendt følgende udsagn :

- Variationen (variationsbredden) mellem største og mindste indhold i enkeltprøverne :
 - 'varierer noget' (faktor 1½-2)
 - 'varierer kraftigt' (faktor 2 -5)
 - 'varierer voldsomt' (faktor >5)

- For vitaminer og mineraler :
 - 'betydeligt indhold' fra 20-50 % af anbefalet dagligt indtag (ADI)
 - 'højt indhold' fra ca. 50 % af anbefalet daglig indtag (ADI)

- For vitaminer og mineraler er der omtalt en forskel på et analyseresultat og den tilsvarende tabelværdi, hvis forskellen pr. 100 g prøve for et givet vitamin eller mineral er :
 - >5 % af ADI* ved indhold fra 5 – ca. 20 % af ADI pr. 100 g prøve
 - >10 % af ADI* ved indhold > ca. 20 % af ADI pr. 100 g prøve

* *Anbefalet dagligt indtag (Nordic Council og Ministers 2004).*

7.1 Kager

Prøvematerialet af kager omfatter 112 enkeltprøver fordelt på 13 forskellige varetyper, svarende til 5-11 prøver pr. varetype. For 2 varetyper er der yderligere fremstillet en gennemsnitsprøve på basis af 20-21 prøver indenfor den samme varetype.

7.1.1 Småkager

I alt er der analyseret 6 typer af småkager, hvoraf én af typerne er analyseret som gennemsnitsprøve :

<i>Varetyper</i>	<i>Antal Enkeltprøver</i>	<i>Antal prøver i Gennemsnitsprøve</i>
Hvede, traditionelle danske	10	
Cookie (amerikansk type)	10	
Havreflager	11	21
Brunkager	8	
Pebernødder	8	
Klejner	5	

I Fødevaredatabasen er kun optaget én småkagetype : Småkage, uspec.

Samtlige analyseresultater er vist i bilag 7.1.1-7.1.6 (energigivende næringsstoffer, kostfiber, sukkerarter, stivelse, natrium, chlorid og salt), 7.2.1-7.2.6 (g fedtsyrer/100 g) og 7.3.1-7.3.6 (g fedtsyre/100 g fedtsyrer). Analyseresultater for vitaminer, mineraler og spormetaller i gennemsnitsprøven er vist i bilag 7.4 og 7.5, resultaterne omtales nærmere i afsnit 7.

I tabel 1 er vist gennemsnit, minimum og maksimum for samtlige næringsstoffer og salt for hver af de 6 varetyper småkager, samt resultater for gennemsnitsprøven Havreflager. Eventuelle tabelværdier fremgår også af tabellen.

Energi

Energiindholdet varierer kun lidt både indenfor og imellem varettyperne (1970-2430 kJ/100g).

Protein

Proteinindholdet varierer i gennemsnit kun lidt varettyperne imellem (ca. 4,6 – 5,4 g/100 g), mens der i enkelte tilfælde ses nogen variation indenfor samme varettype. Den største variation ses for Havreflager (ca. 2,9-7,3 g protein/100 g).

Der ses pæn overensstemmelse mellem tabelværdien for Småkager uspec. og enkeltprøvernes gennemsnitlige proteinindhold i Småkager, hvede, traditionelle danske.

Kulhydrat

Det gennemsnitlige indhold af kulhydrat er lavest i Klejner (ca. 47 g/100 g) i forhold til de øvrige prøvetyper (genm. ca. 61-71 g kulhydrat/100 g). Indenfor samme prøvetype ses i alle tilfælde kun mindre variationer.

Der ses pæn overensstemmelse mellem tabelværdien for Småkager uspec. og det gennemsnitlige kulhydratindhold i Småkager, hvede, traditionelle danske.

Sukkerarter

Indholdet af sukkerarter varierer kraftigt (i genm. ca. 13 – 42 g/100 g) og består hovedsageligt af saccharose (se bilag 7.1.1-7.1.6). Sukkerindholdet er lavest i Klejner (13 g/100 g) og højest i Havreflager og Cookies (i genm. hhv. 42 og 36 g/100 g). Indenfor samme prøvetype ses kun for Traditionelle hvede småkager en kraftig variation i indholdet af sukkerarter (ca. 15 – 38 g/100 g).

Der ses pæn overensstemmelse mellem tabelværdien for Småkager uspec. og enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold af sukkerarter i Småkager, hvede, traditionelle danske.

Stivelse

Stivelsesindholdet er lavest i Havreflager og Cookies (genm. hhv. ca. 19 og 23 g/100 g), mens indholdet er noget større i de øvrige småkagetyper (genm. ca. 32-41 g/100 g). Kun indenfor Traditionelle danske hvedesmåkager ses nogen variation.

Der ses pæn overensstemmelse mellem tabelværdien for Småkager uspec. og enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold af stivelse i Småkager, hvede, traditionelle danske.

Tabel 1 Energigivende næringsstoffer, natrium og salt. Genm., min. og maks. for 13 typer af kager (enkeltprøver), samt 2 gennemsnitprøver

<i>Prøvetype</i>	<i>Antal</i>	<i>Energi</i> <i>kJ/100 g</i>	<i>Protein</i> <i>(f=5,70)</i> <i>g/100 g</i>	<i>Kulhydrat</i> <i>g/100 g</i>	<i>Sukkerarter</i> <i>g/100 g</i>	<i>Stivelse</i> <i>g/100 g</i>	<i>Kostfibre</i> <i>g/100 g</i>	<i>Aske</i> <i>g/100 g</i>	<i>Tørstof</i> <i>g/100 g</i>
Enkeltprøver									
<i>Småkager</i>									
- Hvede, traditionelle danske	10	2180 (2140-2240)	4,9 (4,0-6,0)	63 (59-68)	27 (15-38)	34 (26-41)	2,0 (1,3-2,8)	0,9 (0,4-1,2)	98 (97-99)
- Cookie (amerikansk type)	10	2140 (2060-2230)	5,4 (4,6-7,0)	61 (56-67)	36 (30-43)	23 (19-25)	2,9 (2,2-3,5)	1,4 (1,2-2,1)	98 (97-99)
- Havreflager	11	2170 (2060-2360)	4,6 (2,9-7,3)	63 (56-67)	42 (39-48)	19 (15-23)	2,6 (1,8-3,0)	1,2 (0,8-1,3)	98 (97-99)
- Brunkager	8	1970 (1920-2020)	5,2 (4,5-5,8)	71 (68-73)	28 (25-32)	38 (33-41)	2,4 (2,0-2,8)	1,3 (1,0-2,0)	97 (97-99)
- Pebernødder	8	2000 (1970-2020)	5,3 (5,0-5,6)	69 (68-71)	27 (26-29)	41 (38-43)	2,2 (1,8-3,0)	0,9 (0,6-1,2)	97 (96-98)
- Klejner	5	2430 (2330-2520)	5,4 (4,4-6,8)	47 (44-51)	13 (11-15)	32 (28-35)	1,5 (1,3-1,6)	0,5 (0,4-0,5)	96 (95-97)
<i>Småkager, m. lavt sukkerindhold²⁾</i>	7	-	6,5 (5,0-7,8)	-	1 (0,2- 3)	37 (33-41)	-	1,0 (0,8-1,2)	97 (95-99)
<i>Kager, øvrige</i>									
- Kokoskage	8	1910 (1720-2050)	4,1 (3,5-5,9)	55 (48-60)	46 (37-51)	2 (1- 5)	5,6 (5,1-6,1)	1,1 (0,8-1,7)	89 (81-92)
- Kage, trøffelprodukter	10	1780 (1480-2080)	3,6 (3,1-4,8)	63 (52-67)	41 (35-47)	18 (14-24)	2,5 (1,2-4,3)	1,0 (0,7-1,7)	87 (81-91)
- Marcipanprod. kransekage o.l.	7	1760 (1710-1850)	6,0 (5,3-7,0)	63 (58-66)	55 (51-59)	5 (4- 6)	2,9 (2,6-3,4)	0,8 (0,7-1,0)	88 (86-89)
- Tørkage	8	1880 (1780-2000)	6,0 (4,0-10)	57 (54-61)	41 (36-49)	13 (1-16)	2,5 (1,2-4,0)	1,0 (0,8-1,4)	88 (85-92)
- Skærekage	10	1780 (1640-1980)	4,6 (3,8-5,4)	55 (52-59)	36 (33-42)	17 (14-20)	1,3 (0,9-1,8)	1,3 (0,8-1,8)	83 (78-87)
- Roulade	10	1610 (1330-1990)	3,3 (2,7-3,9)	64 (54-70)	44 (36-49)	16 (14-18)	1,0 (0,8-1,2)	0,9 (0,8-1,1)	82 (78-86)
Gennemsnitsprøver									
- Havreflager	21	2160	4,4	62	42	19	2,8	1,1	98
- Skærekage	20	1790	4,4	55	35	18	1,1	1,3	83
Tabelværdier¹⁾									
- Småkage, uspec.		2107	5,3	63,4	27,10	34,8	-	1,1	95,5
- Tørkage, kransekage		2022	9,2	58,9	-	-	-	0,8	93,9
- Tørkage, uspec.		1933	5,1	52,8	-	-	-	0,8	86,5
- Skærekage, formkage, uspec.		1800	4,9	53,0	-	-	-	1,0	81,7
- Roulade, uspec.		1424	3,6	61,6	25,2	15,6	-	0,8	75,6

¹⁾ *Tabelværdier (Juni 2005)*²⁾ *Varetypen er analyseret for sukkeralkoholer (bilag 7.1.7)*

Tabel 1 Energigivende næringsstoffer, natrium og salt (fortsat...)

<i>Prøvetype</i>	<i>Antal</i>	<i>Fedt g/100 g</i>	<i>Mættede fedts. g/100 g</i>	<i>Enkelum. fedts. g/100 g</i>	<i>Flerum. fedts. g/100 g</i>	<i>Trans fedts. g/100 g</i>
Enkeltprøver						
<i>Småkager</i>						
- Hvede, traditionelle danske	10	27 (25-31)	12 (8,5-16)	8,7 (6,0-10)	2,8 (0,9-4,2)	0,24 (u.d.-0,91)
- Cookie (amerikansk type)	10	27 (22-31)	12 (11-16)	8,8 (5,6-12)	2,3 (1,4-3,6)	0,41 (u.d.-3,4)
- Havreflager	11	27 (22-36)	15 (9,4-20)	7,5 (4,8-14)	2,7 (1,8-4,0)	(u.d.-0,37)
- Brunkager	8	18 (16-20)	7,0 (6,2-8,9)	5,9 (3,8-8,2)	3,2 (2,0-5,4)	0,10 (u.d.-0,18)
- Pebernødder	8	19 (18-20)	8,3 (6,5-9,4)	6,2 (3,6-7,1)	2,7 (1,9-5,8)	0,15 (u.d.-0,28)
- Klejner	5	41 (36-46)	11 (6,2-17)	16 (15-19)	8,3 (4,5-12)	(u.d.-0,29)
<i>Småkager, m. lavt sukkerindhold</i>	7	24 (18-33)	9,5 (6,4-14)	8,1 (5,1-12)	3,8 (2,9-5,4)	(u.d.-0,14)
<i>Kager, øvrige</i>						
- Kokoskage	8	23 (18-28)	20 (16-22)	1,4 (0,9-2,9)	0,2 (u.d.-0,4)	u.d.
- Kage, trøffelprodukter	10	17 (7-29)	9,1 (3,0-15)	4,6 (2,2-8,2)	1,6 (0,9-2,9)	0,07 (u.d.-0,19)
- Marcipanprod., kransekage o.l.	7	15 (13-19)	2,0 (0,8-3,7)	8,5 (7,8-9,5)	3,3 (3,0-3,8)	u.d.
- Tørkage	8	21 (17-25)	7,4 (3,1-11)	8,7 (5,2-13)	3,4 (2,6-4,5)	(u.d.-0,26)
- Skærekage	10	20 (17-26)	5,5 (1,6-10)	8,0 (5,3-11)	4,3 (1,8-8,9)	0,27 (u.d.-1,4)
- Roulade	10	12 (2-27)	5,3 (0,6-12)	4,4 (0,8-10)	1,5 (0,4-3,2)	(u.d.-0,14)
Gennemsnitsprøver						
- Havreflager	21	27	15	7,3	2,5	0,13
- Skærekage	20	21	5,0	8,6	4,3	0,21
Tabelværdier¹⁾						
- Småkage, uspec.		26,1	12,8	8,92	2,40	-
- Tørkage, kransekage		25,0	-	-	-	-
- Tørkage, uspec.		27,3	-	-	-	-
- Skærekage, formkage, uspec.		22,3	5,22	10,3	5,22	-
- Roulade, uspec.		8,9	3,71	2,96	1,25	-

¹⁾Tabelværdier (Juni 2005);

Tabel 1 Energigivende næringsstoffer, natrium og salt (fortsat...)

<i>Prøvetype</i>	<i>Antal</i>	<i>Natrium mg/100 g</i>	<i>Chlorid g/100 g</i>	<i>NaCl (Na)³⁾ g/100 g</i>	<i>NaCl (Cl)⁴⁾ g/100 g</i>
Enkeltprøver					
<i>Småkager</i>					
- Hvede, traditionelle danske	10	220 (110-360)	0,37 (0,19-0,60)	0,6 (0,3-0,9)	0,6 (0,3-1,0)
- Cookie (amerikansk type)	10	280 (190-360)	0,21 (0,12-0,38)	0,7 (0,5-0,9)	0,3 (0,2-0,6)
- Havreflager	11	220 (70-380)	0,24 (0,14-0,42)	0,5 (0,2-1,0)	0,4 (0,2-0,7)
- Brunkager	8	250 (150-460)	0,28 (0,17-0,47)	0,6 (0,4-1,2)	0,5 (0,3-0,8)
- Pebernødder	8	210 (110-340)	0,28 (0,17-0,41)	0,5 (0,3-0,9)	0,5 (0,3-0,7)
- Klejner	5	90 (70- 90)	0,15 (0,14-0,17)	0,2 (0,2-0,2)	0,2 (0,2-0,3)
<i>Småkager, m. lavt sukkerindhold</i>	7	180 (110-280)	0,25 (0,17-0,40)	0,5 (0,3-0,7)	0,4 (0,3-0,7)
<i>Kager, øvrige</i>					
- Kokoskage	8	50 (30-110)	0,15 (0,09-0,28)	0,1 (0,1-0,3)	0,2 (0,2-0,5)
- Kage, trøffelprodukter	10	150 (60-220)	0,19 (0,09-0,31)	0,4 (0,2-0,6)	0,3 (0,1-0,5)
- Marcipanprod., kransekage o.l.	7	40 (30- 50)	0,07 (0,04-0,09)	0,1 (0,1-0,1)	0,1 (0,1-0,2)
- Tørkage	8	160 (40-240)	0,20 (0,08-0,28)	0,4 (0,1-0,6)	0,3 (0,1-0,5)
- Skærekage	10	390 (180-580)	0,33 (0,23-0,43)	1,0 (0,4-1,5)	0,5 (0,4-0,5)
- Roulade	10	250 (210-270)	0,18 (0,15-0,20)	0,6 (0,5-0,7)	0,3 (0,2-0,3)
Gennemsnitsprøver					
- Havreflager	21	190	0,23	0,5	0,4
- Skærekage	20	370	0,32	0,9	0,5
Tabelværdier¹⁾					
- Småkage, uspec.		216	-	-	-
- Tørkage, kransekage		61	-	-	-
- Tørkage, uspec.		159	-	-	-
- Skærekage, formkage, uspec.		237	-	-	-
- Roulade, uspec.		177	-	-	-

¹⁾Tabelværdier (Juni 2005); ³⁾NaCl er beregnet ud fra natrium; ⁴⁾NaCl er beregnet ud fra chlorid;

Kostfiber

Det gennemsnitlige indhold af kostfibre er lavest i Klejner med i gennemsnit ca. 1,5 g/100 g, mens indholdet af kostfibre i de øvrige 5 varetyper i gennemsnit er ca. 2,0-2,9 g/100 g.

Der er ikke oplyst tabelværdier for kostfiber for prøvetypen Småkager uspec.

Fedt og fedtsyrer

Fedtindholdet varierer kraftigt prøvetyperne i mellem (i genm. ca. 18-41 g/100 g). Det laveste fedtindhold ses i Brunkager og Pebernødder (ca. 18 og 19 g/100 g), det højeste i Klejner (ca. 41 g/100 g) og her imellem ligger de Traditionelle danske småkager, Cookies og Havreflager med et gennemsnitligt fedtindhold på ca. 27 g/100 g. Kun indenfor Havreflager ses nogen variation i fedtindholdet.

Fedtsyrefordelingen (jf. bilag 7.3.1 – 7.3.6) afspejler naturligvis variationen i fedtindhold. Herudover ses en kraftigt variation i fedtsyrefordelingen indenfor klejner, samt nogen variation indenfor flere af de øvrige prøvetyper. Med undtagelse af klejner er indholdet af mættede fedtsyrer (i genm. ca. 43-58 %) typisk højere end indholdet af enkeltumættede fedtsyrer (i genm. ca. 31-36 %) og flerumættede fedtsyrer (i gennemsnit ca. 10-20 %), mens indholdet af transfedtsyrer er lavt (genm. under ca. 1,6 %). I Klejner er det gennemsnitlige indhold af enkeltumættede fedtsyrer (i genm. ca. 46 %) derimod højere end det gennemsnitlige indhold af mættede fedtsyrer (i genm. ca. 30 %). Indholdet af flerumættede fedtsyrer er i gennemsnit ca. 24 %, mens kun 2 ud af 5 prøver har et lille indhold af transfedtsyrer.

En prøve Cookie (prv.nr. -002238) har et indhold på ca. 12 % transfedtsyre, hvilket ligger over det tilladte indhold på 2 g transfedtsyre/100 g fedt (Fødevederedirektoratet 2003), for prøver uden indhold af animalsk fedt, der har et naturligt indhold af transfedtsyrer. Transfedtsyreindholdet i alle øvrige prøver uden indhold af animalsk fedt lå under 2 g/100 g fedt.

En enkelt prøve klejner blev solgt under navnet Luksus fløde klejne (prv. nr. -001535), men indholdet af C:4, C:6 og C:8 lå under detektionsgrænsen, det samme gælder for en prøve smørbagte vanillekranse (prv.nr. -002235), hvor C4 og C6 lå under detektionsgrænsen.

Der ses pæn overensstemmelse mellem tabelværdien for Småkager uspec. og enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold af fedt og fedtsyrefordeling i Småkager, hvede, traditionelle danske. I Fødevederedatabasen er der ikke oplyst en tabelværdi for transfedtsyrer.

Tørstof

Tørstofindholdet i småkager ligger forholdsvis konstant (genm. ca. 96-98 g/100 g).

Tabelværdien for tørstof i Småkager uspec. stemmer overens med enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold i Småkager, hvede, traditionelle danske.

Natrium

Natriumindholdet er lavest i klejner (genm. ca. 90 mg/100 g), mens det i de øvrige 5 småkagetyper varierer fra i gennemsnit ca. 210-280 mg/100 g, i de fleste tilfælde var der dog en kraftig variation indenfor samme prøvetype.

Tabelværdien for natrium i Småkager uspec. stemmer overens med enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold i Småkager, hvede, traditionelle danske.

Salt

Saltindholdet beregnet ud fra chlorid varierer i gennemsnit fra ca. 0,2-0,6 g /100 g, lavest i klejner og højest i traditionelle danske hvede småkager. Indenfor de enkelte varetyper ses nogen til kraftig variation.

Ved beregning af saltindholdet ud fra natrium fås næsten et tilsvarende saltindhold (i gennemsnit ca. 0,2-0,7 g salt/100 g), bortset fra i cookie's hvor saltindholdet beregnet ud fra natrium (genm. ca. 0,7 g salt/100 g) er dobbelt så højt end beregnet ud fra chlorid (genm. ca. 0,3 g salt/100 g). Det højere saltindhold beregnet ud fra natrium skyldes formodentlig anvendelse af natriumholdige tilsætningsstoffer.

7.1.2 Småkager med lavt sukkerindhold

Småkager med lavt sukkerindhold omfatter 7 enkeltprøver. I alt er 5 af prøverne anprist 'ikke tilsat sukker', heraf er 2 prøver yderligere anprist 'Light' i forbindelse med betegnelsen 'ikke tilsat sukker', samt en anprisning af kostfibre (hhv. 32 og 33%). Én prøve bar mærkevarenavnet 'Minimum' og én prøve var mærket 'indeholder sødestof'.

Prøverne er alle udtaget inden Forordningen om ernæringsanprisninger (EF 2006) trådte i kraft den 19. januar 2007. I forordningen er betegnelser som 'lavt sukkerindhold' (maks. 5 g sukker/100 g), 'ikke tilsat sukker' og 'light' beskrevet.

Prøvetyper er ikke optaget i Fødevaredatabasen.

Samtlige analyseresultater er vist i bilag 7.1.7 (energigivende næringsstoffer, kostfiber, sukkerarter, stivelse og natrium), 7.1.7 (sukkeralkoholer), 7.2.7 (g fedtsyrer/100 g) og 7.3.7 (% fedtsyrer).

I tabel 1 er vist gennemsnit, minimum og maksimum for samtlige næringsstoffer og salt.

Energi, kulhydrat, kostfiber og sukkeralkoholer

Energi-, kulhydrat- og kostfiberindhold er ikke beregnet i 4 af de 7 prøver. De 4 prøver har et højt indhold af polydextrose, inulin og/eller oligofruktose (jf. bilag 3, Prøveregistrering), som det ikke har været muligt at bestemme analytisk. Inulin og oligofruktose betragtes som kostfibre ligeledes polydextrose, som dog bidrager med lidt energi på grund af et mindre indhold af glucose og sorbitol (mindre end 6 %), samt 1,6- anhydro-D-glucose (mindre end

ca. 4 %). De 3 stoffer medbestemmes imidlertid ikke ved den anvendte kostfibermetode (jf. bilag 2), hvilket medfører, at det analyserede kostfiberindhold bliver for lavt. I stedet vil de 3 stoffer indgå i kulhydratværdien, som er bestemt ved differensmetoden (jf. bilag 2) og dermed bliver kulhydratindholdet for højt.

Energi-, kulhydrat- og kostfiberindhold er beregnet for 3 prøver uden indhold af polydextrose, inulin og/eller oligofruktose og er i gennemsnit pr. 100 g hhv. ca. 2100 kJ, 59 g og 2,5 g. De 3 prøver, alle fra Tylstrup kager, er sødet med maltitol (ca. 19-22 g/10g), som indgår i energiberegningen med energifaktoren 10 kJ/100 g. Kun i en enkelt af de øvrige 5 prøver (prv. nr. 005609) er der fundet et mindre indhold af maltitol (ca. 1,4 g/100 g).

De 4 prøver med indhold af polydextrose, inulin og/eller oligofruktose er alle sødet med acesulfamkalium (jf. bilag 3 Prøveregistrering). Der er ikke analyseret for indhold af acesulfamkalium.

Det skal bemærkes at prøvenummer 004895 er udgået af produktion.

Øvrige analyser

For de fleste parametre er der forskel på de 3 typer småkager sødet med maltitol i forhold til de 4 typer småkager med højt indhold af polydextrose, inulin, oligofruktose og andre tilsatte kostfibre. Størst forskel ses i fedtindhold (genm. hhv. ca. 31 g og 18 g pr. 100 g), mens forskellen er mindre udtalt for de øvrige parametre : i gennemsnit hhv. ca. 5,3 og 7,4 g protein, ca. 0,6 g og 1,8 g sukkerarter, ca. 250 mg og 130 mg natrium pr. 100 g. Indholdet af stivelse, tørstof og aske viser kun mindre forskelle.

Saltindholdet beregnet ud fra chlorid er i gennemsnit ca. 0,4 g/100 g, hvilket svarer til saltindholdet beregnet ud fra natrium (i genm. ca. 0,5 g salt/100 g). Indenfor varetypen ses dog nogen variation i saltindholdet beregnet ud fra dels natrium dels chlorid.

Fedtsyrefordeling

Fedtsyrefordelingen i varetypen er i gennemsnit ca. 43 % mættede fedtsyrer, ca. 37 % enkeltumættede fedtsyrer, ca. 19 % flerumættede fedtsyrer. Kun 3 ud af 7 prøver har et mindre indhold af transfedtsyrer på ca. 0,6 –0,7 %.

7.1.3 Kager, diverse

Ud over småkager er der analyseret 6 varetyper af kager, hvoraf den ene varetype er analyseret som gennemsnitsprøve :

<i>Varetyper</i>	<i>Antal Enkeltprøver</i>	<i>Antal prøver i Gennemsnitsprøve</i>
Kokoskage	8	
Kage, trøffelprodukter	10	
Marcipanprodukter, kransekage o.l.	7	
Tørkage	8	
Skærekage	10	20
Roulade	10	

Samtlige prøvetyper med undtagelse af Marcipanprodukter, kransekage o.l. er beskrevet i bilag 1, Produktbeskrivelser. I undersøgelsen er roulade samlet i én varetype, idet de forskellige typer af fyld er repræsentativt udvalgt : 2 prøver med frugtfyld, 4 prøver med cremefyld, og 4 prøver med creme og frugtfyld.

I Fødevaredatabasen (juni 2005) er optaget varettyperne 'Skærekage, formkage, uspec.', 'Tørkage, kransekage', 'Tørkage, uspec' og 'Roulade'.

Samtlige analyseresultater er vist i bilag 7.1.8 – 7.1.12 (energigivende næringsstoffer, kostfiber, sukkerarter, stivelse og natrium), 7.2.8-7.2.12 (g fedtsyrer/100 g) og 7.3.8-7.3.12 (% fedtsyrer). Analyseresultater for vitaminer, mineraler og spormetaller i gennemsnitsprøven er vist i bilag 7.4 og 7.5, resultaterne omtales nærmere i afsnit 7.

I tabel 1 er vist gennemsnit, minimum og maksimum for samtlige næringsstoffer for hver af de 6 varettyper af småkager, samt resultater for gennemsnitsprøven Skærekage. Eventuelle tabelværdier fremgår også af tabellen.

Energi

Energiindholdet varierer kun lidt både imellem (1610-1910 kJ/100 g) og indenfor de enkelte varettyper.

Protein

Proteinindholdet varierer noget varettyperne imellem (i genm. ca. 3,3 – 6,0 g/100 g). Indenfor Tørkager ses en kraftig variation i proteinindholdet (ca. 4-10 g/100 g), mens der for Trøffelprodukter og Kokoskager kun ses nogen variation. Prøvetyperen Tørkager spænder vidt lige fra mazariner til mandelhorn, og det er derfor forventeligt med store variationer i næringsstofindholdet.

Det gennemsnitlige indhold af protein i Marcipanprodukter (ca. 6,0 g/100 g) er mindre end tabelværdien (9,2 g/100 g). For de øvrige 3 prøvetyper ses pæn overensstemmelse med tabelværdierne, idet et lidt højere gennemsnitligt proteinindhold i Tørkager (ca. 6,0 g/100 g) hovedsageligt skyldes en enkelt prøve (prv.nr. -006622, mandelhorn med mørk chokolade), hvor proteinindholdet (ca. 10 g/100 g) er højere end i de øvrige 7 produkter (genm. ca. 5,4 g protein/100 g). Tabelværdien for Tørkage, uspec. er 5,1 g protein/100 g.

Kulhydrat

Det gennemsnitlige indhold af kulhydrat varierer fra ca. 55-64 g/100 g og kun mindre variationer ses indenfor samme prøvetype.

De gennemsnitlige kulhydratindhold afviger kun lidt fra tabelværdierne.

Sukkerarter

Indholdet af sukkerarter varierer i gennemsnit fra ca. 36 – 55 g/100 g og udgøres primært af saccharose (i genm. ca. 27-42 g/100 g). Af de øvrige undersøgte sukkerarter (fructose,

glucose, lactose og maltose) varierer indholdet kraftigt til voldsomt både prøvetyperne imellem og indenfor samme prøvetype (se bilag 7.1.8 – 7.1.12).

Kun for Roulade, uspec. er der oplyst en tabelværdi for sukkerarter (25,2 g/100 g), som ligger betydeligt under de 10 enkeltprøvers gennemsnitlige indhold på ca. 44 g/100 g. Tilsvarende findes der også store afvigelser for de enkelte sukkerarter, hvor tabelværdierne er : 1,00 g fructose, 1,90 g glucose, 1,30 g lactose pr. 100 g, ingen værdi for maltose, 22,0 g saccharose pr. 100 g i forhold til de fundne gennemsnitsværdier på henholdsvis ca. 2,2, 7,6, 2,0, 5,5, og 27 g pr.100 g.

Stivelse

Stivelsesindholdet (genm. ca. 2-18 g/100 g) varierer voldsomt prøvetyperne imellem, men også indenfor flere af varettyperne. Indholdet af stivelse er lavest i kokoskage (i genm. ca. 2 g/100 g) og i marcipanprodukter (i genm. ca. 5 g/100 g), mens de øvrige 4 prøvetyper varierer fra ca. 13-18 g stivelse/100 g. Specielt indenfor prøvetypen Tørkager ses en voldsom variation i indholdet af stivelse (ca. 1-16 g/100 g). De laveste indhold er fundet i nøddehorn (ca. 6 g/100 g) og mandelhorn (ca. 1g/100 g), mens de øvrige prøver har et indhold på ca. 16 g stivelse/100 g. Nøddehorn og mandelhorn ligner både i ingrediens- og næringsstofsammensætning mere om marcipanprodukter.

Tabelværdien for Roulade, uspec. stemmer overens med enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold af de 10 enkeltprøver. Der er ikke tabelværdier for de øvrige varettyper.

Kostfiber

Det gennemsnitlige indhold af kostfibre er højest i kokoskager (genm. ca. 5,6 g/100 g) og der ses kun små variationer indenfor denne prøvetype. De øvrige prøver har et noget lavere indhold på i gennemsnit ca. 1,0–2,9 g kostfibre/100 g og indenfor flere af prøvetyperne ses nogen til kraftig variation.

Der er ikke oplyst tabelværdier for kostfiber.

Fedt og fedtsyrer

Fedtindholdet varierer i gennemsnit fra ca. 12-23 g/100 g. Roulade har i gennemsnit det laveste fedtindhold, men variationen indenfor varetypen er voldsom (ca. 2-27 g/100 g). Denne voldsomme variation skyldes de 3 forskellige typer af fyld i roulade, hvor det laveste fedtindhold ses i de 2 prøver med frugtfyld (ca. 2-3 g fedt/100 g), de 4 prøver med creme- og frugtfyld har et fedtindhold på ca. 10-13 g/100 g, mens de 4 roulader med cremefyld varierer voldsomt i fedtindhold (ca. 10-27 g fedt/100 g).

Skærekage, Tørkage og Kokoskage har et gennemsnitligt fedtindhold på ca. 20-23 g/100 g med nogen variation indenfor samme prøvetype. Marcipanprodukter og Trøffelprodukter har et gennemsnitligt fedtindhold på ca. 15-17 g/100 g, og kun indenfor Trøffelprodukter ses en kraftig variation i fedtindholdet (ca. 7-29 g/100 g), et af produkterne (prv. nr. -006048, Romkugler Balance) er anprist kun 7% fedt. De øvrige 9 prøver, som ikke er anprist med hensyn til fedtindholdet, varierer fra ca. 11-29 g fedt pr. 100 g.

Fedtsyrefordelingen varierer varetyperne i mellem og i flere tilfælde ses nogen til kraftig variation indenfor de enkelte varetyper

Kokoskager adskiller sig fra de øvrige varetyper ved et højt indhold af mættede fedtsyrer på i gennemsnit ca. 92 %. Indholdet af enkelt umættede fedtsyrer er i gennemsnit ca. 7 % og flerumættede fedtsyrer er i gennemsnit ca. 1 %. Ingen af prøverne har et indhold af transfedtsyrer.

Marcipanprodukter har det laveste indhold af mættede fedtsyrer med en gennemsnitlig fedtsyrefordeling på ca. 14 % mættede fedtsyrer, ca. 62 % enkeltumættede fedtsyrer og ca. 24 % flerumættede fedtsyrer. Ingen af prøverne har et indhold af transfedtsyrer.

Trøffelprodukter har en gennemsnitlig fedtsyrefordeling på ca. 59 % mættede fedtsyrer, ca. 30 % enkeltumættede fedtsyrer, ca. 11 % flerumættede fedtsyrer og ca. 0,4 % transfedtsyrer.

Tørkage, Skærekage og Roulade har en gennemsnitlig fedtsyrefordeling på ca. 30-45 % mættede fedtsyrer, ca. 39-45 % enkeltumættede fedtsyrer, ca. 15-24 % flerumættede fedtsyrer. Én prøve skærekage (006589) har et indhold af transfedtsyrer på ca. 4,4 % af det totale fedtsyreindhold (svarende til ca. 3,9 g/100 g fedt), hvilket ligger over det tilladte indhold på 2 g transfedtsyrer/100 g fedt (Fødevederedirektoratet 2003). Yderligere én prøve skærekage har et indhold af transfedtsyrer på ca. 7,1 % af det totale fedtsyreindhold (svarende til ca. 6,5 g/100 g fedt), da koncentreret smør står opført i ingredienslisten gælder kravet på maksimum 2 g transfedtsyrer/100 g fedt ikke, idet smør har et naturligt indhold af transfedtsyrer.

Tabelværdierne for fedt er højere for Tørkage, kransekage (25,0 g/100 g) og Tørkage, uspec. (27,3 g/100 g) end enkeltprøvernes gennemsnitlige fedtindhold for de tilsvarende prøvetyper : Marcipanprodukter, kransekage o.l. (ca. 15 g/100 g) og Tørkage (ca. 21 g/100 g). Kun for Skærekage, formkage, uspec. og Roulade, uspec. er der tabelværdier for fedtsyreindholdet. For Skærekage, formkage, uspec. er tabelværdien for enkeltumættede fedtsyrer (10,3 g/100 g) højere end enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold (ca. 8,0 g/100 g). For Roulade, uspec. er tabelværdierne for mættede fedtsyrer (3,71 g/100 g) lavere og for enkeltumættede fedtsyrer (2,96 g/100 g) højere end enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold på hhv. 5,3 og 4,4 g/100 g. For ingen af varetyperne er der tabelværdier for indholdet af transfedtsyrer.

Tørstof

Tørstofindholdet i de 6 prøvetyper varierer i gennemsnit fra ca. 82-89 g/100 g.

Tabelværdien for tørstof i Roulade, uspec. (75,6 g/100 g) er lavere end enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold på ca. 82 g/100 g.

Natrium

Natriumindholdet varierer voldsomt varetyperne imellem (genm. ca. 40-390 mg/100 g) og kraftigt til voldsomt indenfor flere af varetyperne. Natriumindholdet er lavest i Kokoskager og Marcipanprodukter (genm. hhv. ca. 40 og 50 mg/100 g) og højest i Skærekage (genm. ca. 390 mg/100 g), som samtidig varierer voldsomt (ca. 180-580 mg/100 g).

Tabelværdien for natrium i Tørkage, kransekage (61 mg/100 g) er højere og i Skærekager (ca. 90 mg/100 g), samt Roulade (ca. 250 mg/100 g) lavere end enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold på hhv. ca. 40 mg/100 g, 237 mg og 177 mg pr. 100 g.

Salt

Saltindholdet beregnet ud fra chlorid varierer i gennemsnit fra ca. 0,1 – 0,5 g/100 g, lavest i Marcipanprodukter og højest i Skærekage. Inden for de fleste varetyper ses nogen til kraftig variation i saltindholdet. Saltindholdet beregnet ud fra natrium er højere for Skærekage (genm. ca. 1,0 g salt/100 g) og Roulade (genm. ca. 0,6 g salt/100 g) i forhold til saltindholdet beregnet ud fra chlorid hhv. ca. 0,5 og 0,3 g salt/100 g. Forskellen skyldes formodentlig natriumholdige tilsætningsstoffer.

7.2 Kiks

Prøvematerialet for kiks omfatter 68 enkeltprøver fordelt på 9 forskellige varetyper, svarende til 5-10 prøver pr. varetype. For 3 varetyper er der yderligere fremstillet en gennemsnitsprøve på basis af 17-20 prøver indenfor den samme varetype.

I alt er der analyseret 9 varetyper af kiks, hvoraf 3 af varetyperne er analyseret som gennemsnitsprøve :

<i>Varetyper</i>	<i>Antal Enkeltp prøver</i>	<i>Antal prøver i Gennemsnitsprøve</i>
Kiks til ost		
- Digestive	9	18
- Crackers	8	
- Rugkiks	5	
Grovkiks m frugt/grønt/fibre	8	17
Kiks, hvede, - søde (mariekiks)	9	20
- søde, med tyk chokolade	9	
- søde, dobbelte	10	
Kiks, havre		
- søde	5	
- søde, med chokolade	5	

Samtlige prøvetyper er beskrevet i bilag 1, Produktbeskrivelser.

I Fødevardatabasen er følgende 3 varetyperne optaget : Kiks, fuldkorns-, digestivetype; Ostekiks, Cream Crackers; Mariekiks.

Samtlige analyseresultater er vist i bilag 7.1.14 – 7.1.22 (energigivende næringsstoffer, kostfiber, sukkerarter, stivelse og natrium), 7.2.14-7.2.22 (g fedtsyrer/100 g) og 7.3.14-7.3.22 (% fedtsyrer). Analyseresultater for vitaminer, mineraler og spormetaller i de 2 gennemsnitsprøver er vist i bilag 7.4 og 7.5, resultaterne omtales nærmere i afsnit 7.

I tabel 2 er vist gennemsnit, minimum og maksimum for samtlige næringsstoffer for hver af de 9 varetyper af kiks, samt resultater for de 2 gennemsnitsprøver. Eventuelle tabelværdier fremgår også af tabellen.

Indenfor hver af varetyperne Rugkiks samt Søde havrekiks med og uden chokolade var der kun 2 producenter og kun et begrænset antal forskellige produkter (hhv. 2 stk., 5 stk., 3 stk.). Der er derfor kun udtaget 5 prøver indenfor disse varetyper og ikke 10 som planlagt.

Energi

Energiindholdet varierer kun lidt prøvetyperne imellem (genm. ca. 1800-2110 kJ/100 g). Indenfor samme prøvetype ses kun mindre variationer.

Tabelværdierne for energi i ”Kiks, fuldkorn-, digestivetype”, ”Ostekiks, Cream Crackers” og ”Mariekiks” stemmer overens med enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold.

Protein

Det gennemsnitlige proteinindhold varierer fra ca. 6-9 g/100 g. Indenfor Grovkiks med frugt, grønt og/eller fibre ses en kraftig variation, samt nogen variation indenfor Crackers og Dobbelte hvedekiks

Tabelværdierne for energi i ”Kiks, fuldkorn-, digestivetype”, ”Ostekiks, Cream Crackers” og ”Mariekiks” stemmer overens med enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold.

Kulhydrat

Kulhydratindholdet varierer i gennemsnit fra ca. 62-77 g/100 g.

Tabelværdierne for kulhydrat i ”Kiks, fuldkorn-, digestivetype”, ”Ostekiks, Cream Crackers” og ”Mariekiks” stemmer overens med enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold.

Sukkerarter

Indholdet af sukkerarter varierer voldsomt varetyperne imellem (genm. ca. 5-37 g/100 g). Indenfor varetyperne Crackers og Grovkiks ses også en voldsom variation, samt nogen variation indenfor Rugkiks og Dobbelte hvedekiks.

Crackers har det laveste gennemsnitlige indhold af sukkerarter på ca. 5 g/100 g, mens det højeste indhold af sukkerarter ses for Havrekiks med chokolade, Dobbelte kiks og Hvede kiks med tyk chokolade (genm ca. 30-37 g/100 g). Indholdet af sukker arter er i gennemsnit ca. dobbelt så højt i Hvedekiks med tyk chokolade (37 g/100 g) som i Mariekiks (18 g/100 g), mens forskellen er mindre for Havrekiks og Havrekiks med chokolade i gennemsnit hhv. ca. 22 g og 30 g sukkerarter pr. 100 g.

Tabel 2 Energigivende næringsstoffer og salt. Genm., min. og maks. for 9 typer af kiks (enkeltprøver), samt 3 gennemsnitprøve.

<i>Prøvetype</i>	<i>Antal</i>	<i>Energi</i> <i>kJ/100 g</i>	<i>Protein</i> <i>(f=5,70)</i> <i>g/100 g</i>	<i>Kulhydrat</i> <i>g/100 g</i>	<i>Sukkerarter</i> <i>g/100 g</i>	<i>Stivelse</i> <i>g/100 g</i>	<i>Kostfibre</i> <i>g/100 g</i>	<i>Aske</i> <i>g/100 g</i>	<i>Tørstof</i> <i>g/100 g</i>
Enkeltprøver									
<i>Kiks,</i>									
- Digestive	9	1930 (1850-2010)	6,5 (6,3- 7,0)	70 (65-73)	18 (16-22)	48 (47-51)	3,6 (3,0-4,2)	1,8 (1,0-2,0)	98 (97-99)
- Crackers	8	1860 (1610-2050)	9,4 (7,2-12,8)	69 (64-80)	5 (1-14)	59 (50-74)	3,0 (2,4-3,5)	2,4 (1,7-3,8)	97 (95-98)
- Rug	5	1870 (1840-1920)	6,1 (4,8- 7,0)	69 (67-72)	13 (9-15)	51 (47-58)	6,1 (4,9-7,2)	1,9 (1,5-2,4)	98 (97-98)
- Grov m.frugt/grønt/fibre	8	1800 (1690-1910)	8,0 (5,1-13,1)	67 (57-76)	21 (4-35)	41 (34-53)	6,3 (2,9-13)	2,1 (1,2-3,0)	96 (93-99)
<i>Kiks, hvede,</i>									
- søde (mariekiks)	9	1840 (1750-1900)	7,0 (6,3-8,1)	77 (74-80)	18 (15-21)	54 (50-58)	2,6 (2,0-2,9)	1,4 (1,1-1,8)	98 (96-99)
- søde, med tyk chokolade	9	2110 (2040-2220)	6,4 (5,8-7,1)	62 (55-67)	37 (34-40)	22 (19-26)	3,3 (2,1-4,8)	1,5 (1,1-1,8)	98 (97-99)
- søde, dobbelte	10	2020 (1930-2100)	5,7 (4,0-6,4)	69 (64-72)	32 (22-35)	34 (30-46)	2,2 (1,2-2,9)	1,0 (0,4-1,5)	98 (97-99)
<i>Kiks, havre,</i>									
- søde	5	1960 (1830-2020)	6,9 (6,6-7,3)	64 (59-70)	22 (18-26)	36 (33-39)	4,9 (4,6-5,3)	1,6 (1,4-2,0)	97 (96-97)
- søde, med chokolade	5	2050 (2040-2060)	6,5 (5,9-7,4)	62 (60-64)	30 (29-31)	28 (26-30)	4,6 (3,9-5,6)	1,8 (1,4-2,1)	98 (97-98)
Gennemsnitprøver									
- Kiks, digestive	18	1950	6,4	69	18	49	3,4	1,7	98
- Kiks, grov m.frugt/grønt/fibre	17	1790	8,3	66	19	43	6,4	2,2	96
- Kiks, hvede, søde (mariekiks)	20	1820	7,1	77	18	56	2,6	1,4	98
Tabelværdier¹⁾									
- Kiks, fuldkorns-, digestivetype		1936	6,2	66,0	-	49,6	5,50	1,8	95,5
- Ostekiks, Cream Crackres		1879	9,5	67,8	-	68,3	4,3	2,1	95,7
- Mariekiks		1802	7,4	74,3	21,60	51,0	3,00	1,3	95,6

¹⁾Tabelværdier (Juni 2005)

Tabel 2 Energigivende næringsstoffer og salt (fortsat...)

<i>Prøvetype</i>	<i>Antal</i>	<i>Fedt g/100 g</i>	<i>Mættede fedts. g/100 g</i>	<i>Enkeltum. fedts. g/100 g</i>	<i>Flerum. fedts. g/100 g</i>	<i>Trans fedts. g/100 g</i>
Enkeltpøver						
<i>Kiks,</i>						
- Digestive	9	16 (13-21)	7,2 (3,9-9,4)	5,7 (4,4-7,3)	2,0 (1,5-3,2)	0,12 (u.d. -0,22)
- Crackers	8	14 (1-22)	7,1 (0,3-16)	4,1 (0,2-7,0)	1,5 (0,6-2,1)	- (u.d. -0,14)
- Rug	5	15 (14-17)	6,5 (6,2-7,1)	4,6 (4,4-4,9)	1,6 (1,5-1,8)	0,18 (0,13-0,24)
- Grov m.frukt/grønt/fiber	8	13 (8-18)	5,2 (3,1-8,1)	4,3 (2,5-6,1)	2,0 (1,0-2,8)	0,08 (u.d. -0,19)
<i>Kiks, hvede,</i>						
- søde (mariekikstype)	9	11 (7-13)	4,7 (2,4-6,0)	3,7 (2,6-5,1)	1,5 (1,2-2,1)	0,06 (u.d. -0,19)
- søde, med tyk chokolade	9	25 (21-31)	14 (12-17)	6,7 (5,3-9,0)	0,9 (0,7-1,2)	0,23 (u.d. -0,36)
- søde, hvede, dobbelte	10	20 (16-24)	13 (6,9-18)	4,0 (2,3-7,0)	1,3 (0,9-2,3)	0,12 (u.d. -0,48)
<i>Kiks, havre,</i>						
- søde	5	20 (13-23)	7,0 (4,5-8,3)	7,6 (5,1-9,3)	3,2 (2,4-4,1)	- (u.d. -0,19)
- søde, med chokolade	5	23 (22-24)	11 (9,4-12)	7,3 (6,7-8,2)	2,3 (2,0-2,8)	0,15 (u.d. -0,33)
Gennemsnitspøver						
- Kiks, digestive	18	17	7,9	6,2	2,1	0,13
- Kiks, grov m.frukt/grønt/fibre	17	13	5,5	4,4	2,1	0,09
- Kiks, hvede, søde (mariekiks)	20	10	4,5	3,4	1,4	0,08
Tabelværdier						
- Kiks, fuldkorns-, digestivetype		20,5	9,69	7,16	1,22	-
- Ostekiks, Cream Crackres		16,3	5,11	0	6,00	-
- Mariekiks		11,9	4,90	3,30	1,80	-

¹⁾ *Tabelværdier (Juni 2005);*

Tabel 2 Energigivende næringsstoffer salt (fortsat...)

<i>Prøvetype</i>	<i>Antal</i>	<i>Natrium mg/100 g</i>	<i>Chlorid g/100 g</i>	<i>NaCl (Na)³⁾ g/100 g</i>	<i>NaCl (Cl)⁴⁾ g/100 g</i>
Enkeltpøver					
<i>Kiks,</i>					
- Digestive	9	520 (260- 650)	0,54 (0,37-0,60)	1,3 (0,7-1,7)	0,9 (0,6-1,0)
- Crackers	8	800 (500-1320)	1,1 (0,57-1,8)	2,0 (1,3-3,4)	1,8 (0,9-2,9)
- Rug	5	550 (380-670)	0,79 (0,65-0,87)	1,4 (1,0-1,7)	1,3 (1,1-1,4)
- Grov m.frukt/grønt/fiber	8	420 (140-770)	0,58 (0,20-1,0)	1,1 (0,4-2,0)	1,0 (0,3-1,7)
<i>Kiks, hvede,</i>					
- søde (mariekikstype)	9	430 (300-500)	0,52 (0,30-0,60)	1,1 (0,8-1,3)	0,9 (0,5-1,0)
- søde, med tyk chokolade	9	190 (130-260)	0,25 (0,16-0,33)	0,5 (0,3-0,7)	0,4 (0,3-0,5)
- søde, hvede, dobbelte	10	200 (80-320)	0,23 (0,17-0,27)	0,5 (0,2-0,8)	0,4 (0,3-0,4)
<i>Kiks, havre,</i>					
- søde	5	310 (180-510)	0,31 (0,17-0,58)	0,8 (0,5-1,3)	0,5 (0,3-1,0)
- søde, med chokolade	5	350 (250-420)	0,34 (0,18-0,47)	0,9 (0,6-1,1)	0,6 (0,3-0,8)
Gennemsnitsprøver					
- Kiks, digestive	18	550	0,55	1,4	0,9
- Kiks, grov m.frukt/grønt/fibre	17	510	0,65	1,3	1,1
- Kiks, hvede, søde (mariekiks)	20	440	0,54	1,1	0,9
Tabelværdier					
- Kiks, fuldkorns-, digestivetype		626	-	-	-
- Ostekiks, Cream Crackres		610	-	-	-
- Mariekiks		392	-	-	-

¹⁾ *Tabelværdier (Juni 2005);* ³⁾ NaCl er beregnet ud fra natrium; ⁴⁾ NaCl er beregnet ud fra chlorid;

Grovkiks varierer voldsomt i indhold af sukkerarter (ca. 4-35 g/100 g) og varetypen burde inddeles i 2. Én varetype af grovkiks beregnet til mellemmåltid (002071, 002072, 002225, 002645), med et højt indhold af sukkerarter (ca. 24-35 g/100 g) og én varetype af grovkiks beregnet til at spise i stedet for et måltid eller som en del af et måltid (002646, 002647, 003503, 003504), disse kiks har ofte et noget lavere indhold af sukkerarter (ca. 4-21 g/100 g) (se afsnit om kostfibre).

Med undtagelse af varetypen Crackers er saccharose den dominerende sukkerart og i de fleste prøver er alle de undersøgte sukkerarter som regel tilstede, dog i meget varierende mængder. I Grovkiks, Hvedekiks med tyk chokolade og Dobbelte kiks er der i flere prøver et betydeligt indhold af glucose, fructose og/eller lactose.

Ud af 8 prøver Crackers har kun én af prøverne et højt indhold af saccharose (008052) på ca. 13 g/100 g, mens de øvrige 7 prøver varierer fra under detektionsgrænsen til ca. 2 g/100 g. Typisk er maltose og i nogen grad glucose de dominerende sukkerarter. Generelt er indholdet af sukkerarter i Crackers lavt sammenlignet med de øvrige typer af kiks.

Kun for Mariekiks er der en tabelværdi for indholdet af sukkerarter (21,60 g/100 g). Tabelværdien er højere end både det gennemsnitlige indhold af enkeltprøverne og indholdet i gennemsnitsprøven på ca. 18 g/100 g.

Stivelse

Indholdet af stivelse varierer kraftigt varetyperne imellem fra ca. 22-59 g/100 g. Kun indenfor typerne Grovkiks og Dobbelte hvedekiks ses nogen variation i prøvernes stivelsesindhold.

Tabelværdien for stivelse i "Ostekiks, Cream Crackers" (68,3 g/100 g) er højere end det gennemsnitlige indhold i enkeltprøverne (ca. 59 g/100 g). For "Mariekiks" er tabelværdien (51,0 g/100 g) lidt lavere end både gennemsnittet af de 8 enkeltprøver (ca. 54 g/100 g) og indholdet i gennemsnitsprøven (ca. 56 g/100 g).

Kostfibre

Kostfiberindholdet varierer kraftigt varetyperne imellem (ca. 2,2-6,3 g/100 g) og inden for varetypen Grovkiks ses en kraftig variation, samt nogen variation inden for Hvedekiks med tyk chokolade og Dobbelte hvedekiks.

Rugkiks og Grovkiks har det højeste indhold af kostfibre med i gennemsnit ca. 6 g/100 g, dernæst kommer de 2 typer af havrekiks (genm hhv. ca. 4,6 og 4,9 g/100 g) og lavest kostfiberindhold er der i de 3 varetyper af søde hvedekiks, Digestiv og Crackers (genm. ca. 2,2-3,6).

De 8 prøver af grovkiks varierer kraftigt i kostfiberindhold (ca. 3-13 g/100 g) og er højest i grovkiks med grøntsager (prøvenr. 002647). Imidlertid stammer fibrene ikke kun fra grøntsager, idet der ifølge ingredienslisten indgår 11 % sojaklid og 3 % havrekliid.

Varetypen af Grovkiks burde inddeles i 2 typer af kiks. Én type af grovkiks beregnet til mellemmåltid med et indhold af kostfibre på ca. 3-5 g/100 g og et højt indhold af sukkerarter (ca. 24-34 g/100 g). Én anden type af grovkiks beregnet til at spise i stedet for et måltid eller

som en del af et måltid, denne type har ofte et forholdsvis højt indhold af kostfibre (ca. 7-13 g/100 g) og ofte et lavere indhold af sukkerarter (ca. 4-20 g/100 g).

Tabelværdierne for kostfibre i ”Kiks, fuldkorns- digestivetype” (5,50 g/100 g), ”Ostekiks, cream Crackers” (4,3 g/100 g) og ”Mariekiks” (3,00 g/100 g) er alle højere end enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold på hhv. ca. 3,6, ca.3,0 og 2,6 g kostfiber pr.100 g. Tilsvarende ses for gennemsnitsprøverne af Digestive Kiks (ca. 3,4 g/100 g) og Mariekiks (ca. 2,6 g/100 g).

Fedt

Fedtindholdet varierer noget både varetyperne imellem (genm. ca. 11–25 g/100 g) og indenfor flere af varetyperne, dog ses en voldsom variation indenfor varetypen Crackers (ca. 1-22 g fedt/100 g). Ud af 8 prøver har 2 prøver (prøvenr. 005835, 008052) et fedtindhold på ca. 1-4 g/100 g, mens de sidste 6 prøver har et fedtindhold på ca. 13-22 g/100 g.

Størst fedtindhold ses i Hvedekiks med tyk chokolade, Dobbelte hvedekiks og de 2 typer af havrekiks (genm. ca. 20-25 g/100 g), mens de øvrige typer varierer fra ca. 11-16 g/100 g med digestive kiks, som de mest fedtholdige.

Tabelværdierne for ”Kiks, fuldkorns- digestivetype” (20,5 g/100 g) og ”Mariekiks” (11,9 g/100 g) er højere end enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold på hhv. ca. 16 og 11 g pr. 100 g samt af gennemsnitsprøverne hhv. ca. 17 og 10 g pr. 100 g. For ”Ostekiks, Cream Crackers” er tabelværdien for fedt (16,3 g/100 g) også højere end enkeltprøvernes gennemsnit på ca. 14 g pr.100 g, indenfor varetypen er der dog en voldsom variation i fedtindholdet.

Fedtsyrefordelingen varierer noget både varetyperne imellem og indenfor samme varetype, indenfor Crackers ses dog en kraftig variation.

For de 3 typer af kiks til ost, Grov kiks, Mariekiks og Havrekiks med chokolade varierer den gennemsnitlige fedtsyrefordeling fra ca. 45-53 % mættede fedtsyrer, ca. 32-38 % enkeltumættede fedtsyrer og ca. 11-19 % flerumættede fedtsyrer.

Havrekiks uden chokolade har en fedtsyrefordeling på ca. 39 % mættede fedtsyrer, ca. 42 % enkeltumættede fedtsyrer, ca. 18 % flerumættede fedtsyrer.

Dobbelte hvedekiks og Hvedekiks med tyk chokolade har i forhold til de øvrige kiks det højeste indhold af mættede fedtsyrer på i gennemsnit hhv. ca. 69 % og 65 %, samt hhv. ca. 22 % og 30 % enkeltumættede fedtsyrer.

43 ud af 68 prøver kiks har et indhold af transfedtsyrer, hvoraf kun én prøve dobbelte hvedekiks (prøvenr. 005896) har et indhold på ca. 3,4 % transfedtsyrer (svarende til ca. 3,1 g/100 g fedt), hvilket ligger over det tilladte indhold på 2 g transfedtsyrer/100 g fedt (Fødevederedirektoratet 2003). Prøven er udtaget efterfølgende, hvor indholdet lå under 2 g transfedtsyrer/100 g fedt.

Tørstof

Tørstofindholdet i de 9 varetyper af kiks varierer kun lidt (genm. ca. 96-98 g/100 g).

Tabelværdierne for tørstof i ”Kiks, fuldkorns- digestivetype”, ”Ostekiks, Cream Crackers”) og ”Mariekiks” stemmer alle overens med både gennemsnitsprøvernes og enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold.

Natrium

Det gennemsnitlige natriumindhold varierer voldsomt de enkelt prøvetyper imellem fra ca. 190-800 mg/100 g, mens der indenfor de enkelte varetyper kun ses nogen til kraftig variation.

De højeste natriumindhold er fundet indenfor varetypen Crackers (genm. ca. 800 mg/100 g), idet 2 prøver (prøvenr. 007475, 008056) har et indhold på ca. 12-1300 mg natrium/100 g.

Tabelværdien for natrium er højere for ”Kiks, fuldkorns- digestivetype” (626 mg/100 g), samt lavere for ”Mariekiks” (392 mg/100 g) og ”Ostekiks, Cream Crackers” (610 mg/100 g) i forhold til enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold på hhv. ca. 520, 430 og 800 mg pr. 100 g, samt indholdet i gennemsnitsprøverne for Digestive (550 mg/100 g) og Mariekiks (440 mg/100 g).

Salt

Saltindholdet beregnet ud fra chlorid varierer for Søde kiks i gennemsnit fra ca. 0,4 – 0,9 g/100 g og for Øvrige kiks fra ca. 0,9 – 1,8 g salt/100 g. Crackers har det højeste gennemsnitlige saltindhold på ca. 1,8 g/100 g (variationsbredde på 0,9-2,9 g/100 g). Indenfor de fleste varetyper ses nogen til kraftig variation af saltindholdet.

Ved beregning af saltindholdet ud fra natrium ses et højere saltindhold i Digestive (genm. ca. 1,3 g salt/100 g), Crackers (genm. ca. 2,0 g salt/100 g), Søde havre kiks (genm. ca. 0,8 g salt/100 g) og Søde havre kiks med chokolade (genm. ca. 0,9 g salt/100 g) i forhold til det gennemsnitlige saltindhold beregnet ud fra chlorid (hhv. ca. 0,9, 1,8, 0,5 og 0,6 g salt/100 g). Det højere saltindhold skyldes formodentlig anvendelse af natriumholdige tilsætningsstoffer.

7.3 Diverse øvrige produkter

Prøvematerialet for diverse øvrige produkter omfatter 29 enkeltprøver fordelt på 3 forskellige varetyper, svarende til 9-10 prøver pr. varetype. For ingen af varetyperne er der fremstillet en gennemsnitsprøve.

<i>Varetyper</i>	<i>Antal enkeltprøver</i>
- Müslibar	10
- Kammerjunkere	9
- Vafler til is	10

Samtlige prøvetyper er beskrevet i bilag 1, Produktbeskrivelser.

I Fødevaredatabasen er kun optaget varetypen Kammerjunkere.

Samtlige analyseresultater er vist i bilag 7.1.23 – 7.1.25 (energigivende næringsstoffer, kostfiber, sukkerarter, stivelse og natrium), 7.2.23-7.2.25 (g fedtsyrer/100 g) og 7.3.23-7.3.25 (% fedtsyrer).

I tabel 3 er vist gennemsnit, minimum og maksimum samt eventuelle tabelværdier for samtlige næringsstoffer for hver af de 3 varetyper af diverse øvrige produkter,.

Energi

Energiindholdet varierer i de 3 varetyper fra ca. 1830-2170 kJ/100 g og er højest i vafler til is.

Tabelværdien for Kammerjunkere stemmer overens med enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold.

Protein

Proteinindholdet varierer i gennemsnit fra 4,3-6,1 g/100 g og kun for Vafler til is ses nogen variation indenfor samme varetype.

Tabelværdien for protein i Kammerjunkere (8,3 g/100 g) er højere end enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold på ca. 5,4 g/100 g.

Kulhydrat

Kulhydratindholdet varierer fra 64-70 g/100 g.

Der ses overensstemmelse i mellem tabelværdien for Kammerjunkere og enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold.

Sukkerarter

Det totale indhold af sukkerarter er ca. 24 g/100 g i Kammerjunkere og ca. 31-34 g/100 g i Müslibar og Vafler til is. Kun indenfor Müslibar og Vafler til is ses nogen variation i det totale indhold af sukkerarter.

Saccharose udgør hovedparten af sukkerarterne i Kammerjunkere, mens de øvrige sukkerarter kun findes i små mængder. I Müslibar er saccharose ikke altid den dominerende sukkerart og sammensætningen af sukkerarter varierer kraftigt til voldsomt indenfor alle de 5 analyserede sukkerarter. I gennemsnit har Müslibar et indhold pr. 100 g på ca. 5 g fructose, 7 g glucose, 1 g lactose, 5 g maltose og 14 g saccharose.

Vafler til is har heller ikke nødvendigvis saccharose som den dominerende sukkerart. I gennemsnit har Vafler til is dog et indhold på ca. 21 g saccharose pr. 100 g, samt ca. 7 g glucose pr. 100 g og ca. 6 g lactose pr. 100 g. Variationen indenfor alle 3 sukkerarter er voldsom.

Der er ingen tabelværdi for sukkerarter i Kammerjunkere.

Tabel 3 Energigivende næringsstoffer, natrium og salt. Genm., min. og maks. for müslibar, kammerjunkere og vafler til is

<i>Prøvetype</i>	<i>Antal</i>	<i>Energi kJ/100 g</i>	<i>Protein (f=5,70) g/100 g</i>	<i>Kulhydrat g/100 g</i>	<i>Sukkerarter g/100 g</i>	<i>Stivelse g/100 g</i>	<i>Kostfibre g/100 g</i>	<i>Aske g/100 g</i>	<i>Tørstof g/100 g</i>
Müslibar	10	1830 (1700-1900)	6,1 (5,1-6,9)	67 (64-73)	31 (23-38)	27 (20-31)	3,5 (2,6-4,5)	1,5 (1,3-1,7)	93 (92-95)
Kammerjunkere	9	1960 (1740-2100)	5,4 (4,6-6,2)	70 (65-79)	24 (20-27)	42 (38-48)	2,0 (1,7-2,4)	1,3 (0,4-1,7)	97 (96-98)
Vafler til is	10	2170 (2080-2290)	4,3 (3,0-4,9)	64 (57-70)	34 (22-42)	29 (19-36)	1,6 (1,1-2,4)	0,7 (0,4-1,4)	98 (96-99)
Tablelværdier¹⁾									
Kammerjunkere		1927	8,3	69,4	-	-	3	2,0	96,7

<i>Prøvetype</i>	<i>Antal</i>	<i>Fedt g/100 g</i>	<i>Mættede fedts. g/100 g</i>	<i>Enkeltum. fedts. g/100 g</i>	<i>Flerum. fedts. g/100 g</i>	<i>Trans fedts. g/100 g</i>	<i>Natrium mg/100 g</i>
Müslibar	10	15 (9-18)	6,9 (2,8-10)	4,9 (3,2-8,6)	1,7 (0,9-2,3)	(u.d.-0,14)	240 (180-320)
Kammerjunkere	9	18 (7-24)	7,5 (2,3-11)	6,4 (2,7-8,8)	2,2 (1,5-3,3)	0,07 (u.d.-0,18)	350 (91-490)
Vafler til is	10	27 (22-34)	22 (16 -31)	1,9 (0,1-7,0)	0,7 (0,3-1,9)	(u.d.-0,21)	110 (67-140)
Tablelværdier¹⁾							
Kammerjunkere		17,1	-	-	-	-	533

<i>Prøvetype</i>	<i>Antal</i>	<i>Natrium mg/100 g</i>	<i>Chlorid g/100 g</i>	<i>NaCl (Na)³⁾ g/100 g</i>	<i>NaCl (Cl)⁴⁾ g/100 g</i>
Müslibar	10	240 (180-320)	0,39 (0,29-0,55)	0,6 (0,5-0,8)	0,6 (0,5-0,9)
Kammerjunkere	9	350 (91-490)	0,31 (0,05-0,48)	0,9 (0,2-1,3)	0,5 (0,1-0,8)
Vafler til is	10	110 (67-140)	0,15 (0,11-0,24)	0,3 (0,2-0,4)	0,3 (0,2-0,4)
Tablelværdier¹⁾					
Kammerjunkere		533	-	-	-

¹⁾ Tablelværdier (Juni 2005); ³⁾ NaCl er beregnet ud fra natrium; ⁴⁾ NaCl er beregnet ud fra chlorid;

Kostfiber

Kostfiberindholdet varierer de 3 varetyper i mellem og er i gennemsnit ca. 1,6 g/100 g for Vafler til is, ca. 2,0 g/100 g for Kammerjunkere og ca. 3,5 g/100 g i Müslibar.

Tabelværdien for kostfiber i Kammerjunkere (3 g/100 g) er højere end enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold på ca. 2,0 g pr. 100 g.

Fedt

Vafler til is har det højeste gennemsnitlige fedtindhold på i gennemsnit ca. 27 g pr.100 g, mens fedtindholdet i Müslibar og Kammerjunkere ligger lidt lavere i gennemsnit hhv. ca. 15 og 18 g pr. 100 g. Indenfor alle 3 varetyper ses nogen variation i fedtindholdet.

Tabelværdien for fedt i Kammerjunkere stemmer overens med det gennemsnitlige indhold for enkeltprøverne.

Fedtsyrefordelingen i Müslibar og Kammerjunkere er i gennemsnit hhv. 50 % og 45 % mættede fedtsyrer, 37 % og 40 % enkelt umættede fedtsyrer, 13 % og 14 % flerumættede fedtsyrer, mens transfedtsyrerindholdet generelt er lavt. For Müslibar ses dog nogen variation indenfor de enkelt fedtsyregrupper.

Lidt anderledes er den gennemsnitlige fedtsyrefordelingen i Vafler til is med ca. 89 % mættede fedtsyrer, ca. 8 % enkeltumættede fedtsyrer, ca. 3 % flerumættede fedtsyrer og igen er transfedtsyreindholdet lavt. Indenfor de enkelt fedtsyrer ses nogen til voldsom variation.

Tørstof

Tørstofindholdet i Müslibar er i gennemsnit ca. 93 g/100 g og for Kammerjunkere, samt Vafler til is i gennemsnit ca. 97-98 g/100 g.

Tabelværdien for kammerjunkere stemmer overens med enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold.

Natrium

Natriumindholdet varierer fra ca. 110-350 mg/100 g og er lavest i Vafler til is. Indenfor samme varetype ses nogen til kraftig variation.

Tabelværdien for natrium i Kammerjunkere (533 mg/100 g) er højere end enkeltprøvernes gennemsnitlige indhold på ca. 350 mg pr.100 g.

Salt

Det gennemsnitlige saltindhold beregnet ud fra chlorid varierer noget ca. 0,3 – 0,6 g salt/100 g og er lavest i Vafler til is. Indenfor de enkelte varetyper ses også nogen variation.

Saltindholdet i Kammerjunkere er højere ved beregning ud fra natrium (genm. ca. 0,9 g salt/100 g) end ud fra chlorid (genm. ca. 0,5 g salt/100 g), hvilket formodentlig skyldes anvendelse af natriumholdige tilsætningsstoffer.

7.4 Gennemsnitsprøver

I alt er der analyseret 5 gennemsnitsprøver :

- Småkage, havreflager
- Skærekager
- Kiks, digestive
- Kiks, grov med frugt/grønt og/eller fibre
- Kiks, hvede, søde (Mariekiks)

Hver gennemsnitsprøve er fremstillet af 17-23 forskellige prøver, så de enkelte produkters markedsandele er repræsenteret så godt som muligt. Derfor kan der være flere prøver med samme handelsnavn, men produceret på forskellige dage.

Samtlige prøvetyper er beskrevet i bilag 1, Produktbeskrivelser.

I Fødevardatabasen er kun optaget de 3 af varetyperne : Kiks, fuldkorns-, digestivetype - Mariekiks – Skærekage, formkage, uspec.

Analyseresultater for energigivende næringsstoffer, fedtsyrer, sukkerarter, stivelse, kostfibre, aske, tørstof, natrium, chlorid og salt er vist i bilag 7.1 - 7.3 sammen med de tilsvarende enkeltprøver. I bilag 7.4 – 7.5 er vist analyseresultater for vitaminer, mineraler og spormetaller.

I tabel 3 er vist gennemsnit, minimum og maksimum for samtlige næringsstoffer for hver af de 5 gennemsnitsprøver, tabelværdier, samt de Nordiske Næringsstofanbefalinger (Nordic Council of Ministers 2004).

Indholdet af energigivende næringsstoffer, fedtsyrer, sukkerarter, stivelse, kostfibre, aske, tørstof, og salt er omtalt sammen med enkeltprøverne i afsnittene 7.1.1 Småkager (Havreflager) 7.1.3 Kager, øvrige (Skærekage) og 7.2 Kiks (Digestive, Grovkiks, Mariekiks). Generelt ses pæn overensstemmelse mellem analyseresultatet for gennemsnitsprøven og det gennemsnitlige analyseresultat for enkeltprøverne.

I det efterfølgende omtales kun indholdet af vitaminer, mineraler og spormetaller.

Tabel 4.1 Energigivende næringsstoffer. Genm., min. og maks. for 5 gennemsnitsprøver.

Prøvetype	Antal	Energi	Protein	Fedt	SFA ²⁾	MUFA ²⁾	PUFA ²⁾	Trans ²⁾	Kulhydrat	Sukkerarter	Stivelse	Kostfibre	Aske	Tørstof
		KJ/100 g	(f=5,70) g/100 g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100 g	g/100 g	g/100 g	g/100 g	g/100 g
Kiks, digestive	18	1950	6,4	17	7,9	6,2	2,1	0,13	69	18	49	3,4	1,7	98
Kiks, grov m. frugt/grønt/fibre	17	1790	8,3	13	5,5	4,4	2,1	0,09	66	19	43	6,4	2,2	96
Kiks, hvede, søde (mariekiks)	20	1820	7,1	10	4,5	3,4	1,4	0,08	77	18	56	2,6	1,4	98
Småkage, havreflager	21	2160	4,4	27	15	7,3	2,5	0,13	62	42	19	2,8	1,1	98
Skærekager	20	1790	4,4	21	5,0	8,6	4,3	0,21	55	35	18	1,1	1,3	83
Tabelværdier¹⁾														
Kiks, fuldkorns-, digestivetype		1936	6,2	20,5	9,69	7,16	1,22	-	66,0	-	49,6	5,50	1,8	95,5
Mariekiks		1802	7,4	11,9	4,90	3,30	1,80	-	74,3	21,60	51,0	3,00	1,3	95,6
Skærekage, formkage, uspec		1800	4,9	22,3	5,22	10,3	5,22	-	53,0	-	-	1,00	1,0	81,7

¹⁾ Tabelværdier (Juni 2005); ²⁾ SFA : mættede fedtsyrer; MUFA : Enkeltumættede fedtsyrer; PUFA : Flerumættede fedtsyrer; Trans : Transfedtsyrer

Tabel 4.2 Vitaminer. Genm., min. og maks. for 5 gennemsnitsprøver.

Prøvetype	Antal	B ₁ -vitamin	B ₂ -vitamin	Niacin	B ₆ -vitamin	Pantothensyre	Biotin	Folat
		mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	mg/100 g	µg/100 g	µg/100 g
Kiks, Digestive	18	0,10	0,04	1,8	0,09	u.d.	2,3	13
Kiks, grov m. frugt/grønt/fibre	17	0,24	0,08	3,0	0,29	u.d.	4,9	30
Kiks, hvede, søde (mariekiks)	20	0,08	0,02	1,1	0,07	u.d.	1,6	10
Småkage, havreflager	21	0,08	0,05	0,4	0,06	u.d.	5,3	11
Skærekager	20	0,05	0,08	0,4	0,05	u.d.	4,0	7
NNA ²⁾		1,5	1,7	1,6	20	-	-	300
Tabelværdier¹⁾								
Kiks, fuldkorns-, digestivetype		0,085	0,080	1,8	0,140	-	-	8
Mariekiks		0,040	0,050	1,2	0,075	0,40	4,00	16
Skærekage, formkage, uspec		0,045	0,050	1,9	1,9	0,040	-	-

¹⁾ Tabelværdier (Juni 2005);

²⁾ Næringsstofanbefalinger (Nordic Council og Ministers 2004)

Tabel 4.3 Mineraler og spormetaller. Genm., min. og maks. for 5 gennemsnitsprøver.

<i>Prøvetype</i>	<i>Antal</i>	<i>NaCl³⁾</i> <i>g</i>	<i>NaCl⁴⁾</i> <i>g</i>	<i>Cl</i> <i>g</i>	<i>Na</i> <i>mg</i>	<i>K</i> <i>mg</i>	<i>Ca</i> <i>mg</i>	<i>Mg</i> <i>mg</i>	<i>P</i> <i>mg</i>	<i>Fe</i> <i>mg</i>	<i>Cu</i> <i>mg</i>	<i>Zn</i> <i>mg</i>	<i>I</i> <i>µg</i>	<i>Mn</i> <i>mg</i>	<i>Cr</i> <i>µg</i>	<i>Se</i> <i>µg</i>	<i>Ni</i> <i>µg</i>	<i>Cd</i> <i>µg</i>
Kiks, digestive	18	0,9	1,4	0,55	550	170	26	30	120	1,2	0,13	0,67	2,4	0,71	<2	3,2	4	2,7
Kiks, grov m. frugt/grønt/fibre	17	1,1	1,3	0,65	510	320	96	59	180	2,6	0,21	1,01	5,3	0,90	5	3,9	14	3,8
Kiks, hvide, søde (mariekiks)	20	0,9	1,1	0,54	440	130	37	19	90	0,9	0,10	0,46	1,4	0,41	<3,2	3,8	2	2,5
Småkage, havreflager	21	0,4	0,5	0,23	190	200	23	39	140	2,7	0,21	0,75	3,5	0,86	12	2,7	47	1,1
Skærekager	20	0,5	0,9	0,32	370	130	46	14	120	1,3	0,08	0,43	8,5	0,21	8	3,8	13	1,0
<i>NNA²⁾</i>		-	-	-	-	350	800	350	600	9	0,9	9	150			50		
<i>Tabelværdier¹⁾</i>																		
Kiks, fuldkorns-, digestive		-	-	-	626	235	150	49	130	0,700	0,23	0,60	3,9	-	-	1,9	-	-
Mariekiks		-	-		392	150	30	24	186	0,700	0,20	2,00	1,9	0,510	1,8	1,9	22	-
Skærekage, formkage, uspec.		-	-		237	130	93	11	210	0,400	-	0,72	8,0	-	-	-	-	-

¹⁾ Tabelværdier (Juni 2005); ²⁾ Næringsstofanbefalinger (Nordic Council og Ministers 2004); ³⁾ Salt beregnet ud fra chlorid; ⁴⁾ Salt beregnet ud fra natrium.

7.4.1 Vitaminer

Kun af niacin er der et højt indhold i de 3 varetyper af kiks (ca. 1,1-3,0 mg/100 g), samt betydeligt i Havreflager og Skærekage (ca. 0,4 mg/100 g). Grovkiks har et højere indhold af B₁-vitamin (ca. 0,24 mg/100 g) og niacin (ca. 3,0 mg/100 g) end de 4 øvrige varetyper (ca. 0,05-0,10 mg B₁-vitamin/100 og 0,4-1,8 mg niacin/100 g).

Tabelværdien for Digestive kiks er lavere for B₁-vitamin (0,085 mg/100 g) end indholdet gennemsnitsprøven på 0,10 mg pr. 100 g. For Mariekiks er tabelværdien højere for biotin (4,00 µg/100 g) og lavere for B₁-vitamin (0,040 mg/100 g) end i gennemsnitsprøven (hhv. ca. 1,6 µg og 0,08 mg pr. 100 g). For Skærekage er tabelværdien for niacin højere (1,9 mg/100 g) end indholdet i gennemsnitsprøven (ca. 0,4 mg/100 g).

7.4.2 Mineraler og spormetaller

Havreflager og Grovkiks har begge et højt indhold af kalium (hhv. ca. 200 og 320 mg/100 g), samt et betydeligt indhold af phosphor (hhv. ca. 140 og 180 mg/100 g), jern (hhv. ca. 2,7 og 2,6 mg/100 g) og kobber (ca. 0,21 mg/100 g).

Marie kiks, Digestive kiks og Skærekager har alle et betydeligt indhold af kalium (ca. 130-170 mg/100 g), samt for Digestive kiks og Skærekager også af phosphor (ca. 120 mg/100 g).

For mangan og crom er der ingen anbefalede værdier i de nordiske anbefalinger, i stedet omtales anbefalinger fra andre lande, således har EU Scientific Committee on Food fastsat et 'safe and adequate' indtag på 1-10 mg mangan pr. dag. For crom nævner UK Committee on Medical Aspects of Food Policy et 'safe and adequate' indtag på ca. 25 µg crom pr. dag pr. voksen, mens US Food and Nutrition Board har beregnet et 'Adequate' indtag på 35 µg pr. dag for mænd (19-50 år) og kvinder på 25 µg/dag. Vurderet ud fra disse anbefalinger er der kun et betydeligt indhold af crom i Grovkiks (8 µg/100 g), Havreflager (12 µg/100 g) og Skærekager (8 µg/100 g).

Nikkelindholdet varierer i gennemsnitsprøverne fra 1-47 µg/100 g og er lavest i Marie kiks og Digestive kiks, samt højest i Havreflager. Ifølge Fødevarestyrelsen bør det anbefalede indtag af nikkel være under ca. 250 µg/dag for personer, som får reaktioner af nikkel i maden (Levnedsmiddelstyrelsen 1995).

Tabelværdierne for Digestive kiks er højere for natrium (626 mg/100 g), kalium (235 mg/100 g) og calcium (150 mg/100 g) end indholdet i gennemsnitsprøven på hhv. ca. 550 mg, 170 mg og 26 mg pr. 100 g.

Tabelværdierne for Mariekiks er højere for natrium (392 mg/100 g), kalium (150 mg/100 g), phosphor (186 mg/100 g) og nikkel (22 µg/100 g) end indholdet i gennemsnitsprøven på hhv. ca. 440 mg, 130 mg, 90 mg og 2 µg pr. 100 g.

Tabelværdierne for Skærekage er lavere for natrium (237 mg/100 g) og højere for phosphor (210 mg/100 g) end indholdet i gennemsnitsprøven på hhv. ca. 370 mg og 120 mg pr. 100 g.

8 Vurdering af næringsdeklarationer

I alt er 139 ud af 211 enkeltprøver kiks, kager og lignende produkter næringsdeklareret. Samtlige næringsdeklarationer er vist i bilag 4, mens de tilsvarende analyseresultater er vist i bilag 6.

Den korte næringsdeklaration (energi, protein, kulhydrat og fedt) er oplyst på 88 prøver og den lange næringsdeklaration på 51 prøver (energi, protein, kulhydrat, sukkerarter, fedt, mættede fedtsyrer, kostfibre og natrium). Ud af 51 prøver med den lange næringsdeklaration er der yderligere deklareret enkeltumættede og flerumættede fedtsyrer på 23 prøver, lactose på 7 prøver, stivelse på 1 prøve, sukkeralkoholer på 2 prøver, samt kolesterol på 2 prøver. Kolesterol er ikke analyseret.

I alt er der konstateret 65 deklarationsfejl fordelt på 41 prøver ud af i alt 139 prøver med næringsdeklaration, hvilket svarer til at ca. hver 3.- 4. prøve har mindst én deklarationsfejl. I bilag 6 er der for samtlige prøver vist deklareret værdi, analyseresultat og afvigelse. Nedenstående er vist fordelingen af over- og underdeklarering.

	<i>Antal Prøver*</i>	<i>Under deklareret</i>	<i>Over deklareret</i>
Protein	6	4	2
Kulhydrat	2	2	0
Sukker	6	5	1
Fedt	9	4	5
Mættede fedtsyrer	9	5	4
Enkeltumættede fedtsyrer	11	3	8
Flerumættede fedtsyrer	7	3	4
Kostfibre	5	1	4
Natrium	10	7	3

*Alle prøver er forskellige.

Der synes at være en tendens til overdeklaration af enkeltumættede fedtsyrer og underdeklaration af natrium. For de øvrige parametre er der stort set lige mange over- og underdeklarerede prøver.

9 Sammendrag og konklusion

Formålet med denne undersøgelse er at skaffe tidssvarende tabelværdier for indholdet af næringsstoffer i 25 udvalgte varetyper indenfor kiks, kager og lignende produkter, da der enten ikke findes tabelværdier eller tabelværdierne er af ældre dato.

Prøveudtagningen er baseret på en vareundersøgelse udført af Fødevareregion Nord i 2004 (Hansen et al. upubliceret). I alt er der analyseret 211 prøver (enkeltprøver) af kiks, kager og lignende fordelt på 25 forskellige varetyper svarende til 5 – 11 produkter indenfor hver varetype. Yderligere er der analyseret 5 prøver (gennemsnitsprøver), hver fremstillet af 17-21

forskellige produkter indenfor samme varetype, idet produkterne er udvalgt så repræsentativt som muligt for de enkelte produkters markedsandele. De 25 varetper omfatter :

<i>Småkager</i>	hvede (traditionelle danske) / havreflager / cookie (amerikansk type) / brunkage / pebernødder / klejner / med lavt sukkerindhold.
<i>Kager, øvrige</i>	kokoskage / kage, trøffelprodukt / marcipanprodukt, kransekage o.l. / tørkage / skærekage / roulade.
<i>Kiks, diverse</i>	digestive / crackers / rug / grove, med frugt, grønt og/eller fibre.
<i>Kiks, søde</i>	hvede (mariekiks) / hvede, med tyk chokolade (mariekiks) / hvede, dobbelte / havre / havre, med tyk chokolade.
<i>Øvrige produkter</i>	müslibar / kammerjunkere / vafler til is.
<i>Gennemsnitsprøver</i>	kiks, digestive / kiks, grove med frugt, grønt og/eller fibre / kiks, hvede, søde (Mariekiks) / skærekage / småkage, havreflager

Prøverne er indsamlet i perioden februar – december 2006. Prøverne er udvalgt så repræsentativt som muligt af Fødevareregion Nord i 7 forskellige detailbutikker, som repræsenterer både store og små butikskæder samt discountbutikker. Næringsdeklarerede produkter er efterfølgende indkaldt via Fødevareregionerne, mens ikke næringsdeklarerede produkter er købt i detailbutikkerne.

Alle enkeltprøver er analyseret for energigivende næringsstoffer (nitrogen, fedt, tørstof, aske), fedtsyrer, kostfibre, sukkerarter, stivelse og natrium.

De 5 gennemsnitsprøver er analyseret for energigivende næringsstoffer (nitrogen, fedt, tørstof, aske), fedtsyrer, kostfibre, sukkerarter, stivelse, vitaminer (B₁-, B₂-, og B₆-vitamin, niacin, pantothensyre, biotin, folat), mineraler (chlorid, natrium, kalium, calcium, magnesium, phosphor, jern, kobber, zink, iod, mangan) og spormetaller (crom, selen, nikkel, cadmium).

De største variationer i næringsstofindholdet ses typisk indenfor sukker, fedt, fedtsyrefordeling, stivelse og natrium. Idet stivelse varierer omvendt proportionalt med sukker- og fedtindholdet.

Generelt for alle varetper

- Energiindholdet er generelt højt og varierer for Kager i gennemsnit fra ca. 1600 – 1900 kJ/100 g, for Kiks og Müslibar fra ca. 1800 – 2100 kJ/100 g, samt for Småkager, Kammerjunkere og Vafler til is fra ca. 2000 – 2400 kJ/100 g.
- Proteinindholdet i Småkager, Kager, Müslibar, Kammerjunkere og Vafler til is varierer i gennemsnit fra ca. 3 – 6 g/100 g og for kiks fra ca. 6 – 9 g/100 g.
- Kulhydratindholdet er generelt højt i alle varetper. Det laveste kulhydratindhold ses for Klejner på ca. 47 g/100 g, mens Kager i gennemsnit varierer fra ca. 55 – 64 g

kulhydrat/100 g og alle øvrige varetyper fra ca. 61 – 77 g/100 g.

- Saccharose er den dominerende sukkerart i alle varetyper.
- Kostfiberindholdet i Småkager, Kager, Kammerjunkere og Vafler til is varierer i gennemsnit fra ca. 1 – 3 g/100 g, dog med undtagelse af Kokoskage der har et indhold på ca. 5,6 g kostfibre/100 g. Kostfiberindholdet i Digestive, Crackers, Müslibar samt de 3 typer af Søde hvedekiks varierer i gennemsnit fra ca. 2 – 4 g/100 g, mens de 2 typer af Søde havre kiks, samt Rug- og Grovkiks har et højere indhold på i gennemsnit ca. 5 – 6 g kostfiber/100 g.
- Transfedtsyreindholdet i alle varetyperne er generelt lavt og varierer i gennemsnit fra ca. 0-0,4 g/100 g, hvilket svarer til ca. 0-1,5 g transfedtsyrer/100 g. Bekendtgørelse om indhold af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer (Fødevarestyrelsen 2003) fastsætter at transfedtsyreindholdet i olier og fedtstoffer ikke må overstige 2 g pr. 100 g olie eller fedt. Kun 2 prøver (ca. 4 og 12 g transfedtsyrer pr. 100 g fedt) uden indhold af animalier lå over denne grænse.
- Natriumindholdet varierer noget til kraftigt både varetyperne imellem og indenfor samme varetype. Natriumindholdet i Småkager, Kager, Kammerjunkere og Vafler til is varierer i gennemsnit fra ca. 40 – 390 mg/100 g, samt i alle typer af kiks og i Müslibar fra ca. 190 – 800 mg/100 g. Crackers har det højeste natriumindhold samt den største variation (500-1320 mg natrium/100 g) indenfor varetypens 8 prøver..
- Saltindholdet beregnet ud fra chlorid varierer noget til kraftigt både varetyperne imellem og indenfor samme varetype. Saltindholdet i Digestive, Crackers, Rugkiks, Grovkiks med frugt/grønt/fiber og Søde hvede kiks af typen Mariekiks varierer i gennemsnit fra ca. 0,9 – 1,8 g/100 g, mens de øvrige varetyper i gennemsnit varierer fra ca. 0,1 – 0,6 g/100 g. Saltindholdet beregnet ud fra natrium giver for nogen varetyper et højere saltindhold end ved beregning ud fra chlorid, dette skyldes formodentlig anvendelse af natriumholdige tilsætningsstoffer.
- Af vitaminer har de 5 gennemsnitsprøver kun et betydeligt til højt indhold af niacin (ca. 0,4 – 3,0 mg/100 g).
- Af mineraler har alle 5 gennemsnitsprøver har et betydeligt til højt indhold af kalium ca. 130 – 320 mg/100 g og betydeligt indhold af phosphor ca. 90 – 180 mg/100 g. Grovkiks og Havreflager har yderligere et betydeligt indhold af jern (ca. 3 mg/100 g) og kobber (ca. 0,2 mg/100 g). Grovkiks har et højere indhold af calcium, magnesium og zink end de øvrige gennemsnitsprøver
- Af spormetaller har Havreflager, Skærekage og Grovkiks med frugt, grønnt og/eller fibre et betydeligt indhold af crom på hhv. ca. 12, 8 og 5 µg/100 g, vurderet ud fra blandt andet UK Committee on Medical Aspects of Food Policy der nævner et 'safe and adequate' indtag på ca. 25 µg crom/dag.

Småkager

I småkager med undtagelse af klejner varierer indholdet af sukkerarter i gennemsnit fra ca. 27 – 42 g/100 g og af fedt fra ca. 18 – 27 g/100 g. Fedtsyrefordelingen varierer noget varettyperne imellem for mættede fedtsyrer fra ca. 43 – 58 %, for enkeltumættede fedtsyrer fra ca. 31 – 36 % og for flerumættede fedtsyrer fra ca. 10 – 20 %.

Klejner adskiller sig fra de øvrige varettyper af småkager ved et gennemsnitligt lavere indhold af sukkerarter (ca. 13 g/100 g) og højere af fedt (ca. 41 g/100 g). Fedtsyrefordelingen varierer også i forhold til de øvrige småkager, med et lavere gennemsnitligt indhold af mættede fedtsyrer på ca. 30 %, samt højere af enkeltumættede og flerumættede fedtsyrer på hhv. ca. 46 % og 24 %.

Småkager, med lavt sukkerindhold

I alt er analyseret 7 Småkager med lavt sukkerindhold, hvor indholdet af sukkerarter varierer fra ca. 0,2 – 3 g/100 g. I alt var 5 af prøverne anprist 'ikke tilsat sukker', heraf var 2 prøver yderligere anprist 'Light' i forbindelse med betegnelsen 'ikke tilsat sukker'. Én prøve bar mærkevare navnet 'Minimum' og én prøve var mærket 'indeholder sødestof'. For 2 af prøverne er indholdet af kostfibre anprist (hhv. 32 og 33%). Alle prøver er udtaget i 2006, altså inden Forordningen om ernæringsanprisninger trådte i kraft d.19. januar 2007.

For 4 prøver er der ikke beregnet/analyseret energi, kulhydrat og kostfibre, da prøverne har et højt indhold af polydextrose, inulin og/eller oligofruktose, som det ikke har været muligt at bestemme analytisk. Inulin, oligofruktose, samt størstedelen af polydextrose regnes til kostfibre, men bestemmes ikke ved den anvendte kostfibermetode, derfor vil de 3 stoffer ved beregning af kulhydrat efter differensmetoden indgå i kulhydratværdien, som så bliver for høj.

De 3 prøver uden indhold af inulin, oligofruktose og/eller polydextrose har et gennemsnitligt indhold af energi på ca. 2100 kJ/100 g, og kulhydrat på ca. 60 g/100 g.

Alle varettypens 7 prøver har i gennemsnit et indhold på ca. 24 g fedt/100 g og ca. 1 g sukkerarter/100 g. De 4 prøver med tilsatte kostfibre er alle sødet med acesulfamkalium (ikke analyseret), mens der i de øvrige 3 prøver er anvendt maltitol (genm. ca. 20 g/100 g).

Fedtsyrefordelingen svarer til de øvrige småkagers med ca. 43 % mættede fedtsyrer, ca. 37 % enkeltumættede fedtsyrer og ca. 19 % flerumættede fedtsyrer.

Kage

Indholdet af sukkerarter i Kager varierer i gennemsnit fra ca. 36 – 55 g/100 g og af fedt fra ca. 12 – 23 g/100 g.

Fedtsyrefordelingen varierer en del varettyperne imellem, idet indholdet af mættede, enkeltumættede og flerumættede fedtsyrer i Kokoskage er hhv. ca. 92 %, 7% og 1%, i Marcipanprodukter hhv. ca. 14 %, 62 % og 24 %, samt i de sidste 4 varettyper af Kager hhv. ca. 30 – 59 %, 30 – 45 % og 11 – 24 %.

Kokoskager og Marcipanprodukter har et lavt indhold af stivelse (i genm. hhv. 2 og 5 g/100 g) sammenlignet med de øvrige varetyper indenfor Kage (i genm. ca. 13 – 18 g stivelse/100 g).

Kiks, diverse

Indholdet af sukkerarter i Kiks varierer i gennemsnit fra ca. 13 – 21 g/100 g, bortset fra Crackers der kun har et gennemsnitligt indhold på ca. 5 g sukkerarter/100 g. Variationen i indhold af sukker er voldsom indenfor både Crackers og Grovkiks med frugt, grønt og/eller fibre.

Digestive, Crackers, Rugkiks og Grovkiks har et gennemsnitligt fedtindhold på ca. 13-16 g/100 g og en fedtsyrefordeling på i gennemsnit ca. 45 – 50 % mættede fedtsyrer, ca. 32 – 38 % enkeltumættede fedtsyrer og ca. 13 – 19 % flerumættede fedtsyrer.

Grovkiks omfatter 2 typer af kiks, hvor den ene er beregnet til snack med et indhold pr. 100 g på ca. 25 – 35 g sukkerarter og ca. 3-5 g kostfibre. Den anden type Grovkiks er beregnet til at spise i forbindelse med eller erstatte et måltid og har ofte et lavere sukkerindhold (ca. 4 – 20 g/100 g) og et højere kostfiberindhold (ca. 7 – 13 g/100g).

Kiks, søde

Søde kiks har et indhold af sukkerarter på i gennemsnit ca. 18 – 37 g/100 g og af fedt fra ca. 11 – 25 g. Hvedekiks og havrekiks med tyk chokolade har begge de højeste indhold af både fedt og sukker.

Mariekiks har det laveste gennemsnitlige indhold af sukkerarter på ca. 18 g/100 g og af fedt på ca. 11 g /100 g, hvilket svarer til indholdet i Digestive kiks (ca. 18 g sukkerarter/100 g og 16 g fedt/100 g).

Fedtsyrefordelingen varierer en del varetyperne imellem, idet indholdet af mættede, enkeltumættede og flerumættede fedtsyrer i Hvedekiks med tyk chokolade og Dobbelte hvedekiks er på hhv. ca. 65 og 70 %, 30 og 22 %, samt 4 og 8 %. I Mariekiks, samt de 2 typer havrekiks er den tilsvarende fedtsyrefordeling på hhv. ca. 39 – 53 %, 35 – 42 %, 11 – 18 %.

Müslibar, Kammerjunkere og Vafler til is

Müslibar, Kammerjunkere og Vafler til is er meget forskellige varetyper, hvilket afspejles i indholdet af sukker og fedt, som varierer noget til kraftigt både varetyperne imellem og indenfor samme varetype.

Indholdet af sukkerarter er lavere i Kammerjunkere (ca. 24 g/100 g) end i Müslibar og Vafler til is (genm. ca. 31 – 34 g/100 g), mens fedtindholdet er lavere i Müslibar og Kammerjunkere (genm. ca. 15- 18 g/100 g) sammenlignet med Vafler til is (ca. 27 g/100 g).

Fedtsyrefordelingen viser at Vafler til is har et højt indhold af mættede fedtsyrer på ca. 89 % og kun ca. 8 % enkeltmættede fedtsyrer, samt ca. 3 % flerumættede fedtsyrer. Kammerjunkere og Müslibar har en fedtsyrefordeling på i gennemsnit hhv. ca. 45 og 50 % mættede fedtsyrer, ca. 40 % enkeltumættede fedtsyrer og ca. 14 % flerumættede fedtsyrer.

Tabelværdier

I alt er 9 varetyper opført i Fødevaredatabasen 6. udgave (Juni 2005): Småkage, uspec. (sv. til Traditionelle danske)- Tørkage, kranselage - Tørkages, uspec. (sv. til Tørkage)- Skærekage, formkage, uspec. - Roulade, uspec. – Kiks, fuldkorns-, digestivetype – Ostekiks, Cream Crackers – Mariekiks – Kammerjunkere. Det er dog ikke alle de undersøgte stoffer der er værdier for i Fødevaredatabasen, f.eks. transfedtsyrer og i flere tilfælde heller ikke for sukkerarter, stivelse og kostfibre.

- Kun for *Småkage, hvede, traditionelle danske* stemte alle tabelværdierne (Småkager, uspec.) overens med varetypen Småkage, hvede (traditionelle danske). I det efterfølgende er kun omtalt hvilke parametre indenfor de 9 varetyper der afviger mindst 10 % eller mindst 5 g pr.100 g fra tabelværdierne.
- For *Marcipanprodukter* er tabelværdien (Tørkage, kranselage) for protein (9,2 g pr.100 g), fedt (25,0 g pr.100 g) og natrium (61 mg pr.100 g) er højere end det gennemsnitlige indhold på hhv. ca. 6,0, 15 g og ca. 40 mg pr.100 g.
- For *Tørkage* er tabelværdien (Tørkage, uspec.) for protein (5,1 g pr.100 g) lavere og for fedt (27,3 g pr.100 g) højere end det gennemsnitlige indhold i 7 enkeltprøver på hhv. ca. 6,0 g og ca. 21 g pr.100 g.
- For *Skærekage* er tabelværdien (Skærekage, formkage, uspec) højere for enkeltumættede fedtsyrer (10,3 g pr.100 g), niacin (1,9 mg pr. 100 g) og phosphor (210 mg pr. 100 g), samt lavere for natrium (237 mg pr.100 g) end indholdet i gennemsnitsprøven på ca. 8,6 g, 0,4 mg, 120 mg og 370 mg pr. 100 g.
- For *Roulade* er tabelværdien lavere for tørstof (75,6 g pr.100 g), sukkerarter (25,2 g pr. 100 g), mættede fedtsyrer (3,71 g pr.100 g og natrium (177 mg pr.100 g) end det gennemsnitlige indhold i 10 enkeltprøver på hhv. ca. 82 g, 44 g, 5,3 g og 250 mg pr.100 g. For enkeltumættede fedtsyrer er tabelværdien højere (2,96 g/100 g) end den gennemsnitlige værdi på 4,4 g pr.100 g. Indenfor de enkelte sukkerarter ses også uoverensstemmelse i mellem tabelværdierne og de gennemsnitlige indhold.
- For *Kiks, digestive* er tabelværdien (Kiks, fuldkorns-, digestivetype) højere for fedt (20,5 g pr. 100 g), kostfibre (5,50 g pr. 100 g), natrium (626 mg pr.100 g), kalium (235 mg pr. 100 g) og calcium (150 mg pr.100 g) end indholdet i gennemsnitsprøven på hhv. ca. 17 g, 3,4 g, 550 mg, 170 mg og 26 mg pr. 100 g. Tabelværdien for B₁-vitamin er lavere (0,085 mg pr.100 g) end indholdet i gennemsnitsprøven på ca. 0,10 mg pr.100 g.
- For *Kiks, Crackers* er tabelværdien (Ostekiks, Cream Crackers) højere for fedt (16,3 g pr. 100 g), stivelse (68,3 g pr. 100 g), kostfibre (4,3 g pr.100 g), samt lavere for natrium (610 mg pr.100 g) i forhold til gennemsnittet af de 8 enkeltprøver på hhv. ca. 14 g, 59 g, 3,0 g og 800 mg natrium pr. 100 g.
- For *Kiks, hvede, søde (mariekiks)* er tabelværdien (Mariekiks) højere for fedt (11,9 g pr. 100 g), sukkerarter (21,60 g pr.100 g) og kostfibre (3,00 g pr.100 g), samt lavere for stivelse (51,0 g pr.100 g) i forhold til indholdet i gennemsnitsprøven på ca. 10 g fedt, 18 g sukker, 2,6 g kostfibre og 56 g stivelse pr. 100 g. Tabelværdierne for B₁-

vitamin (0,040 mg pr.100 g), natrium (392 mg pr.100 g), kalium (150 mg pr.100 g), phosphor (186 mg pr.100 g) og nikkel (22 µg pr.100 g) er højere end indholdet i gennemsnitsprøven på ca. 0,08 mg, 440 mg, 130 mg, 90 mg og 2 µg pr. 100 g.

- For *Kammerjunkere* er tabelværdien højere for protein (8,3 g pr. 100 g) og natrium (533 mg pr. 100 g) end det gennemsnitlige indhold i 9 enkeltprøver på hhv. ca. 5,4 g og 350 mg pr. 100 g.

Næringsdeklarationer

Næringsdeklarationer var trykt på 139 ud af 211 enkeltprøver kiks, kager og lignende produkter, heraf var 88 produkter med den korte og 51 produkter med den lange næringsdeklaration. I alt blev der konstateret 65 deklarationsfejl fordelt på 41 prøver, svarende til en deklarationsfejl på hver 3.-4. prøve. Flest fejldeklarationer blev fundet for enkeltumættede fedtsyrer (11 stk.) og færrest for kulhydrat (2 stk.)

Referencer

EF 2006. Europa-parlamentets og Rådets forordning (EF) Nr. 1924/2006 af 20. december 2006 om ernærings- og sundhedsanprisninger af fødevarer.

© [Fødevaredatabanken](#), version 6.0, juni 2005.

Fødevaredirektoratet 2003. Bekendtgørelse om indhold af transfedtsyrer i olier og fedtstoffer m.v., nr. 160 af 11. marts 2003.

Fødevareregion Nord oktober 2007. Kvalitetssikringsrapport for projekt 2003-20-64-00239 'Cerealier del 2 – Kiks og kager - Kortlægning af næringsstofindhold. Analytisk undersøgelse

Hansen K., Saxholt E., Knuthsen P. 'Cerealier, vareundersøgelse, del 2 - Kiks, kager og lignende' Fødevarestyrelsen, intern rapport (2004).

Hvem er Hvem – Dansk dagligvarehandel. Februar 2004, s. 6. Kolonialbutikker i Danmark.

Levnedmiddelstyrelsen 1993. Vejledning om næringsdeklaration af levnedsmidler, Sundhedsministeriet sept. 1993.

Nordic Council of Ministers 2004. Nordic Nutrition Recommendations 4th edition, 13th August 2004.

Sundhedsministeriet 1992. Bekendtgørelse om næringsdeklaration m.v. af færdigpakkede levnedsmidler, nr. 198 af 20. marts 1992.

Bilag 1 Produktbeskrivelse

7.1.1 Småkager, hvede, traditionelle danske

Varen hedder typisk Blandede småkager, vanillekranse, finsk brød, jødekager, specier. Fælles for dem er størrelsen på ca. 4-6 cm i diameter og det porøse, smuldrende bid. De typiske ingredienser er i rækkefølge: Hvedemel, fedtstof, sukker og æg samt en række andre ingredienser i mindre mængde som vanille, nødder, chokolade, kakao. Ingrediensrækkefølgen kan i nogle tilfælde være: Hvedemel, sukker, fedtstof, æg. Denne varetype er afgrænset fra brunkage, Lady fingers, cookie-type, ingefærkager, havreflager, dobbelte småkager og kikstyper.

7.1.2 Småkage, cookie (amerikansk type)

Cookie er egentlig blot det amerikanske ord for småkage. Men i Danmark må cookies betragtes som en bestemt type af småkager. Den er typisk større end en traditionel dansk småkage. Rund og tykkest på midten.

7.1.3 Småkage, havreflager

I havreflager skal ingredienserne sukker, fedt og havregryn være tilstede i betydelige mængder og tilsammen udgøre ca. 80% af småkagen. Sukker vil oftest være den ingrediens der er mest af i produktet. Havreflager vil typisk hedde "havreflager" og virker seje, fedtede og sprøde. Havreflager kan være dobbelte med creme. Havreflager er ikke en kiks, ikke en dobbelt kiks med creme

7.1.4 Småkage, brunkager

Brune kager er en sæson småkage der hører julen til. Den er brun, hård og sprød, flad, oftest rund ca. 5 cm i diameter. En typisk ingrediensliste er: Hvedemel, fedtstof, sukker, mørk sirup/brun farin, nelliker/kanel, oa. Ord som Brune kager eller brunkage vil altid være en del af varenavnet.

7.1.5 Småkage, pebernød

Pebernødder er små faste / hårde småkager med størrelse og udseende lidt som en hasselnød. Pebernødder er en sæsonvare på den måde at der sælges langt mest til jul, men sælges dog året rundt. P.g.a. deres udseende og navn, kan pebernødder ikke let forveksles med andre småkager. Den typiske ingrediensliste for pebernødder er: Hvedemel, sukker, fedtstof, æg, hævemiddel, krydderier (en eller flere af følgende: kanel, nelliker, ingefær, kardemomme, peber), salt.

7.1.6 Småkage, klejner

Klejner er en sæson småkage der hører julen til. Klejner er "kogt" i fedtstof (friturestegt). En typisk klejne er lavet af: Hvedemel, fedtstof (palmin, margarine eller andet), sukker, mælk, æg, hævemiddel (bagepulver, hjortetaksalt) og evt. krydret med kardemomme og citronskal. Klejner har snittet et hul på langs i midten og er trukket en hel omgang ind igennem dette hul inden de koges i fedtstoffet.

7.1.7 Småkager, uden tilsat sukker (kaldes måske sukkerfri)

De småkager uden tilsat sukker der blev fundet i vareundersøgelsen var alle produceret af Tylstrup. De kan selvfølgelig også være produceret af andre. Sukker må ikke være på ingredienslisten. Der må ikke være tilsat sukker i småkagerne. Kagerne vil sandsynligvist være anprist som "Ikke tilsat sukker". E965 Maltitol, maltitolsirup kan være i produktet. Der er fundet 6 produkter: Kammerjunkere, Pebernødder, Brune Kager, Kokoskranse, Blandede Småkager, og Vanillekranse alle fra Tylstrup. Det kan diskuteres om kammerjunkere er en småkage, men de bør medtages i denne prøveindsamling for at kunne indgå i det samlede billed. Kammerjunkere må dog ikke indgå i en poolprøve hvor de blandes med de øvrige sukkerfrie småkager.

7.1.8 Kokoskage

Kokoskager er lidt problematiske at definere, da der er mange kagetyper med et indhold af kokos. Dette produkt har et højt indhold af kokos (20-30%). Kokos vil typisk stå på første- eller andenpladsen i ingredienslisten, som typisk vil være: Kokosmel (31 %), sukker, glucosesirup, æggehvide, hvedemel, chokolade (5 %), delvis hærdevegetabilsk fedtstof, E420, E441. Kokoskage er afgrænset fra produkter med et mindre kokosindhold f.eks. kokossmåkager med kokosmel på en 4. plads i ingredienslisten.

7.1.9 Kage, trøffelprodukter

Trøffelprodukter kaldes i branchen også for koldprodukter fordi de ofte ikke er bagt. Typiske koldprodukter er studentbrød, smølfer, romkugler, pyramider, træstammer, havregrynskugler. De er typisk rørt sammen af sukker og fedtstof og en række andre ingredienser afhængigt af hvilket produkt der er tale om. Antallet af forskellige tilsætningsstoffer og aromastoffer er typisk meget højt for de industrielt fremstillede koldprodukter.

7.1.10 Kransekage o.l.

Kransekager har storsæson til nytår hvor de fleste mennesker spiser kransekage nytårsaften den 31. december. Kransekage bruges også ved en række festlige lejligheder som bryllup, familiefester, receptioner og andre sammenkomster med en vis status. Den typiske kransekage er aflang med et trekantet tværsnit på ca. 3 cm. Kan også være formet i koncentriske ringe af forskellig størrelse (heraf ordet kransekage), der er stablet til et tårn eller ordnet i en figur som et horn. Kransekage er almindeligvis pyntet med en fin zig-zag-stribe af hvid sukkerglasur. Kransekage kan have en bund af chokolade. Ganske små kager af kransekage kaldes petits fours og kan være pyntet med nødder, pyntebær o.a. Napolionshatte er ikke kransekage. En typisk ingrediensliste for kransekage er: konfektmasse eller marcipan 35%, sukker, æggehvide, evt. chokolade, evt. nødder. Massen bages i 5-7 minutter ved ca. 240 grader Celcius.

7.1.11 Tørkage

Tørkager er portionskager med en vægt på typisk 30-50 gram og en holdbarhed på typisk 2-3 uger eller mere. Ingrediensmæssigt minder tørkager meget om skærekager. Den typiske ingrediensliste for tørkage er: sukker, hvedemel / fedtstof, æg. Typiske varer for denne varetype er mazariner, linser, napoleonskager. Der vil typisk være en del mere æggebestanddele i skærekager end i tørkager. Tørkager er ikke småkager

7.1.12 Skærekage

Skærekage er som ordet siger en kage der skæres stykker af. Den er typisk 300-400 gram, men findes også i en mindre størrelse ca. 125 gram og i ekstra stor ca. 700 gram. Den typiske ingrediensliste for skærekage er: sukker, hvedemel, æg, fedtstof. Typiske varer for denne varetype er sandkage, marmorkage, citronmåne. Skærekage og tørkage kan det være vanskeligt skelne fra hinanden ud fra ingredienslisten, men tørkager er en portionskage i mindre størrelse end en skærekage (se tørkage). Der vil typisk være en del mere ægbestanddele i skærekager end i tørkager.

7.1.13 Roulade med frygtfyld

Roulade med frygtfyld er en meget veldefineret varetype. Den er en skærekage, der er rullet sammen af en lagkagebund med frugtmarmelade. Den vejer typisk 300 gram. En typisk ingrediensliste er: hindbærfrugtfyldning 39.7 % (glucosesirup, sukker, hindbær, vand, pectin, citronsyre, kaliumsorbat, hindbærearoma), hvedemel, sukker, pasteuriseret æg, glucosesirup, hvedestivelse, E471, E475, E450, E500, laktose, salt, E260, citronsyre. Varen er afgrænset fra roulade med cremfyld.

7.1.13 Roulade med creamefyld

Roulade med creamefyld er en meget veldefineret varetype. Den er en skærekage, der er rullet sammen af en lagkagebund med creamefyld - ofte kakao. Den vejer typisk 300 gram. En typisk ingrediensliste er: kakaocreame 31.7 % (delvis hærdevegetabilsk olie og vegetabilsk olie, glucosesirup, fedtfattigt kakaopulver, laktose, E471, vaniljearoma), hvedemel, sukker, pasteuriserede æg, E420, E422, glucosesirup, hvedestivelse, E471, E475, E450, E500, laktose, salt, E260, citronsyre, fedtfattigt kakaopulver, vegetabilsk olie. Varen er afgrænset fra roulade med frugtfyld.

7.1.14 Kiks, digestive

Digestive kiks er en sød kiks hvor en typisk ingrediensliste pr. 100 gram er: 51 g hvedemel, 16 g delvis hærdevegetabilsk olie, 16 g grahamsmel, 16 g sukker, 3 g fuldkornshvedemel, 3 g havremel, 3 g E500, E503, 2 g mælkesukker, salt. De kan indeholde rug og havre men hvede er altid hovedingrediensen. Kiksene kaldes altid "Digestive" på emballagen. De er typisk runde ca. 8 cm i diameter og 6-7 mm tykke. De indeholder ikke chokolade eller kakao og ikke nødder eller frugt. Digestive er afgrænset fra Mariekiks, rugkiks, havrekiks, digestive med chokolade.

7.1.15 Kiks, crackers

Crackers er en sprød, crunchy kiks der ofte bruges til ost. Der findes for tiden tre typer: Cream crackers, salt crackers og water crackers. Andre betegnelser vil forekomme. Cream crackers har et relativt lavt saltindhold omkring 1%. Salt crackers har et ret højt saltindhold omkring 2.3%. Water crackers har et lavt saltindhold. Den grundlæggende ingrediensliste er hvedemel, olie, salt, gær og som regel også et hævemiddel og lidt maltbestanddele. Crackers er hovedsaglig ikke tilsat sukker. Sukker kan dog forekomme i små mængder.

7.1.16 Kiks, rug

Rugkiks er kendetegnet ved at have et højt indhold af rugmel og et relativt lavt indhold af sukker. rugmel 39 %, hvedemel, vegetabilsk fedtstof, sukker, sirup, mælkesukker, ammoniumhydrogencarbonat, natriumhydrogencarbonat, salt, kommen 1 %, æg.

7.1.17 Kiks, grov med frugt eller grønt

Denne varetype præsenteres ofte som sund på emballagen. Der er et indhold af frugt eller grønt måske plantefibre. Der er et højt indhold af hvedemel og hvedefuldkornsmel eller grahamsmel. Alle har deklareret et vist indhold af sukker i ingredienslisten. Varen afgrænses fra rugkiks og digestive.

7.1.18 Kiks, hvede, søde (Mariekiks)

Denne kiks er typisk en Mariekiks men kan hedde andre ting. Den kan være rund, firkantet og evt. have helt andre former. Den er typisk mindre end en digestive kiks. Den er typisk 3 mm tyk. Den er lavet af fint hvedemel som hovedingrediens og i de fleste tilfælde vil sukker være den ingrediens der er næstmest af. En typisk ingrediensliste vil være: Hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, invertsukker, ammoniumbikarbonat, natriumhydrogenkarbonat, salt, aroma (vanilje). Den indeholder ikke havre, rug, fuldkornsmel, chokolade, kakao, nødder, frugt.

7.1.19 Kiks, hvede, sød, med tyk chokolade

Denne vare kan man opfatte som et stykke dessertchokolade med bund af mariekiks. Der er knæk i chokoladen, som altså ikke er af overtrækstypen. Kiksen er overvejende rektangulær af form. Ingredienslisten kan være som: chokolade, kiks (hvedemel, sukker, smør, glucosesirup, vallepulver, salt, E500, E322, aroma). Eller: sukker, hvedemel, kakaosmør, kakaomasse, skummetmælkspulver, smør 3.7 %, valleprodukt, lactose, smørfedt, glucosesirup, sojalecithin, mælkpulver, salt, natriumhydrogencarbonat, citronsyre, aroma. De to typer af ingredienslister dækker dog i praksis over det samme. Den er afgrænset fra "Kiks, hvede, sød, med chokoladeovertræk".

7.1.20 Kiks, dobbelte, hvede, søde

Søde, dobbelte hvedekiks med creme imellem er som ordet siger en dobbelt kiks med creme imellem. Kiks-delen er identisk med en mariekiks-type. Creme-delen er oftest choko-creame, men kan være creme af en anden smagsvariant. Produktets typiske ingrediensliste er: hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, kakao, mælkebestanddele, bagepulver, aroma

7.1.21 Kiks, havre, søde

Søde havrekiks er typisk en flad, rund kiks der er lidt mindre end en digestive kiks (c. 6.5 cm i diameter, 7-8 mm tyk). Donna country oat, Hobnobs Oat biscuits Mc Vitie's, My Choice Havre Kiks, Oat-bits Æble, My Choice Havre Kiks med frugt, My Choice Havre Kiks med Mandler,

7.1.22 Kiks, havre, søde, med chokolade

Som søde havrekiks blot med chokoladeovertræk af lys eller mørk chokolade. Country Oat, Havrekiks med mælkechokolade, HobNobs, Mc Vitie's Milk Chocolate.

7.1.23 Müslibar

Müslibar er en mellemting mellem et stykke kage og et stykke slik. En sød bar med en sej og eller chruchy konsistens. Den indeholder müsli-flager af f.eks. hvede, majs, ris, nødder og eller frugt. Den kan indeholde chokolade. Typisk sødet med glucosesirup og andre sukkerstoffer. Den er typisk pakket enkeltvis. Den vil ofte blive kaldt müslibar på emballagen, men ikke nødvendigvis. Den er afgrænset i forhold til chokoladebarer som Mars- og Holly-bar.

7.1.24 Kammerjunkere

Kammerjunkere ligner en småkage. Den bruges næsten udelukkende som tilbehør til koldskål af forskellige slags. Den er rund og ligner en diminutiv underkrydder eller tvebak. En typisk ingrediensliste er: Hvedemel, fedt, sukker, æg, mælkebestanddel, vanilje. Kammerjunkere vil oftest bære navnet "kammerjunker" som en del af varebetegnelsen.

7.1.25 Vafler til is

Vafler til is kaldes også "vafler i blok", "blokvafler", "blandede vafler" o.a. De mest almindelige typer er vafler i blok. De er flade rektangulære vafler, der sælges i firkantede blokke. Også blandede vafler er almindelige. De sælges for det meste i poser som små vafler til is med forskellige buttede former. Fedt, sukker og hvedemel er de tre hovedingredienser. Produktet kaldes "Vafler" eller "Wafers" på emballagen. "Vafler til is" er ikke belgiske vafler, ikke vaffelrør, ikke isvafler, ikke "pandekage"-vafler bagt i et vaffeljern.

Bilag 2 Analysemetoder

Energi : Nordic Nutrition Recommendations 2004, 4th edition (Nordic Council of Ministers 2004).

Princip : Energien beregnes ud fra indholdet af protein, fedtstof, kulhydrat-tilgængelig og kostfiber med anvendelse af omregningsfaktorerne hhv. 17, 37, 17 og 8. Såfremt sukkeralkoholer er analyseret tildeles de omregningsfaktoren 10.

Energi : AV287.1, Beregning af energiindhold i levnedsmidler til næringsdeklaration

Princip: Beregnes ud fra indholdet af protein, fedtstof og kulhydrat ved anvendelse af omregningsfaktorerne hhv. 17, 37 og 17. Såfremt sukkeralkoholer er analyseret tildeles de omregningsfaktoren 10.

Kulhydrat, tilgængelig : Nordic Nutrition Recommendations 2004, 4th edition (Nordic Council of Ministers 2004):

Princip : Beregnes som : tørstof - (protein + fedt + aske + kostfiber).

Protein (Nitrogen) : AM024.2, Nitrogenbestemmelse i levnedsmidler og foderstoffer efter Kjeldahl, efterfulgt af metode AV0182, Beregning af proteinindhold i levnedsmidler.

Princip : Prøven koges med koncentreret svovlsyre, tilsat kaliumsulfat og kobber-II-sulfat. Dannet ammonium afdestilleres som ammoniak ved hjælp natriumhydroxid, opsamles i borsyre, titreres med saltsyre. Protein beregnes ved multiplikation af N-indholdet med 5,70 til beregning af tabelværdier og med 6,25 til næringsdeklarationer.

Fedt : AF213.1, Bestemmelse af fedtindhold i levnedsmidler ved anvendelse af Soxtec.

Princip : Den findelte prøve koges med saltsyre og filtreres gennem et filter. Filterkagen samt filterpapir tørres og ekstraheres med ether/petroleumsether med et Soxthermapparat.

*Fedtsyrer** : AF271.2, Fedtsyrer ved gaskromatografi på kapillarsøjle

Princip : Lipidet isoleres ved ekstraktion med ether/petroleumsether og transmethyleres med bortrifluorid-methanol-komplex. Efter ekstraktion med n-heptan injiceres methylestrene i gaskromatografen udstyret med en passende polær kapillarsøjle til adskillelse af fedtsyremethylestre.

Med denne metode bestemmes fedtsyrer ned til 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog transfedtsyrer ned til 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Tørstof : AZ102.2, Tørstofbestemmelse i sammensatte fødevarer.

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

Aske : AM012.2, Bestemmelse af aske i levnedsmidler.

Princip : Efter eventuel forudgående tørring under varmelamper, foraskes prøverne i muffelovn ved 525°C til konstant vægt.

Sukkerarter : AY281.1, FVST, Bestemmelse af sukkerarter.

Princip : Prøven ekstraheres med 60°C vand, omrøres i 4 timer, indholdet bestemmes ved HPAEC @ (High pH Anion Exchange Chromatography) med eluentgenerator til KOH fremstilling og PAD @ (pulsed amperometric detection) detektion, CarboPac PA20 forkolonne og kolonne.

Stivelse : AY295.1, Bestemmelse af stivelse efter AOAC 996.11

Princip : Prøverne findeles i kværn med 0,5 mm sold. Stivelse hydrolyseres til maltosaccharider med thermostabil α -amylase ved 95-100 °C. Maltosaccharider hydrolyseres til glucose med amyloglucosidase. Glucose bestemmes med glucose oxidase-peroxidase reagens. Stivelse beregnes ud fra glucoseindholdet.

Kostfibre : AY145.2, Bestemmelse af total kostfiber

Princip : Dublet prøver af tørret levnedsmiddel (fedtekstraheres hvis indholdet er større end 5-10% fedt, afsukres hvis sukkerindholdet er >40 %) 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 78 % ethanol, 96 % ethanol og acetone. Efter tørring vejes resten. En af dubletterne analyseres for protein, og den anden foraskes ved 525 °C, og asken bestemmes. Total kostfiber = vægten af resten - vægten (protein + aske).

Til bestemmelse af protein anvendes metode AM024.1 (beskrevet i bilag 1), idet der ved prøver her forstås den udfældede og tørrede rest fra kostfiberanalysen.

B₁-/B₂-vitamin : AB189.3, Bestemmelse af B₁-/B₂-vitamin ved HPLC i levnedsmidler, næringsstofpræparater og foder.

Princip : Thiamin og riboflavin, samt phosphatestre af disse frigøres ved syrehydrolyse. Der inkuberes med enzym, der indeholder phosphatase, proteinase og amylase hvorved bundne former nedbrydes til henholdsvis thiamin og riboflavin. Ekstraktet injiceres evt. efter fortynding på HPLC, hvor såvel thiamin som riboflavin detekteres ved fluorescens måling. Thiamin oxideres dog inden måling til thiochrom med basisk hexacyanoferrat (III) ved en post-column reaktion. Indholdet beregnes på basis af ekstern standard. Metoden bestemmer også 2-(1-hydroxyethyl)thiamin, der omregnes til thiamin ved multiplikation med (337,3/381,33).

B₆-vitamin : AB292.2, Bestemmelse af B₆-vitamin i levnedsmidler, kosttilskud og foder ved HPLC

Princip : Prøver hydrolyseres under varme med 0,1 M HCl. Prøven behandles med sur phosphatase og β -glukosidase. Ekstrakterne oprensnes på en omvendt fase SPE-kolonne. B₆-vitamererne pyridoxin, pyridoxal og pyridoxamin separeres herefter ved isokratisk HPLC på C-18 kolonne med efterfølgende fluorimetrisk detektion. Inden måling justeres pH i eluenten ved en post kolonne tilsætning af fosfat buffer. Indholdet beregnes på basis af en ekstern standard.

Folat : AB265.2, Mikrobiologisk kvantificering af folat i levnedsmidler, foder og kosttilskud

Princip : Mikrobiologisk bestemmelse med *lb. cacei* som testorganisme, dyrkning i 16-20 timer turbidimetrisk måling. Vækstmåling. Prøveforbehandling med kyllingepankreas.

Niacin : AB007.2, Bestemmelse af nikotinsyre og nikotinamid i levnedsmidler.

Princip : Mikrobiologisk bestemmelse med *Lactobacillus plantarum* som testorganisme, dyrkning i 24 timer turbidimetrisk måling af væksten.

Pantotensyre : AB267.1, Mikrobiologisk kvantificering af pantotensyre i levnedsmidler, foder og kosttilskud.

Princip : Mikrobiologisk bestemmelse med *Lactobacillus plantarum* som testorganisme. Efter 20 - 24 timers inkubation i 5 ml reagensglas aflæses vækst ved turbidimetrisk måling. Levnedsmidler, foderstoffer og kosttilskudspræparater forbehandles ved autoklavering i 5 min. med eddikesyre/natriumacetatbuffer.

Biotin : AB266.1, Mikrobiologisk kvantificering af biotin i levnedsmidler, foder og kosttilskud.

Princip : Mikrobiologisk bestemmelse af biotin med *Lactobacillus plantarum* som testorganisme. Efter 20 - 24 timers inkubation i 5 ml reagensglas aflæses vækst ved turbidimetrisk måling. Levnedsmidler og foderstoffer forbehandles ved autoklavering i 1 time med 1,5 M svovlsyre. Kosttilskudsprøver forbehandles ved autoklavering i 10 min. med 1,5 M svovlsyre.

Chlorid : AM109.3, Chlorid i levnedsmidler.

Princip : Chlorid bestemmes ved potentiometrisk titrering med sølvnitrat i en vandig opslæmning af prøven.

Na, K, Ca, Mg, Fe, Cu, Zn, Mn og P : FM061.1, Bestemmelse af grundstoffer i levnedsmidler ved ICP-AES efter trykforaskning.

Princip : Fødevarerprøven findeles ved homogenisering og en delprøve destrueres med salpetersyre i mikrobølgeovn/ og eller i trykforaskningsbomber (Berghofbomber). Destruktionsopløsningens indhold af grundstoffer Ca, Cr, Cu, Fe, K, Mg, Mn, Na, Ni, P, Sn og Zn) bestemmes ved ICP-OES.

Ni, Cr, Cd, Se : FM073.1, Metode til bestemmelse af sporelementer i fødevarer ved ICP-MS efter trykforaskning.

Princip : Fødevarerprøven findeles ved homogenisering og en delprøve destrueres i mikrobølgeovn med salpetersyre. Destruktionsopløsningens indhold af spormetaller (Pb, Cd, Hg, Se, Cr, Ni og As) bestemmes ved ICP-MS

Jod : FM078.1, Bestemmelse af jod i levnedsmidler med ICP-MS

Princip : Den homogeniserede prøve opløses i TMAH. Flydende prøver fortyndes med TMAH. Jodindholdet bestemmes med ICP-MS med Te som intern standard

**Nedenstående fedtsyrer identificeres med metode AF271.2*

C4:0	Smørsyre	C22:6,n-3	Docosahexaensyre DHA
C6:0	Capronsyre	C24:0	Tetracosensyre
C8:0	Caprylsyre	C24:1,n-9	Tetracosensyre
C10:0	Caprinsyre		
C12:0	Laurinsyre		
C14:0	Myristinsyre		
C14:1,n-5	Tetradecensyre		
C15:0	Pentadecansyre		
C16:0	Palmitinsyre		
C17:0	Heptadecansyre		
C17:1,n-6	Heptadecansyre		
C16:1,n-7	Hexadecensyre		
C16:1,tr	trans- Hexadecensyre		
C18:0	Stearinsyre		
C18:1,n-7	cis-Vaccensyre		
C18:1,n-9	Oliesyre		
C18:1,tr	trans-Octadecensyre		
C18:2,n-6 conj.	conjugeret Linolsyre		
C18:2,n-6	Linolsyre		
C18:2,tr	trans-Linolsyre		
C18:3,n-3	Linolensyre		
C18:3,n-6	gamma-Linolensyre		
C18:4,n-3	Octadecatetraensyre		
C20:0	Eicosansyre		
C20:1,n-11	Eicosensyre		
C20:1,tr	trans-Eicosensyre		
C20:2,n-11	Eicosadiensyre		
C20:3,n-9	Eicosatriensyre		
C20:4,n-3	Eicosatetraensyre		
C20:4,n-6	Arachidonsyre		
C20:5,n-3	Eicosapentaensyre EPA		
C22:0	Docosansyre		
C22:1, n-9	Docosensyre		
C22:1,n-11	Cetoleinsyre		
C22:1,tr	trans-Docosensyre		
C22:1,n-9	Erucasyre		
C22:5,n-3	Docosapentaensyre		

BILAG 3 Prøveregistrering

Bilag 3.1 Småkage, hvede, traditionelle danske

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
002074	Prod. f. Supergros A/S	Danevang Blandede Småkager	13.09.06	500	80	53g hvedemel, 29g vegetabilsk fedtstof, 25g sukker, 3g kokosmel, 2g hærdeet vegetabilsk fedtstof, pasteuriserede æg, fedtfattig kakaopulver, salt, mælkesukker, hævemiddel (E503), vanillearoma, invertsukker, emulgator (E472c). Til 100g af færdigvaren.	
002192	Pågen AB (SE)	Finsk brød, Pågen	06.06.06	180	22	hvedemel, margarine (vegetabilsk olie, delvishærdeet vegetabilsk fedtstof, vand salt, emulgator (E471, E475), surhedsregulerende middel (citronsyre), aroma), sukker, 2% mandler, salt	
002204	Vorgod bageri	Specier med 3% chokolade, Vorgod bageri	14.05.06	250	36	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedt, kakao, nødder, emulgator (E322)	Vi bager med transfri margarine
002235	Tylstrup kager	Vanillekranse, bagt med smør	15.04.06	200	37	hvedemel, vegetabilsk margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (sojalecithin, E471, E475), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A), sukker 8% smør, pasteuriseret æg (konserveringsmiddel (E220)), vanillesukker (sukker, vanille, aroma)	Smørandel 8 %
002236	Bisca A/S	Blandede småkager, Bakkegården	05.07.06	500	78	hvedemel, vegetabilsk fedtstof, sukker, kokosmel, hærdeet vegetabilsk fedtstof, æg, fedtfattigt kakaopulver, salt, mælkesukker, hævemiddel (E503), aroma (vanille), invertsukker, emulgator (E472c)	
002643	KelsenBisca A/S	Cookie Mix, Karen Volf	30.08.06	200	27	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, 8% chokolade (sukker, kakaomasse, kakaosmør, dextrose, emulgator (lecithin)), smør, hærdeet vegetabilsk fedtstof, kokosmel, farin, æg, korender, mælkesukker, fedtfattigt kakaopulver, hvedestivelse, hævemiddel (E503, E500), salt, emulgator (E472c), skummetmælkspulver, aroma (vanille, karamel, nougat), vallepulver, kaffe, stabilisator (E412), surhedsregulerende middel (E330)	
002962	Det Gamle Bageri, Støvring Aps	Finskbrød, smørbagte	09.07.06	150	22	44g hvedemel, 26g usaltet smør, 20g sukker, 12g perlesukker, 4g pasteuriseret æg, 4g hakkede hasselnødder, salt, hævemiddel (E500). Til 100g af færdigvaren.	

Bilag 3.1 Småkage, hvede, traditionelle danske

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
003501	Bisca A/S	Bakkegårdens blandede småkager	25.10.06	500	80	hvedemel, vegetabilsk fedtstof, sukker, kokosmel, hærdet vegetabilsk fedtstof, æg, fedtfattigt kakaopulver, salt, mælkesukker, hævemiddel (E503), aroma (vanille), invertsukker, emulgator (E472c)	
003970	Prod. f. Rema 1000	Blandede småkager, Landlord	25.10.2006	500	75	53g hvedemel, 29g vegetabilsk fedtstof (palmeolie, rapsolie, vand, salt, emulgator (E471, E472c), aroma, surhedsregulerende middel (E330), vitamin A), 25g sukker, 3g kokosmel, 2g hærdet palmekerneolie, helægspulver, kakaopulver, salt, mælkesukker, hævemiddel (E503), vanillearoma, invertsukker, emulgator (E472c)	
006050	Prod. af Gillebageren A/B (SE) f. DSM	Drømmekager, Cookie & Co.	19.01.07	325	38	43g hvedemel, 35g sukker, 22g margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (E471), syre (E330), vitamin (vitamin A, vitamin D), smøraroma), 9g olie (rapsolie, smøraroma, antioxidant (E330)), hævemiddel (E503), vanillearoma. Til 100g færdigvare er anvendt!	

Bilag 3.2 Småkage, cookie (amerikansk type)

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
001537	OZF B.V., prod f. DSM	Cookies, chocolate chip 37% chocolate, The Cookie Shop	16.10.06	225	12	25% mørk chokolade (sukker, kakaomasse, kakaosmør, emulgator (lecithin), aroma), hvedemel, sukker, 12% mælkechokolade (sukker, sødmælkspulver, kakaomasse, kakaosmør, emulgator (lecithin), aroma), vegetabilsk fedt, vegetabilsk olie, havregryn, salt, laktose, hævemiddel (E450, E500), aroma.	
002069	OZF B.V., prod f. DSM	Cookies, rainbow sugar coated chocolate, The cookie shop	15.06.06	225	12	hvedemel, 21% chokolade dragé (sukker, kakaomasse, kakaosmør, sødmælkspulver, vallepulver, glansstoffer (E901, E903, E904), vegetabilsk olie, farvestoffer (E104, E120, E131, E160a), emulgator (E322, E414), majs sirup, aroma), sukker, 14% mørk chokolade (sukker, kakaomasse, kakaosmør, emulgator (lecithin), aroma), vegetabilsk fedt, vegetabilsk olie, havregryn, salt, lactose, hævemidler (E450, E500)	
002139	Prod. f. JP Associates (UK)	Chocolate cookies with 37% chocolate chips	16.08.06	225	12	25% mørk chokolade (sukker, kakaomasse, kakaosmør, emulgator (lecithin), aroma), hvedemel, sukker, 12% mælkechokolade (sukker, mælkpulver, kakaomasse, kakaosmør, emulgator (lecithin), aroma), vegetabilsk fedt, vegetabilsk olie, havremel, salt, laktose, hævemidler (E450, E500), aroma.	

Bilag 3.2 Småkage, cookie (amerikansk type)

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
002193	LU Danmark	Cookies, chocolate chip cookies, 37% premium chocolate, LU	01.09.06	150	8	sukker, hvedemel, kakaomasse, vegetabilsk fedt, æg, glucosesiup, kakaosmør, smør, havremel, skummetmælkspulver, hvedestivelse, mælkefedt, hævemidler (E450, E500), sukkersirup, salt, emulgator (sojalecithin), sødmælkspulver, aroma (vanillin), æggehvidepulver.	
002237	LU Danmark	Cookies, chocolate & hazelnut, LU	01.09.06	150	8	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedt, hasselnødder, æg, hvedestivelse, kakaomasse, kakaopulver, vegetabilsk olie, glukosesirup, hævemidler (E450, E500), salt, aroma (vanillin), emulgator (sojalecithin).	
002238	Pepperidge Farm (US) imp. Albatros Scandinavia APS, import	Chocolate Chunk, milk chocolate Macadamia, Pepperidge Farm	31.05.06	206	8	hvedemel, 23% lys chokolade, sukker, delvis hærdet plantefedtstof, smør, 7% macadamia nødder, æg, brun farin, kokos, hævemidler (E500, E503, E336), salt, aroma. Næringsstoffer : Niacin, jern, thiaminmononitrat, riboflavin, folinsyre.	
002648	KelsenBisca A/S	Chokolade Chip Cookies, Karen Volf	04.10.06	200	30	hvedemel, 25% chokolade (sukker, kakaomasse, kakaosmør, dextrose, emulgator (lecithin)), sukker, vegetabilsk fedtstof, smør, farin, kokosmel, æg, hævemiddel (E503, E550), salt, vanille	
003029	Prod. f. Supergros A/S (NL)	Rainbow Cookies, First Class	30.11.06	150	8	23% hvedemel, 21% sukkerglaserede chokoladeknapper (sukker, kakaotørstof, kakaosmør, sødmælkspulver, vallepulver, overfladebehandlingsmiddel (E901, E903, E904), vegetabilsk olie, farvestoffer (E120, E133, E160a, E171), emulgator (E322 fra soja, E414), glukosesirup, aroma), 17% sukker, 16% delvis hærdeede vegetabilske fedtstoffer, 14% mørk chokolade (sukker, kakaotørstof, kakaosmør, emulgator (E322 fra soja), vanillearoma), havremel, karamel (glukosesirup, sukker, vegetabilsk fedtstof, sødmælkspulver, aroma, æggepulver, karamelsirup), hævemidler (E450, E500), salt, mælkesukker.	
003971	Hellema-Hallum (NL)	Chocolate Chip Cookies, Hellema	30.03.07	150	9	37% chokoladestykker (sukker, kakaomasse, druesukker), emulgator (lecithin), aroma (vanillin), hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, vegetabilsk fedt, æg, hævemiddel (glucono-delta-lacton, natriumbikarbonat, ammoniumbikarbonat), salt, aroma (vanillin), rosmarinessens, naturlig farve (beta-caroten-E160a)	
006051	Hellema-Hallum (NL)	Cookies, Choko oat, The Cookie Shop	06.01.07	240	12	34g havregryn, 30g margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (E471), syre (E330), vitamin (vitamin A, Vitamin D), smøraroma), 27g sukker, 11g kakaoglasur (sukker, hærdet palmefedt, fedtfattigt kakaopulver, emulgator (E322 af soja), stabilisator (E492), vanillearmoma, emulgator (E476), 10g hvedemel, hævemiddel (E503, E500)	

Bilag 3.3 Småkager, havreflager

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
004892	Egons Cakes A/S	Havre flager	13.11.06	312	30	E+G	sukker, havregryn, margarine (delvis hærdeet palmeolie, delvis hærdeet kokosolie, delvis hærdeet rapsolie, vand salt, emulgator (E471), aroma, farvestof (E160a)), hvedemel, æggepulver, hævemiddel (E503). Til 100g færdigvare er anvendt	
004896	Egons Cakes A/S	Choko flager, Egons	23.11.06	125	5	G	sukker, 24g choko-fyld (sukker, hærdeet vegetabilsk olie, delvis hærdeet vegetabilsk olie, kakao, emulgator (E322 af soja), vanillearoma), 23g havregryn, vegetabilsk fedt, vegetabilsk olie, hvedemel, æggepulver, salt, hævemiddel (E503). Til 100g færdigvare.	
004897	Egons Cakes A/S	Choko flager, Egons	29.11.06	125	5	E+G	Svarer til prøvenr. 004896.	
005276	Egons Cakes A/S	Mini orangeflager, med chokobund, The Quality Baker	16.08.06	165	33	E+G	sukker, 24g choko-fyld (sukker, hærdeet vegetabilsk olie, delvis hærdeet vegetabilsk olie, kakao, emulgator (E322 af soja), vanillearoma), 23g havregryn, vegetabilsk fedt, vegetabilsk olie, hvedemel, æggepulver, salt, hævemiddel (E503). Til 100g færdigvare.	
005571	Prod. f. Rema 1000 (SE)	Orangeflager, Top Class, Landlord	16.01.07	300	35	E	36g sukker, 23g margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (E471), surhedsregulerende middel (E330), vitamin (vitamin A, vitamin D), smøraroma), 16g chokolade (kakaomasse, sukker, kakaosmør, vanille, emulgator (E322 af soja)), 14g hvedemel, 11g havregryn, 6g puffed ris, bagepulver (hævemiddel (E500, E450), majsstivelse, rapsolie), ægpulver, orangeolie, hævemiddel (E503). Til 100g færdigvare er anvendt.	
005610	Bisca A/S	Choko flakes, Karen Volf	08.11.06	560	20	G	sukker, hvedemel, vegetabilsk fedtstof, 15% havregryn, hærdeet vegetabilsk fedtstof, æg, 3% fedtfattigt kakaopulver, mælkesukker, salt, hævemiddel (E503), emulgator (E472c), naturlig kakaokstrakt, aroma (vanille)	
005779	Gillebageren AB (SE) f. Netto	Havreflager, Café Petit	15.12.06	300	40	G	40g sukker, 25g havregryn, 25g margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (E471), surhedsregulerende middel (E330), vitamin (vitamin A, vitamin D), smøraroma), 15g hvedemel, 1g bagepulver (hævemiddel (E450, E500)), majsstivelse, 1g helægspulver, hævemiddel (E503). Til 100g færdigvare er anvendt.	
005889	Bisca A/S	Choko Flakes, Karen Volf	01.11.06	280	10	G	Svarer til prøvenr. 005889	
005891	Gillebageren AB (SE) f. Netto	Orange Knas, Havre Flarn, Karen Volf	11.10.06	200	51	G	sukker, hærdeet vegetabilsk fedtstof, hvedemel, vegetabilsk fedtstof, 7% havregryn, 5% fedtfattigt kakaopulver, kokosmel, mælkesukker, cornflakes (majs, sukker, salt, malt), skummetmælkspulver, hævemiddel (E503, E500), hvedestivelse, vallepulver, emulgator (E472c), aroma (vanille), orangeolie, salt, stabilisator (E412), surhedsregulerende middel (E330)	

Bilag 3.3 Småkager, havreflager

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
005893	Gillebageren AB (SE) f. Netto	Chokoladeflager, Cookie & Co.	19.01.07	150	8	G	32g sukker, 26g chokolade (kakaomasse, sukker, kakaosmør, emulgator (E322), vanillearoma), 20g havregryn, 20g margarine (delvis hærdeet vegetabilsk rapsolie, delvis hærdeet vegetabilsk kokosolie, delvis hærdeet vegetabilsk palmeolie, vand, salt, emulgator (E471), syre (E330), vitamin (vitamin A, vitamin D), aroma), 12g mel, 1g helægspulver, 1g bagepulver (hævemiddel (E450, E500), majsstivelse), hævemiddel (E503). Til 100g færdigvare er anvendt.	
005895	Tylstrup kager	Havreknas, Tylstrup	01.08.06	300	41	G	vegetabilsk margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (sojalecithin, E471, E475), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A), hvedemel, sukker, 16,9% havregryn, farin, pasteuriseret æg (konserveringsmiddel (E202), hævemiddel (E503))	
005897	Egons Cakes A/S	Havre flager, Egons	15.11.06	175		G	sukker, 29g havregryn, vegetabilsk fedt, vegetabilsk olie, hvedemel, æggpulver, salt, hævemiddel (E503). Til 100g færdigvare er anvendt.	
006047	Gillebageren (SE) f. DSM	Havreflager med chokolade, Cookie & Co.	-	500	70	E+G	34g sukker, 21g margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (E471), syre (E330), vitamin (vitamin A, vitamin D), smøraroma), 21g havregryn, 17g chokolade (kakaomasse, sukker, druesukker, emulgator (E322 af soja), 11g hvedemel, ægpulver, bagepulver (hævemiddel (E500, E450), majsstivelse, rapsolie), hævemiddel (E503))	
006049	Gillebageren (SE) f. DSM	Havreflager, Cookie & Co.	15.01.07	300	35	E+G	40g sukker, 25g havregryn, 25g margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (E471), surhedsregulerende middel (E330), vitamin (vitamin A, vitamin D), smøraroma), 15g hvedemel, 1g bagepulver (hævemiddel (E450, E500)), majsstivelse, 1g helægspulver, hævemiddel (E503). Til 100g færdigvare er anvendt.	
006138	Gillebageren (SE) f. Netto	Havreflager, Cafe Petit	02.02.07	300	35	E+G	40g sukker, 25g havregryn, 25g margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (E471), surhedsregulerende middel (E330), vitamin (vitamin A, vitamin D), smøraroma), 15g hvedemel, 1g bagepulver (hævemiddel (E450, E500)), majsstivelse, 1g helægspulver, hævemiddel (E503). Til 100g færdigvare er anvendt.	
008044	Bisca A/S	Orange Knas, Havre Flarn, Karen Volf	07.02.07	200	44	E+G	sukker, hærdeet vegetabilsk fedtstof, hvedemel, vegetabilsk fedtstof, 7% havregryn, 5% fedtfattigt kakaopulver, kokosmel, cornflakes (majs, sukker, salt, malt), skummetmælkspulver, hævemiddel (E503, E500), hvedestivelse, vallepulver, emulgator (E472c), aroma (vanille), orangeolie, salt, stabilisator (E412), surhedsregulerende middel (E330)	

Bilag 3.3 Småkager, havreflager

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
008045	Bisca A/S	Havre Knas, Havre Flarn, Karen Volf	24.01.07	200	47	E+G	sukker, hærdet vegetabilsk fedtstof, hvedemel, vegetabilsk fedtstof, mælkesukker, 7% havregryn, kokosmel, cornflakes (majs, sukker, salt, malt), 1% fedtfattigt kakaopulver, skummetmælkspulver, hævemiddel (E503, E500), hvedestivelse, vallepulver, emulgator (E472c), aroma (vanille, karamel, nougat), kaffe, salt, stabilisator (E412), surhedsregulerende middel (E330).	
008051	Bisca A/S	Choko Flakes, Karen Volf	07.02.07	280	10	E+G	sukker, vegetabilsk fedtstof, hvedemel, 15% havregryn, hærdet vegetabilsk fedtstof, æg, 3% fedtfattigt kakaopulver, mælkesukker, hævemiddel (E503), emulgator (E472c), naturlig kakaоекstrakt, aroma (vanille)	
008053	Bisca A/S	Cookie Creams Hazelnut, Karen Volf	31.08.06	200	16	E+G	sukker, vegetabilsk fedtstof, 17% havregryn, hvedemel, 2,5% hasselnødder, hærdet vegetabilsk fedtstof, æg, hævemiddel (E450, E500, E503), 0,8 % fedtfattigt kakaopulver, salt, mælkesukker, emulgator (E472c, soja lecithin), aroma (vanille)	
008390	Bisca A/S	Choko Flakes, Karen Volf	29.11.06	560	20	G	Svarer til prøvenr. 005610	
008391	Pakket for Rema1000 (SE)	Orangeflager, Top Class, Landlord	16.12.06	300	41	G	Svarer til prøvenr. 005571.	

* E: kun analyseret som enkeltprøve; G: indgår kun i gennemsnitsprøve; E+G: både analyseret som enkeltprøve og indgår i gennemsnitsprøve.

Bilag 3.4 Småkage, brunkage

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
015349	Coronet Cake Company Aps	Julens brune kager, Coronet	21.05.07	500	108	hvedemel, margarine (delvis hærdet vegetabilsk fedtstof, vand, salt, mælkeprotein, laktose, emulgator (E471, E322 af soja), surhedsregulerende middel (citronsyre), aroma, vitamin A), sukker, mørk sirup (sukker, vand, rørsukkersirup, salt), jordnødder, krydderier (kanel, nelliker), hævemiddel (E501, E500).	
015352	Coronet Cake Company Aps	Luksus brune kager med mandler	14.05.07	200	31	hvedemel, margarine (delvis hærdet vegetabilsk fedtstof, vand, mælkeprotein, laktose, salt, emulgator (E471, E322 sojalecithin), aroma), sukker, mørk sirup (sukker, vand, rørsukkersirup, salt), 2,5 % mandler, glukosesirup, kanel, nelliker, hævemiddel (E500, E501), vanillesukker (sukker, vanillearoma, vanille)	

Bilag 3.4 Småkage, brunkage

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
015369	Egons Cakes	Brunkager med mandler, The Quality Baker	19.07.07	140	24	hvedemel, flormelis (sukker, stivelse), margarine (delvis hærdeet vegetabilsk fedtstof, vand, salt, emulgator (E471), aroma, farvestof (E160a)), sirup, 4 % mandler, nelliker, kanel, ingefær, salt, hævemiddel (E503, E501). Kan indeholde spor af nødder	
015726	Gillebageren AB (SE) f. DSM	Brunkager, Cookie & Co. (SE)	13.10.07	300	67	53g mel, 27g sukker, 18g margarine (delvis hærdeet palmeolie, delvis hærdeet rapsolie, delvis hærdeet kokosolie, vand, salt, emulgator (E471), syre (E330), (vitamin A, vitamin D), aroma), 7g sirup, 2g mandler, 1g hævemiddel (E500), 1 g krydderi (kanel, ingefær, nelliker). Til 100g færdigvare er anvendt	Saltindhold: 1,3g pr. 100g
016212	Prod. f. Supergros A/S i DK	Brune kager, Danevang	07.05.07	500	107	hvedemel, margarine (delvis hærdeet vegetabilsk olie, mælkebestanddele, emulgator (E471, E322), surhedsregulerende middel (E330), smøraroma, vitamin A), sukker, sirup, jordnødderflager, kanel, nelliker, hævemiddel (E503, E501).	
016299	Bisca A/S	Brunkager, Bakkegårdens	20.06.07	500	94	hvedemel, vegetabilsk fedtstof, farin, sukker, sirup, jordnødder, krydderi (kanel, nelliker, muskatblomme, ingefær), hævemiddel (E501, E503). Kan indeholde spor af andre nødder.	
017266	Tylstrup Kager A/S	Brune kager, Tylstrup	01.05.07	250	46	hvedemel, vegetabilsk margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (E322, E471, E475), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A), sirup, sukker, brun farin, jordnødder, krydderi (kanel, nelliker, ingefær, kardemomme), hævemiddel (E501, E503)	
017958	Bisca A/S	Klassiske Brunkager, Karen Volf	01.08.07	350	82	hvedemel, vegetabilsk fedtstof, sirup, farin, jordnødder, krydderier (kanel, nelliker, muskat, ingefær), hævemiddel (E501, E503), salt. Kan indeholde spor af nødder	

Bilag 3.5 Småkage, pebernød

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
015353	Tylstrup Kager A/S	Pebernødder, Tylstrup kager	01.04.07	250	145	hvedemel, sukker, vegetabilsk margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (sojalecithin, E471, E475), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A), dextrose, kanel, hævemiddel (E503), pasteuriseret æg (konserveringsmiddel (E202)), peber, salt.	

Bilag 3.5 Småkage, pebernød

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
015727	Tylstrup Kager A/S	Pebernødder, Cookie & Co.	01.02.07	375	215	62g hvedemel, 26g sukker, 21 g margarine (delvis hærdet palmeolie, delvis hærdet rapsolie, salt, emulgator (E322 af soja, E471, E475), druesukker, surhedsregulerende middel (E330), smøraroma, vitamin A), 5g smør, kanel, æg, druesukker, hævemiddel (E503), krydderi (kanel, nelliker, ingefær, kardemomme), salt, peber. Til 100g færdigvare er anvendt. Kan indeholde spor af nødder og jordnødder.	
015912	Coronet Cake Company Aps	Pebernødder, Coronet	09.07.07	500	283	hvedemel, margarine (delvis hærdet vegetabilsk fedtstof, vand, salt, mælkeprotein, laktose, emulgator (E471, E322 af soja), surhedsregulerende middel (citronsyre), aroma, vitamin A), sukker, mørk sirup (sukker, vand, rørsukkersirup, salt), jordnødder, krydderi (kanel, nelliker), hævemiddel (E501, E500)	
016213	Prod. f. Supergros A/S	Pebernødder, Danevang	25.06.07	500	242	51g hvedemel, 23g sukker, 23g margarine (delvis hærdet vegetabilsk olie, vand, emulgator (E471)), 5 g mørk sirup, 2 g krydderi (kanel, nelliker, allehånde, ingefær), jordnødder, salt, hævemiddel (E450, E500, E503), farvestof (E150d). Til 100g færdigvare er anvendt	
016271	Føtex bager, Findlandsgade 17, 8200 Århus N	Pebernødder, Konditor	01.03.07	250	173	hvedemel, margarine (delvis hærdet palmeolie, delvis hærdet kokosolie, delvis hærdet rapsolie, vand, salt, emulgator (E322 af soja, E471, E475), druesukker, surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitaminA), sukker, hævemiddel (E503), druesukker, æg (pasteuriseret æg, konserveringsmiddel (E202)), kanel, peber, salt. Kan indeholde spor af nødder.	
016298	Bisca A/S	Pebernødder, Bakkegårdens	06.06.07	500	148	hvedemel, vegetabilsk fedtstof, sukker, farin, sirup, salt, krydderi (kanel, nelliker, muskatblomme, ingefær), hævemiddel (E503, E500, E450), aroma (vanille). Kan indeholde spor af nødder.	
016308	Tylstrup Kager A/S	Pebernødder	15.02.2007	250	132	hvedemel, sukker, vegetabilsk margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand, salt, emulgator (sojalecithin, E471, E475), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A), 7% smør, dextrose, kanel, hævemiddel (E503)), pasteuriseret æg (konserveringsmiddel E202), peber, salt.	Smør andel 7%
017959	Bisca A/S	Klassiske pebernødder, Karen Volf	01.08.07	500	259	hvedemel, farin, vegetabilsk fedtstof, krydderi (kanel, nelliker, muskatblomme, ingefær, kardemomme), hævemiddel (E503, E500, E450), skummetmælkspulver, salt, hvedestivelse, vallepulver (fra mælk), stabilisator (E412), sukker.	

Bilag 3.6 Småkage, klejner

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
015351	Coronet Cake Company Aps	Luksus fløde klejner	26.02.07	300	25	hvedemel, 20% piskefløde, sukker, æg, rapsolie, vanillesukker (sukker, vanillearoma, vanille), citronaroma, salt, hævemiddel (E500). Klejnerne er kogt i jordnøddeolie.	
015718	Coronet Cake Company Aps	Luxus flødekøjner, Cookie & Co.	19.03.07	200	17	49g hvedemel, 28g jordnøddeolie, 13g smør, 11g sukker, 11g pasteuriseret æg, 8g piskefløde, citronaroma, salt, hævemiddel (E500). Til 100g færdigvare er anvendt.	
016214	Prod. f. Supergros A/S i DK	Køjner, Danevang	16.04.07	170	15	52g hvedemel, 12g jordnøddeolie, 11g pasteuriseret æg, 10g sukker, 9g piskefløde, 8g rapsolie, citronaroma, vaniljesukker (sukker, vaniljearoma, vanilje), salt, hævemiddel (E500). Til 100g færdigvare er anvendt. Kogt i jordnøddeolie.	
017956	Bisca A/S	Køjner	28.04.07	300	44	hvedemel, vegetabilsk olie, sukker, vegetabilsk fedtstof, æg, appelsinkoncentrat, citronkoncentrat, hævemiddel (E503), mælkesukker, melbehandlingsmiddel (E300)	
017957	Bisca A/S	Klassiske Køjner, Karen Volf	02.06.07	300	42	hvedemel, vegetabilsk olie, sukker, vegetabilsk fedtstof, æg, appelsinkoncentrat, citronkoncentrat, kardemomme, hævemiddel (E503), mælkesukker, melbehandlingsmiddel (E300). Kan indeholde spor af nødder	

Bilag 3.7 Småkager, med lavt sukkerindhold

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
002963	Tylstrup kager A/S	Blandede småkager - ikke tilsat sukker	01.07.06	225	42	hvedemel, vegetabilsk margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand salt, emulgator (sojalecithin, E471, E475), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A) sødestof (maltitol E965), hasselnød, kokosmel, kakaopulver, aroma, hævemiddel (E500, E450), æg, salt	Ikke tilsat sukker
002964	Tylstrup kager A/S	Vanillekranse - ikke tilsat sukker	01.07.06	200	40	hvedemel, vegetabilsk margarine (palmeolie, rapsolie, kokosolie, vand salt, emulgator (sojalecithin, E471, E475), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A) sødestof (maltitol E965), æg, vanillearoma, salt	Ikke tilsat sukker
004895	Anpartsselskabet Det Gamle Bageri, Støvring	Vanillekranse, indeholder sødestof	16.05.06	150	19	hvedemel, margarine (vegetabilsk fedtstof, vegetabilsk olie, vand, salt, emulgator (E471, E475, E322), aroma, citronsyre (E330), vitamin A), æg, konsistensmiddel (polydextrose, oligofruktose), vanille, aroma, sødestof (acesulfamkalium), konserveringsmiddel (E202), melbehandlingsmiddel (E300)	Indeholder sødestof
005608	ISIS Aps	Vanillekranse, 32% kostfibre, ikke tilsat sukker, LIGHT, Isis	07.11.06	150	19	hvedemel, kostfibre (polydextrose, hydrolyseret guar, hvedefibre), margarine, æg, aroma, vanillepulver, sødestof (acesulfamkalium), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	32 % kostfibre; Ikke tilsat sukker; Light

Bilag 3.7 Småkager, med lavt sukkerindhold

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
005609	ISIS Aps	Toffée drømme, 33 % kostfibre, ikke tilsat sukker, LIGHT, Isis	30.10.06	150	21	hvedemel, kostfibre (polydextrose, hydrolyseret guar, hvedefibre), margarine, æg, 2% chokoladestykker (1% maltitol, kakaomasse, affedt kakao, lechitin), affedt kakao, aroma, sødestof (acesulfamkalium), hævemiddel (natron), melbehandlingsmiddel (ascorbinsyre).	33 % kostfibre; Ikke tilsat sukker; Light
005687	Tylstrup kager A/S	Blandede småkager, ikke tilsat sukker, Tylstrup	01.10.06	225	36	hvedemel, vegetabilsk margarine (palmeolie, rapsolie og kokosolie, vand, salt, emulgator (soyalecithin, E471, E475), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A), sødestof (maltitol E965), hasselnødder, kokosmel, kakaopulver, aromaer, hævemiddel (E500, E450), æg, salt	Ikke tilsat sukker
006628	Det Gamle Bageri, f. DSM	Småkager med tranebær og chokolade, Minimum	09.08.06	150	19	58g hvedemel, 28g kostfiber (polydextrose, oligofruktose, inulin), 12g margarine (rapsolie og palmeolie, hærde palmeolie og palmekerneolie, vand, salt, emulgator (E471, E475, E322 af soya), sukker, smøraroma, surhedsregulerende middel (E330), vitamin A), 9g æg, 3g chokolade, (sødemiddel (E965), kakaomasse, fedtfattigt kakaopulver, emulgator (E322 af soya), vanille), 1g tranebær, sukker, hævemidler (E500, E450), sødemiddel (E950), hasselnødder, orangearoma, solsikkeolie, melbehandlingsmiddel (E300). Til 100 g færdigvare.	340 kcal pr. 100g, 2% sukkerarter, 12% fedt, 28% kostfibre.

Bilag 3.8 Kokoskage

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
001544	Egons Cakes A/S	Kokos drømme med chokostriber, Egons	16.02.06	170	8	25% kokosmel, sukker, 15% choko striber (sukker, hærde palme- og palmekerneolie, delvis hærde palmekerneolie), kakao, emulgator (E22 af soja, vanillearoma), vallepulver, vand, invertsukker, hvede- og majsstivelse, dextrose, hvedefibre, konserveringsmiddel (E202, E282), surhedsregulerendemiddel (E330), æggehvidepulver, aroma.	
002070	Poppies International NV	Mini Kokosstjerner	11.06.06	300	22	31% kokosmel (indeholder sulfit), sukker, glukosesirup, æggehvide, dextrose, rismel.	
002076	Prod. f. Royal Biscuit Co A/S	Kokosringe, Royal Biscuit	07.05.06	175	6	25% kokosmel (indeholder sulfit), sukker, glukosesirup, 5% chokolade (kakaomasse, sukker, kakaosmør, vandfrit mælkefedt, emulgator (E322, soja), aroma (vanillin)), æggehvide, dextrose, rismel.	
002140	Imp. f. Royal Biscuit Co A/S	Kokosmakroner med chokolade	07.05.06	400	10	sukker, 27% kokosnød (indeholder sulfit), hvedeglukose sirup, 5% chokolade (kakaomasse, sukker, kakaosmør, vandfrit mælkefedt, emulgator (soyalecithin), aroma (vanillin)), æggehvide, dextrose, rismel	

Bilag 3.8 Kokoskage

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
002205	Prod. f. Royal Danish Biscuit A/S	Mini kokosstjerner m. choko-striber, Royal Biscuit	07.05.06	250	15	sukker, 28% kokosmel (indeholder sulfid), glukosesirup, æggehvite, dextrose, hærdevegetabilsk fedt (palme, kokos), 2% fedtfattig kakaopulver, rismel, vallepulver, stabilisator (E492), emulgator (E322 - soja), aroma	
002386	Prod. f. Royal Biscuit Co A/S	Kokosmakroner, Royal Biscuit	18.06.06	200	5	sukker, 27% kokosnød (indeholder sulfid), hvedeglukosesirup, 5% chokolade (kakaomasse, sukker, kakaosmør, vandfrit mælkefedt, emulgator (sojalecithin), aroma (vanillin), æggehvite, dextrose, rismel.	
002644	KelsenBisca A/S	Kokostoppe, Karen Volf	02.05.06	250	27	sukker, 33% kokosmel, æggehvite, tørret glukosesirup (hvede), hærdevegetabilsk fedtstof, dextrose, invertsukker, mælkesukker, hvedestivelse, hvedefibre, surhedsregulerende middel (E270), fedtfattig kakaopulver, emulgator (E472c), kaffe, aromaer (karamel, nougat).	
004887	Coronet Cake A/S	Kokostoppe, med 31% kokos og 14% kakaoglasur	12.06.06	200	21	kokos, sukker, stabilisator (E420, E422), skummetmælkspulver, delvis hærdevegetabilsk fedtstof, vand, glukosesirup (hvede), dextrose, 2% fedtfattig kakaopulver, hvedestivelse, majsstivelse, emulgator (sojalecithin), vanillearoma.	

Bilag 3.9 Kage, trøffelprodukter

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
004888	Bisca A/S	Studenterbrød, Bakkegårdens	03.08.06	200	10	frugtfyldning (sukker, vand, æble, fortykningsmiddel (E440, E1442), surhedsregulerende middel (E330, E331), konserveringsmiddel (E202), emulgator (E471)), hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, invertsukker, hærdevegetabilsk fedtstof, æg, frugtfyldning (sukker, appelsin, abrikos, fortykningsmiddel (E440), surhedsregulerende middel (E330, E331), konserveringsmiddel (E202), emulgator (E471)), mælkesukker, fedtfattigt kakaopulver, emulgator (E422, E471, E472c, E475, E470a), hævemiddel (E503, E500, E450, E501), aroma, skummetmælkspulver, glukose, honning, surhedsregulerende middel (E330), hvedestivelse, vallepulver, salt, krydderier, farvestof (E150c), stabilisator (E412), konserveringsmiddel (E281), kaffe, melbehandlingsmiddel (E330)	

Bilag 3.9 Kage, trøffelprodukter

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
004898	Egons Cakes Danmark	Studerter krummer, Egons	07.09.06	200	10	48% blandede småkager (hvedemel, sukker, chokoladechips, cornflakes, smør, hærdet vegetabilsk fedtstof, delvis hærdet vegetabilsk fedtstof, havregryn, marmelade (hindbær, solbær, blåbær), kakao, kokosmel, kokosolie, æggepulver, vallepulver, salt, kanel, aroma, hævemiddel (E503)), 15% chokoladeovertræk (sukker, hærdet vegetabilsk olie, delvis hærdet vegetabilsk olie, kakao, emulgator (E322), vanillearoma), 14% æblemarmelade (glukose-fruktosesirup (af hvede), sukker, æble, vand, fortykningsmiddel (E440, E1442), surhedsregulerende middel (E330, E331), stabilisator (E420), rasp, kransekage (konfektmasse (abrikoskerner, sukker mandler, E202), sukker, invertsukker, vekao, hærdet vegetabilsk fedtstof, kirsebær (konserveringsmiddel (E220), glukose-fruktosesirup (af hvede), farvestof (E127), rapsolie, flormelis, vallepulver, hasselnødder, jordnødder, æggehvidepulver, aroma, farvestof (E104, E131), hvedefibre, 1% krymmel (sukker, glukosesirup, stivelse, vegetabilsk fedtstof, farvestof (E102, E110, E122, E124, E131, E142, E171), vand, aroma, hvedestivelse, majsstivelse, emulgator (E322), syre (E296), konserveringsmiddel (E202, E282)	
005277	Dan Cake	Romkugler, Dan Cake	16.06.05	225	9	sukker, 19,6% krymmel (sukker, fedtfattigt kakaopulver, hærdet vegetabilsk fedtstof, glukosesirup, emulgator (E322)), hvedemel, pasteuriserede æg, vegetabilsk olie, frugtfyldning (glukosesirup, sukker, blandingsfrugt (jordbær, hindbær, blåbær, abrikos), vand, geleringsmiddel (E440), citronsyre, konserveringsmiddel (E202), aroma, glukoserirup, delvis hærdet vegetabilsk fedt, fedtfattigt kakaopulver, stabilisator (E415, E420, E422), rom, emulgator (E322, E471, E475), hvedestivelse, aroma, hævemiddel (E450, E500), laktose, salt, konserveringsmiddel (E202), mælkepulver, majsstivelse, syre (E260), citronsyre.	
006048	Coronet Cake Company f. DSM	Romkugler, Balance	07.07.06	225	9	23g sukker, 21g abrikosfyld (sukker, abrikos, vand, geleringsmiddel (E440), surhedsregulerende middel (E330, E331), konserveringsmiddel (E202)), 19g hvedemel, 11g æg, 7g glukosesirup, 6g glukose-fruktosesirup, 5g kakao, 5g margarine (delvis hærdet kokosolie, rapsolie og palmeolie, vand, vallepulver (fra mælk), salt, emulgator (E471, E322 af soja), smøraroma, vitaminer (vitamin A, vitamin D), 2g stabilisator (E422), 1g skummetmælkspulver, 1g emulgator (E471, E475, E322 af soja), rapsolie, delvis hærdet palmeolie, hævemiddel (E450, E500, E503), modificeret kartoffelstivelse, surhedsregulerende middel (E330, E262), druesukker, konserveringsmiddel (E200), kakaoaroma, vanillearoma, rom, romessens, jordnøddeolie.	Kun 7% fedt. Fedtenergi i varen 19 %.

Bilag 3.9 Kage, trøffelprodukter

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
006137	Gillebageren (SE), f. DSM	Kakaotoppe, Cafe Petit	01.09.06	240	6	26% sukker, 26% margarine (delvis hærdeet rapsolie, kokosolie, og palmeolie, vand, salt, emulgator (E471), syre (E330), vitaminer (vitamin A, vitamin D), smøraroma), 26% havregryn, 7% kokos, 7% kakaoglasur, (sukker, delvis hærdeet palmekerneolie, kakao, emulgator (E322), vanillearoma), 3% æblemarmelade (sukker, vand, æbler, fortykningsmiddel (E440), modificeret majsstivelse, syre (E330), konserveringsmiddel (E202), 2% hvedemel, 1% kakao, 1% mokkaaroma, konserveringsmiddel (E202), vanillearoma	
007431	Prod. f. SuperGros (SE)	Trøffeltoppe, First Class	23.08.06	240	6	28% margarine (delvis hærdeet vegetabilsk fedt, vand, salt, emulgator (E471), surhedsregulerende middel (E330), vitaminer (vitamin A, vitamin D), aromaer), 22% hvedemel, 13% æblemarmelade (sukker, vand, æbler, fortykningsmiddel (E440), modificeret stivelse, surhedsregulerende middel (E330), konserveringsmiddel (E202)), 11% sukker, 8% kakaoglasur (sukker, delvis hærdeet vegetabilsk fedt, kakaopulver, emulgator (E322), vanillearoma), 8% sukkerstrøelse (sukker, hærdeet vegetabilsk fedt, kakaopulver, glukosesirup, vand, emulgator (E322)), 6% havregryn, 1,5% romaroma, 1% kakao, konserveringsmiddel (E202), hævemiddel (E503)	
007433	Prod. f. SuperGros (DK)	Studerterbrød, Danevang	29.08.06	300	15	23% hvedemel, 19% sukker, 17% hærdeet vegetabilsk fedtstof, 15% æblemarmelade (glukosesirup, sukker, æbler, vand, fortykningsmiddel (E440, E1422), surhedsregulerende middel (E330, E331), konserveringsmiddel (E202)), 8% stabilisator (E420), 6% rasp, (hvedemel, sukker, gær, salt), hvedefibre, konfektmasse (arabiskoskerner, sukker, mandler, konserveringsmiddel (E202)), kakao, kokos, emulgator (E322), vand, hindbærmarmelade (sukker, hindbær, vand, gelyngsmiddel (E440), surhedsregulerende middel (E330, E332, E333), konserveringsmiddel (E202)), hvedestivelse, majsstivelse, æggepulver, romaroma, surhedsregulerende middel (E296, E334), hasselnødder, æggehvide, vallepulver, konserveringsmiddel (E202), vanillearoma, farvestoffer (E127, E131, E104, E160a, E171, fortykningsmiddel (E410)	
008046	Bisca A/S	Pyramider, Karen Volf	05.10.06	200	15	hvedemel, frugtfyldning (sukker, vand, æble, fortykningsmiddel (E440, E1442), surhedsregulerende middel (E330, E331), konserveringsmiddel (E202), emulgator (E471)), sukker, vegetabilsk fedtstof, invertsukker, hærdeet vegetabilsk fedtstof, æg, 1% kakaopulver, mælkesukker, frugtfyldning (sukker, appelsin, abrikos, fortykningsmiddel (E440), surhedsregulerende middel (E330, E331), konserveringsmiddel (E202), emulgator (E471)), emulgator (E422, E471, E472c, E475, E470a), hævemiddel (E503, E500, E450, E501), aroma, skummetmælkpulver, glukose, honning, hvedestivelse, surhedsregulerende middel (E330), vallepulver, salt, krydderier, farvestof (E150c), stabilisator (E281), melbehandlingsmiddel (E300)	

Bilag 3.9 Kage, trøffelprodukter

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
008048	Bisca A/S	Træstammer, Bakkegårdens	19.10.06	200	4	æblemarmelade, sukker, hvedemel, vegetabilsk fedtstof, hærdet vegetabilsk fedtstof, glukose, invertsukker, majsstivelse, æg, fedtfattig kakaopulver, appelsin-abrikosmarmelade, hvedestivelse, mælkesukker, majsmel, emulgator (E422, E471, E475, E472c), hævemiddel (E500, E503, E450, E501), honning, aroma (rom, vanille, mandel), skummetmælkspulver, surhedsregulerende middel (E330), vallepulver, krydderi (kanel, nelliker), salt, farvestof (E150c), stabilisator (E412), konserveringsmiddel (E281), vanille	
008050	Bisca A/S	Snøfler, Karen Volf	09.11.06	200	10	frugtfyldning (sukker, vand, æble, fortykningsmiddel (E440, E1442), surhedsregulerende middel (E330, E331), konserveringsmiddel (E202), emulgator (E471)), hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, invertsukker, hærdet vegetabilsk fedtstof, æg, frugtfyldning (sukker, appelsin, abrikos, fortykningsmiddel (E440), surhedsregulerende middel (E330, E331), konserveringsmiddel (E202), emulgator (471)), 1% kakaopulver, mælkesukker, emulgator (E422, E471, E472c, E475, E470a), hævemiddel (E503, E500, E450, E501), aromaer, skummetmælkspulver, glukose, honning, surhedsregulerende middel (E330), hvedestivelse, vallepulver, salt, krydderier, farvestof (E150c), stabilisator (E412), konserveringsmiddel (E281), melbehandlingsmiddel (E300)	

Bilag 3.10 Marcipanprodukt, kransekage o.l.

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
015350	Egons Cakes	Kransekager med chokobund	21.12.06	210	6	35% konfektmasse (abrikoskerner, sukker, mandler, glucosesirup, konserveringsmiddel (E202)), sukker, invert sukker, 9% chokobund (sukker, hærdet palmeolie, hærdet palmekerneolie, delvis hærdet palmekerneolie, kakao, emulgator (E322 af soja), vanillearoma), hvedestivelse, majsstivelse, rapsolie, 5% glasur (flormelis (sukker, stivelse), vand, farvestof (E150c), kakaopulver, æggehvidepulver), vallepulver af mælk, vand, flormelis (sukker, stivelse), glukosesirup, hvedefibre, æggehvidepulver. Kan indeholde spor af nødder.	
015354	Egons Cakes	Kransekager, Egons	09.01.07	135	10	35% konfektmasse (abrikoskerner, sukker, vand, mandler, , konserveringsmiddel (E202)), sukker, invert sukker, stivelse (hvedestivelse, majsstivelse), flormelis (sukker, stivelse), vallepulver af mælk, rapsolie, tør glukose, æggehvide, hvedefibre, æggehvidepulver. Kan indeholde spor af nødder.	
016082	Prod. f. Coop Danmark A/S,	Kransekage, X-tra	02.11.06	135	10	35% konfektmasse (abrikoskerner, sukker, vand, mandler, konserveringsmiddel (E202)), sukker, invert sukker, flormelis, æggehvidepulver, stivelse (bl. a. hvedestivelse), rapsolie, vallepulver af mælk, tørret glukosesirup, hvedefibre. Kan indeholde spor af nødder.	
016211	Prod. f. Supergros A/S	Kransekager, Danevang	15.02.07	200	15	36g konfektmasse (abrikoskerner, sukker, vand, mandler, konserveringsmiddel (E202)), 27g sukker, 14g invertsukker, 8g stivelse (hvedestivelse, majsstivelse), 6g flormelis, 5g vallepulver fra mælk, 3g rapsolie, tørret glukosesirup, æggehvide, hvedefibre, æggehvidepulver, fortykningsmiddel (E410), surhedsregulerende middel (E334). Til 100g færdigvare er anvendt. Kan indeholde spor af nødder.	
017450	Egons Cakes	Petits Fours, The Quality Baker	02.01.07	165	8	39% konfektmasse (abrikoskerner, sukker, mandler, vand, glukosesirup, konserveringsmiddel (E202)), sukker, invert sukker, 7% chokobund (sukker, hærdet vegetabilsk olie, delvis hærdet vegetabilsk olie, kakao, emulgator (E322 af soja), vanillearoma), cocktailbær (kirsebær, konserveringsmiddel (E220), glukosesirup af hvede, farvestof (E127)), rapsolie, hvedestivelse, majsstivelse, flormelis (sukker, stivelse), vallepulver af mælk, hvedefibre, 1% hasselnødder, æggehvide, aroma, farvestof (E104, E131). Indeholder nødder.	8% mandler
018777	Egons Cakes	Kransekagetop, Egons	06.03.07	165	8	95% kransekage med dekoration: Konfektmasse (abrikoskerner, sukker, mandler), sukker, invertsukker, cocktailbær, æggehvide, stivelse (majsstivelse, hvedestivelse), vegetabilsk olie, vallepulver, hasselnødder, hvedefibre. 5% chokobund: hærdet vegetabilsk fedtstof, hærdet vegetabilsk olie, sukker, kakaopulver. Tilsat emulgator (E322), konserveringsmiddel (E202), farvestof (E104, E127, E131), aroma. Kan indeholde spor af nødder. Vallepulver af mælk; E322 af soja.	

Bilag 3.10 Marcipanprodukt, kransekage o.l.

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
0407- 000110	Egons Cakes	Kransekagekonfekt, med 8% mandler, Egons	21.03.07	650	6 ringe + 1 top	32% konfektmasse (abrikoskerner, sukker, mandler, konserveringsmiddel (E202)), sukker, invertsukker. 6% chokobund: (sukker, hærdeet palmekerneolie, delvis hærdeet palmekerneolie, kakao, emulgator (E322 af soja), vanillearoma), rapsolie, 5 % glasur (flourmelis (sukker, stivelse), vand, sukker, æggehvidepulver), hvedestivelse, majsstivelse, vallepulver af mælk, vand, glukosesirup, hvedefibre, æggehvidepulver.	

Bilag 3.11 Tørkage

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
005627	Prod. f. Royal Biscuit Co.	Mazariner, Royal Biscuit	19.06.06	200	6	hvedemel, sukker, margarine, sojabønner, stabilisator (E420), delvis hærdeet vegetabilsk fedtstof, druesukker, mælkepulver, modificeret kartoffelstivelse, æg, 1% kakaopulver, glukosesirup, frugtsukker, salt, aroma, hævemiddel (E450, E500, E170), konserveringsmiddel (E202, E281), emulgator (E322)	
005776	Prod. f. Royal Biscuit Co.	Nougat Pie, Royal Biscuit	10.07.06	200	6	sukker, hvedemel, sojabønner, delvis hærdeet vegetabilsk fedtstof, stabilisator (E420), mælkepulver, druesukker, modificeret kartoffelstivelse, æg, glukosesirup, frugtsukker, konserveringsmiddel (E202, E281), salt, aroma, hævemiddel (E450, E500, E170), farvestof (E120, E160, E141, E150), emulgator (E322)	
005817	Egons Cakes	Nøddehorn, The Quality Baker	09.06.06	165	5	31g konfektmasse (abrikoskerner, sukker, mandler, konserveringsmiddel (E202)), sukker, invertsukker, 10g choko undertræk (sukker, hærdeet vegetabilsk olie, delvis hærdeet vegetabilsk olie, kakao, emulgator (E322 af soja), vanillearoma), 9g hasselnøddeflager, rapsolie, hvedestivelse, majsstivelse, vallepulver af mælk, glukosesirup, flormelis (sukker, stivelse), hvedefibre, æggehvidepulver, æggepulver. Til 100g færdigvare er anvendt.	
005818	Egons Cakes	Napoleonshatte, The Quality Baker	22.05.06	180	5	22% konfektmasse (abrikoskerner, sukker, vand, mandler, konserveringsmiddel (E202)), sukker, hvedemel, margarine (delvis hærdeet vegetabilsk fedtstof, vand, salt, emulgator (E471), aroma, farvestof (E160a)), invertsukker, 8% chokobund (sukker, hærdeet vegetabilsk olie, delvis hærdeet vegetabilsk olie, kakao, emulgator (E322 af soja), vanillearoma), hvedestivelse, majsstivelse, rapsolie, vallepulver fra mælk, glukose, flormelis (sukker, stivelse), vand, hvedefibre, æggehvidepulver, æggepulver	

Bilag 3.11 Tørkage

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
006136	Godbiten Konditori AB (SE)	Mazarin, 4- pack	10.08.06	160	4	sukker, vegetabilsk margarine (delvis hærdeet vegetabilsk fedt (palme), vand, vegetabilsk olie (raps), 1,3% salt, emulgator (E471), vitamin (vitamin A, vitamin D), aroma), hvedemel, pasteuriseret æg, abrikoskerner, majsstivelse, hvedestivelse, bagepulver (dinatriumdifosfat (E450), natriumhydrogenkarbonat (E500)), sirupstivelse, mælkepulver, salt, konserveringsmiddel (glycerol, vand, natriumpropionat (E281), eddikesyre)	
006622	C. Schulte (DE) f. DSM	Mandelhorn med mørk chokolade	01.10.06	175	4	50% marcipan (mandler, sukker, vand), 18% sukker, 8% invertsukkersirup, 8% stabilisator (E420), 6% mandler, 6% chokolade (kakaotørstof, sukker, kakaosmør, emulgator (E322 af soja), vanillearoma), skummetmælkspulver, tørret æggehvide, hvedestivelse, salt, hævemiddel (E503), aroma	
006623	Godbiten Konditori AB (SE)	Æblemazarin, Cookie & Co	24.08.06	335	9	27g hvedemel, 27g sukker, 17g konfektmasse (abrikoskerner, sukker, glukosesirup, vand, kartoffelstivelse), 16g margarine (delvis hærdeet vegetabilsk palmeolie, vand rapsolie, salt, emulgator (E471), surhedsregulerende middel (E330), vitamin (vitamin A, Vitamin D), smøraroma), 11g æblefyld (æble, sukker, glukosesirup, vand, fortykningsmiddel (E440), surhedsregulerende middel (E330, E331), konserveringsmiddel (E202), 9g pasteuriseret æggehvide, 4g mandler, 2g invertsukkersirup, 2g stabilisator (E422), hævemiddel (E450, E500), vand, kartoffelflager (kartoffelflager, emulgator (E471), antioxidant (E450, E330)), konserveringsmiddel (E281), surhedsregulerende middel (E260). Til 100g færdigvare er anvendt.	
006624	Godbiten Konditori AB (SE)	Mazarin, Cookie & Co	24.08.06	360	9	24g margarine (delvis hærdeet vegetabilsk palmeolie, vand rapsolie, salt, emulgator (E471), surhedsregulerende middel (E330), vitamin (vitamin A, Vitamin D), smøraroma), 23g hvedemel, 16g konfektmasse (abrikoskerner, sukker, glukosesirup, vand, kartoffelstivelse), 13g sukker, 12 pasteuriseret æg, 10g flormelis, 5g fondantpulver (sukker, glukosesirup), 2g invertsukkersirup, 2g stabilisator (E422), mazarinpulver (majsstivelse, hvedemel, modificeret kartoffelstivelse, skummetmælkspulver, hvedeklid, hævemiddel (E450, E500), salt, mandelaroma), hævemiddel (E450, E500), vand, glukosesirup, konserveringsmiddel (E281), surhedsregulerende middel (E260). Til 100g værdigvare er anvendt.	

Bilag 3.12 Skærekage

Prv.nr.	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
0406-005777	Dan Cake A/S	Marmorkage, Dan Cake	14.08.06	300	1	G	sukker, vegetabilsk olie, hvedemel, 13,3% vekaooovertræk (sukker, hærdet vegetabilsk fedt, fedtfattigt kakaopulver, emulgator (E322)), pasteuriseret æg, hvedestivelse, stabilisator (E415, E422), laktose, glukosesirup, emulgator (E471, E475), fedtfattigt kakaopulver, salt, majsstivelse, surhedsregulerende middel (E260), alkohol, hævemiddel (E450, E500), vanillearoma, kakaoaroma.	
005781	Imp. Royal Biscuit Co	Jumbo Marmorkage	05.06.06	700	1	E	sukker, hvedemel, æg, delvis hærdet vegetabilsk fedtstof, vand, 1% kakaopulver, hævemiddel (E341, E450, E500), salt, konserveringsmiddel (E202, E281), kartoffelstivelse, konsistensmiddel (E412, E415), vallepulver (indeholder mælk), rismel, antioxidant (E330), aroma, emulgator (E471, E475), farvestof (E160a)	
005783	Dan Cake A/S	Kakaokage med glasur, Dan Cake	16.06.06	350	1	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, 14,3% glasur (sukker, glukosesirup, fruktosesirup, vand, fedtfattigt kakaopulver, mælkeprotein, syre (E330)), pasteuriseret æg, 2,9% hasselnød, stabilisator (E415, E422), 1,5% fedtfattigt kakaopulver, emulgator (E471, E475), hævemiddel (E450, E500), surhedsregulerende middel (E262), salt, vanillearoma, chokoladearoma, konserveringsmiddel (E202)	
005784	Kuchenmeister (prod. i EU)	Herren Schokoladenrührkuchen, Kuchenmeister	05.07.06	400	1	E+G	sukker, hærdet vegetabilsk fedtstof, hvedemel, æg, fugtighedsbevarende middel (sorbitol, glycerol), fedtfattig chokolade, laktose, glukosesirup (af hvedekerner), fruktosesirup (af hvedekerner), kakaomasse, aroma, emulgator (monoglycerider af fedtsyrer, diglycerider af fedtsyrer, sorbitantristearat, sojalecithin), kogesalt, hævemiddel (dinatriumdiphosphat, natriumkarbonat), hvedestivelse, koncentreret smør, surhedsregulerende middel (natriumacetat) fortykningsmiddel (guargummi)	
005789	Wixor	Marmorkage	21.07.06	400	1	G	sukker, vegetabilsk olie, pasteuriseret æg, hvedemel, hvedestivelse, stabilisator (glycerol, xanthan gummi), fedtfattigt kakaopulver, laktose, emulgator (monoglycerider af spisefedtsyrer, diglycerider af spisefedtsyrer, polyglycerolestere af spisefedtsyrer, salt, majsstivelse, hævemiddel (dinatriumdiphosphat, natriumhydrogenkarbonat), konserveringsmiddel (kaliumsorbat), vanillearoma, kakaoaroma.	

Bilag 3.12 Skærekage

Prv.nr.	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
0406-005790	Dan Cake A/S	Krokant, Dan Cake	16.06.06	400	1	G	Sukker, hvedemel, vegetabilsk olie, pasteuriseret æg, hvedestivelse, stabilisator (E415, E422), 2% hasselnøddekrokant (sukker, 46,8% hasselnødder, laktose, emulgator (E471, E475), majsstivelse, salt, hævemiddel (E450, E500), konserveringsmiddel (E202), surhedsregulerende middel (E260), citronaroma, vanillearoma.	
005791	Prod. f. SuperGros (DK)	Mazarintærte, Danevang	26.06.06	275	1	G	32g sukker, 26g margarine (delvis hærdeet vegetabilsk fedtstof, vand, salt, emulgator (E471, E322 af soja), aroma, surhedsregulerende middel (E330)), 19g pasteuriseret æg, 15g hvedemel, 7g (hvedestivelse, majsstivelse, risstivelse), 2g druesukker, 2g delvis hærdeet vegetabilsk fedtstof, 1% fedtfattigtkakao, hævemiddel (E450, E500), salt, surhedsregulerende middel (E330), konserveringsmiddel (E202), sødmælkspulver, aroma (bittermandel, vanille), emulgator (E471, E492). Til 100g færdigvare er anvendt.	
005792	Prod. f. SuperGros (DK)	Citron Måne, First Class	14.07.06	350	1	G	hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, 17% glasur (flormelis, glukose-fruktosesirup, vand, mælkeprotein, citronaroma, farvestof (E160a), syre (citronsyre)), pasteuriseret æg, hvedestivesle, laktose, stabilisator (E422), glukose-fruktosesirup, citronsaft, surhedsregulerende middel (E262), salt, emulgator (E471, E475), hævemiddel (E450, E500), citronaroma.	
005793	Dan Cake A/S	Hasselnød, Dan Cake	21.07.06	400	1	G	sukker, hvedemel, vegetabilsk olie, pasteuriseret æg, hvedestivelse, stabilisator (E415, E422), 2,5% hasselnødder, laktose, emulgator (E471, E475), majsstivelse, salt, hævemiddel (E450, E500), konserveringsmiddel (E202), surhedsregulerende middel (E260), citronaroma, vanillearoma.	
005799	Dan Cake A/S	Sandkage, Dan Cake	21.07.06	700	1	E+G	sukker, hvedemel, vegetabilsk olie, pasteuriseret æg, hvedestivelse, glukosesirup, stabilisator (E415, E422), laktose, emulgatorer (E471, E475) salt, hævemiddel (E450, E500), surhedsregulerende middel (E260), vanillearoma	
005815	Wixor	Mazarin tærte	21.07.06	275	1	E+G	sukker, vegetabilsk olie, pasteuriseret æg, hvedemel, hvedestivelse, laktose, 4% vekaoovertæk (hærdeet vegetabilsk olie, laktose, sukker, 9% fedtfattigt kakaopulver, emulgator (E322 af soja, E492)), majsstivelse, sojamel, marcipanmasse, salt, emulgator (E322 (soja / raps), E471, E475), glukosesirup, fruktosesirup, vanillearoma, mandelaroma, stabilisator (E415), hævemiddel (E450, E500), syre (E270)	

Bilag 3.12 Skærekage

Prv.nr.	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
0406-006078	Coronet Cake Comp.	Toffee tærte, med hasselnødder, krokant og kakao, Vesterlund bageri	10.07.06	350	1	G	sukker, margarine (delvis, hærdevegetabilsk fedtstof, vand, salt, emulgator (sojalechitin, E471), surhedsregulerende middel (citronsyre), aroma), æg, hvedemel, hvedestivelse, majsstivelse, risstivelse, glukose, 1% hasselnødder, 1% krokant (sukker, pufri, havreflager), 1% fedtfattigt kakaopulver, hævemiddel (E450, E500, E503), salt, surhedsregulerende middel (citronsyre), konserveringsmiddel (E202), aroma (karamel, chokolade)	
006080	Imp. Royal Biscuit Co	Jumbo Marmorkage	03.07.06	700	1	G	sukker, hvedemel, æg, delvis hærdevegetabilsk fedtstof, vand, 1% kakaopulver, hævemiddel (E341, E450, E500), salt, konserveringsmiddel (E202, E281), kartoffelstivelse, konsistensmiddel (E412, E415), vallepulver, rismel, antioxidant (E330), aroma, emulgator (E471, E475), farvestof (E160a)	
006199	Dan Cake A/S	Citronmåne, Dan Cake	15.09.06	350	1	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, 17% glasur (flormelis, glukose-fruktosesirup, vand, mælkeprotein, citronaroma, farvestof (E160a), citronsyre, pasteuriseret æg, hvedestivelse, laktose, stabilisator (E422), glukose-fruktosesirup, citronsaft, surhedsregulerende middel (E262), salt, emulgatorer (E471, E475), hævemiddel (E450, E500), citronaroma.	
006200	Dan Cake A/S	Citronkage med glasur, Dan Cake	21.07.06	350	1	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, 14,3% glasur (sukker, glukose-fruktosesirup, vand, mælkeprotein, citronaroma, syre (E330)), pasteuriseret æg, stabilisator (E415, E422), hvedestivelse, 1,4% kulørt krymmel (sukker, glukose, dextrose, farvestoffer (E160a, E120, E141), overfladebehandlingsmiddel (E904)), citronsaft, hævemiddel (E450, E500), salt, surhedsregulerende middel (E262), konserveringsmiddel (E202), emulgatorer (E471, E475), citronaroma, farvestof (E160a)	
006589	Imp. FC FOOD, Støvring	Chokoladekage, Coolmore	29.06.06	400	1	E+G	sukker, hvedemel, vegetabilsk olie, pasteuriseret æg, vand, 10% chokoladestykker (sukker, kakaomasse, kakaosmør, soyalecitin, smag: vanille), 3% kakaopulver, modificeret stivelse, fast valle, hævemiddel (E500, E341), emulgatorer (E475, E481), salt, farvestof (E150c), konserveringsmiddel (E202)	
006619	Imp. FC FOOD, Støvring	Gulerodskage, Coolmore	21.06.06	400	1	E+G	sukker, hvedemel, 15% gulerødder, vegetabilsk olie, delvis hærdevegetabilsk fedtstof, vand, helægspulver, 3% valnødder, aroma, krydderier, hævemiddel (E500, E450), salt, emulgatorer (E471), farvestof (E160b), konserveringsmiddel (E202)	

Bilag 3.12 Skærekage

Prv.nr.	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
0406- 006621	Coronet Cake f. DSM	Mazarin tærte med kakaoglasur	07.08.06	275	1	E+G	32g sukker, 26g margarine, (delvis hærdeet rapsolie, palmeolie, palmekerneolie), vand, salt, emulgatorer (E471, E322 af soya), surhedsregulerende middel (E330), smøraroma, 19g pasteuriseret æg, 15g hvedemel, 7g (hvedestivelse, majsstivelse, risstivelse), 2g druesukker, 2g hærdeet palmeolie, fedtfattigt kakaopulver, hævemiddel (E450, E500), salt, surhedsregulerende middel (E300), konserveringsmiddel (E202), sødmælkspulver, bittermandelaroma, vanilliaroma, emulgatorer (E322, E492). Til 100g af færdigvaren.	
007675	Imp. FC FOOD, Støvring	Gulerodskage, Coolmore	21.07.06	400	1	G	hvedemel, sukker, gulerødder, vegetabilsk olie, vand, nødder, flødeostpulver, helæg, fugtbevarer (E420), hævemiddel (E500, E450, E451), dextrose, konserveringsmiddel (E202), emulgator (E471, E435, E399, E331), aroma, salt, hvedegluten, krydderi (kanel, ingefær), tørtør, vallepulver, farvestof (E160a)	
007676	Coronet Cake Comp.	Mazarin tærte, Magnum	24.07.06	400	1	G	sukker, margarine (delvis, hærdeet vegetabilsk fedtstof, vand, salt, emulgator (sojalechitin, E471), surhedsregulerende middel (citronsyre), aroma), æg, hvedemel, hvedestivelse, majsstivelse, risstivelse, glukose, delvis hærdeet vegetabilsk fedtstof, fedtfattigt kakaopulver, hævemiddel (E450, E500), salt surhedsregulerende middel (citronsyre), konserveringsmiddel (E202), sødmælkspulver, emulgator (sojalecithin, E492), aroma.	

* E: kun analyseret som enkeltprøve; G: indgår kun i gennemsnitsprøve; E+G: både analyseret som enkeltprøve og indgår i gennemsnitsprøve.

Bilag 3.13 Roulade med creme og/eller frugtfyld

Prv.nr.	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
0406- 005778	Wixor f. DSM	Roulade, blåbær	07.07.06	300	1	hvedemel, 20% blåbærfyldning (glukosesirup, fruktosesirup, sukker, blåbær, vand, geleringsmiddel (E440), syre (E330, E331), konserveringsmiddel (E202), blåbæraroma), 19% creme med vanillemag (delvis hærdeet vegetabilsk olie, vegetabilsk olie, glukose-fruktosesirup, hvedestivelse, vekaovertræk, (indeholder emulgator (E322)), emulgator (E471, E475), hævemiddel (E450, E500), stabilisator (E422), laktose, konserveringsmiddel (E202), salt, syre ((E260, E330)	

Bilag 3.13 Roulade med creme og/eller frugtfyld

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
005780	Wixor, Give	Roulade med marcipansmag	07.07.06	500	1	21% overtræk med marcipansmag (sukker, glukosesirup, delvis hærdevegetabilsk fedt, hvedemel, vand, marcipan, mandelaroma), hvedemel, sukker, 12% creme med vanillemag (delvis hærdevegetabilsk olie, vegetabilsk olie, glukosesirup, laktose, emulgator (E471), vanillearoma), 11% abrikosfrugtfyldning (sukker, glukosesirup, abrikoser, vand, geleringsmiddel (E440), syre (citronsyre), konserveringsmiddel (E202), abrikosaroma), pasteuriseret æg, stabilisator (E420, E422), glukosesirup, hvedestivelse, emulgator (E471, E475), 1% vekaoovertrek (emulgator (E322)), hævemiddel (E450, E500), laktose, salt, syre (E260, citronsyre).	
005816	Wixor, Give	Roulade, hindbær	07.07.06	300	1	hvedemel, 20% hindbærfrugtfyldning (glukosesirup, sukker, hindbær, vand, geleringsmiddel (E440), citronsyre, konserveringsmiddel (E202), hindbærearoma), 19% creme med vanillemag (delvis hærdevegetabilsk olie, vegetabilsk olie, glukosesirup, laktose, emulgator (E471), vanillearoma, sukker, pasteuriseret æg, stabilisator (E420, E422), glukosesirup, hvedestivelse, vekaoovertrek (indeholder emulgator (E322)), emulgator (E471, E475), hævemiddel (E450, E500), laktose, salt, syre (E260, citronsyre)	
006201	Dan Cake A/S	Roulade med hindbær, Dan Cake	18.08.06	450	1	hvedemel, sukker, 17,8% creme med vanillemag (delvis hærdevegetabilsk olie, vegetabilsk olie, glukosesirup, laktose, emulgator (E471), vanillearoma), 16,7% hindbærfrugtfyldning (glukosesirup, sukker, hindbær, vand, geleringsmiddel (E440), syre (citronsyre), konserveringsmiddel (E202), hindbærearoma), pasteuriserede æg, stabilisator (E420, E422), glukosesirup, hvedestivelse, vekaoovertrek (emulgator (E322)), emulgator (E471, E475), hævemiddel (E450, E500), laktose, salt, syre (E260, citronsyre)	
Roulade med cremefyld							
006629	Wixor f. DSM	Kakao roulade	25.08.06	300	1	35% creme med vanillemag (delvis hærdevegetabilsk olie, vegetabilsk olie, glukose-fruktosesirup, laktose, emulgator (E471), vanillearoma), hvedemel, sukker, pasteuriseret æg, glukose-fruktosesirup, 2% fedtfattigt kakaopulver, laktose, stabilisator (E420, E422), hvid vekaoovertrek (indeholder emulgator (E322)), emulgator (E471, E475), mælkepulver, hævemiddel (E450, E500), salt, syre (E260, E330), vanillearoma, kakaoaroma	

Bilag 3.13 Roulade med creme og/eller frugtfyld

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
007436	Prod. F. SuperGros i DK	Roulade med marcipansmag og cremefyld, Danevang	25.08.06	350	1	23% overtræk med marcipansmag (sukker, glukose-fruktosesirup, vegetabilsk olie, hvedemel, vand, mandelpasta, mandelaroma), 18% hvedemel, 16% sukker, 13% abrikosfyld (glukose-fruktosesirup, sukker, abrikoser, vand, geleringsmiddel (E440), syre (E330, E331), konserveringsmiddel (E202), abrikosaroma), 11% creme med vanillesmag (delvis hærdeet vegetabilsk olie, glukose-fruktosesirup, vegetabilsk olie, mælkesukker, emulgator (E471), vanillearoma), 8% pasteuriseret æg, 5% glukose-fruktosesirup, hvedestivelse, vekaoovertrek (sukker, hærdeet vegetabilsk fedtstof, fedtfattigt kakaopulver, emulgator (E492, E322), aroma), emulgator (E471, E475), hævemiddel (E450, E500), stabilisator (E422), mælkesukker, konserveringsmiddel (E202), salt, syre (E260, E330), melbehandlingsmiddel (E300)	
007766	Dan Cake A/S	Bananroulade, Dan Cake	08.09.06	350	1	22,9% overtræk med banansmag (flormelis, glukose-fruktosesirup, vand, hvedemel, vegetabilsk olie, marcipan, bananaroma, farvestof (E160a), salt, emulgator (E322, E471), syre (E270, E330)), 20% banancreme (glukose-fruktosesirup, vegetabilsk olie, 14,9% bananpuré, sukker, vand, laktose, emulgator (E471, triglycerider af spisefedtsyrer), syre (E330), geleringsmiddel (E440), bananaroma, vanillearoma, farvestof (E160a), surhedsregulerende middel (E331), konserveringsmiddel (E202)), sukker, hvedemel, pasteuriseret æg, 7,7% vekaoovertrek (hærdeet vegetabilsk olie, laktose, sukker, fedtfattigt kakaopulver, emulgator (E322, E492), glukose-fruktosesirup, hvedestivelse, laktose, stabilisator (E422)), hævemiddel (E450, E500), emulgatorer (E471, E475), surhedsregulerende middel (E262, E330), salt, konserveringsmiddel (E202)	
008213	Dan Cake A/S	Kakaoroulade	22.09.06	450	1	33,3% creme med vanillesmag (vegetabilsk olie, glukose-fruktosesirup, vand, laktose, (hærdeet vegetabilsk olie, emulgator (E471), salt, vanillearoma), hvedemel, sukker, pasteuriseret æg, glukose-fruktosesirup, 2% fedtfattigt kakaopulver, laktose, stabilisator (E420, E422), 1,1% hvid vekaoovertrek (sukker, hærdeet vegetabilsk olie, emulgator (E322 (soja)), vanillearoma), majsstivelse, hævemiddel (E450, E500)), emulgator (E322, E471, E475), mælkepulver, surhedsregulerende middel (E262, E330), hvedestivelse, salt, vanillearoma, chokoladearoma	
Roulade med frugtfyld							

Bilag 3.13 Roulade med creme og/eller frugtfyld

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
006197	Dan Cake A/S	Roulade med hindbærfyld, Wixor	18.08.06	300	1	39,7% hindbærfrugtfyldning (glukosesirup, sukker, hindbær, vand, geleringsmiddel (pectin), syre (citronsyre), konserveringsmiddel (kaliumsorbat), hindbærearoma), hvedemel, sukker, pasteuriseret æg, glukosesirup, hvedestivelse, emulgator (E471, E475), hævemiddel (E450, E500), laktose, salt, syre (E260,citronsyre)	
006198	Dan Cake A/S	Raspberry Swiss roll, Dan Cake	07.07.06	300	1	39% hindbærfrugtfyldning (glukose-fruktosesirup, sukker, hindbær, vand, geleringsmiddel (E440), surhedsregulerende middel (E330, E331), konserveringsmiddel (E202), hindbærearoma), hvedemel, sukker, pasteuriseret æg, glukose-fruktosesirup, hvedestivelse, 1% vekaoovertæk (hærdet vegetabilsk olie, sukker, laktose, fedtfattigt kakaopulver, emulgator (E322 (soja), E492)), emulgator (E322 (soja), E471, E475), hævemiddel (E450, E550), stabilisator (E422), laktose, surhedsregulerende middel (E262, E330), salt, konserveringsmiddel (E202)	

Bilag 3.14 Kiks, Digestive

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
001637	Bisca A/S f. DSM	Digestive	12.12.06	400	34	E+G	Svarer til prøvenr. 002256	
001640	Bisca A/S	Digestive, Bisca	02.01.07	400	33	E+G	hvedemel, 21% grahamsmel, vegetabilsk fedtstof, sukker, hævemidler (E500, E503), salt, invertsukker,	
001744	LU Nordic A/S	Digestive The Classic Fuldkorn LU	19.12.06	400	27	E+G	hvedemel, 29% fuldkornshvedemel, sukker, vegetabilsk fedt, 7% vegetabilsk olie (raps), glukose-fruktosesirup, hævemidler (E500, E334, E503), salt, emulgator (sojalecithin, E472e), melasse.	20% mindre fedt
001748	LU Nordic A/S (FR)	Digestive, The Classic, LU	25.01.07	400	27	E+G	hvedemel, 19% fuldkornshvedemel, vegetabilsk fedt, sukker, glucose-fruktosesirup, hævemidler (E500, E334, E503), salt, melasse.	
001749	McVities, P.O. (GB) Imp. Bisca	McVities The Original Digestive	14.01.07	400	27	E+G	56% hvedemel, vegetabilsk olie, sukker, 13% fuldkornsmel, delvist inverteret sukkersirup, hævemidler (natriumbikarbonat, vinsyre, æblesyre), salt.	
001751	Prod. f. Fællesindkøb I/S	Digestive Food Line	21.11.06	400	33	E+G	51g hvedemel, 16g vegetabilsk olie, 16g grahamsmel, 16g sukker, 3g fuldkornshvedemel, 3g havremel, 3g hævemidler (E500, E503), 2g mælkesukker, salt. Til 100g færdigvare.	
002253	Prod. f. Fællesindkøb I/S	Digestive, Food line	10.10.06	400	30	G	Svarer til prøvenr. 001751	
002254	LU Nordic A/S (FR)	Digestive, The Classic, LU	30.07.06	400	27	G	hvedemel, 19% fuldkornshvedemel, vegetabilsk fedt, vegetabilsk olie, sukker, glukosesirup, hævemidler (E500, E334, E503), salt, melasse.	
002256	Bisca A/S f. DSM	Digestive	08.08.06	400	30	G	53g hvedemel, 16g sukker, 16g grahamsmel, 16g palmeolie, 3g havremel, 3g hævemidler (E503, E500), 2g mælkesukker, 2g hvededrys, salt, rugsigtemel, hvedegluten, melbehandlingsmiddel (E300). Til 100g færdigvare.	
002257	Bisca A/S f. DSM	Digestive	03.10.06	400	30	G	Svarer til prøvenr. 002256	
002262	Engelsk Dansk Biscuit Fabrik	Digestive	22.08.06	400	33	G	hvedemel, grahamsmel, vegetabilsk olie, hærdevegetabilsk olie, sukker, mælkesukker, invertsukker, hævemidler (natriumhydrogenkarbonat, ammoniumhydrogenkarbonat), salt.	
002323	Bisca A/S	Digestive, Bisca	20.06.06	400	32	G	hvedemel, grahamsmel, vegetabilsk fedtstof, sukker, hævemidler (ammoniumhydrogenkarbonat, dinatriumdiphosphat, natriumhydrogenkarbonat), salt, invertsukker.	
002326	LU Nordic A/S (FR)	Digestive The Classic, LU	05.12.06	400	27	G	Svarer til prøvenr. 001748	

Bilag 3.14 Kiks, Digestive

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
002341	Prod. f. COOP	Digestive, X-tra	25.07.06	400	31	G	hvedemel, 22% fuldkornshvedemel, vegetabilsk olie, sukker, hævemiddel (E500, E503), salt, invertsukker.	
002389	Bisca A/S	Digestive, Bisca	19.12.06	400	32	G	Svarer til prøvenr. 001640	
002642	KelsenBisca A/S	Donna Digestive	20.02.07	400	31	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, grahamsmel, hævemidler (E503, E500), salt, mælkesukker, invertsukker, emulgator (E472e, E322).	- 32% fedt
003510	Engelsk Dansk Biscuit Fabrik	Digestive	23.01.07	400	33	E+G	Svarer til prøvenr. 002262	
003526	Prod. f. COOP i DK	Digestive, X-tra	16.01.07	400	33	E+G	Svarer til prøvenr. 002341	

* E: kun analyseret som enkeltprøve; G: indgår kun i gennemsnitsprøve; E+G: både analyseret som enkeltprøve og indgår i gennemsnitsprøve.

Bilag 3.15 Kiks, Crackers

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
005834	Gøteborg Kex (SE), imp. Albatros International Inc.	Cream Crackers, Gøteborgs Kex	31.01.07	225	27	hvedemel, delvis hærdeet vegetabilsk fedt, maltepulver, gær, salt emulgator (sojalechitin), hvedegluten, hævemiddel (E500, E503).	
005835	Gøteborg Kex (SE), imp. Albatros International Inc.	Frukost Crackers, Gøteborgs Kex	25.01.07	250	30	hvedemel, hvedestivelse, salt, hvedegluten, gær, surhedsregulerendemiddel (citronsyre)	
007473	LU Danmark (BE)	TUC Original, LU	01.12.06	100	28	72,5% hvedemel, vegetabilsk fedt, glukosesirup, maltekstrakt, æg, 2,5% salt, hævemiddel (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), melbehandlingsmiddel (natriumsulfit), mælk.	
007474	LU Danmark (BE)	TUC Paprika, LU	01.12.06	100	29	69% hvedemel, vegetabilsk fedt, glukosesirup, maltekstrakt, æg, aroma (indeholder selleri), hævemiddel (ammoniumhydrogencarbonat, natriumhydrogenkarbonat) salt, 0,5% paprikapulver, smagsforstærker (mononatriumglutaminat), melbehandlingsmiddel (natriumsulfit), farvestof (paprikaeksstrakt), mælk	
007475	LU Danmark (IT)	TUC Crackylu, med oliven olie og oregano, LU	01.03.07	250	40 (8*5)	hvedemel, 6,7% olivenolie, vegetabilsk fedt, 4,8% flerkornsflager (byg, rug, havre), 2,2% salt, hævemiddel (natriumkarbonat), 0,6% oregano, bygmaltmel, gær, aroma.	
008047	Bisca A/S	Cream Crackers, Bisca	17.07.07	225	29	hvedemel, vegetabilsk fedtstof, hvedestivelse, hvedegluten, gær, salt, dextrose, hævemiddel (E500, E503)	

Bilag 3.15 Kiks, Crackers

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
008052	Bisca A/S	Smør tyve, Bisca	20.11.06	150	50	hvedemel, æg, sukker, hvedegluten, hærdeet vegetabilsk fedtstof, salt, hævemiddel (E500), konserveringsmiddel (E223)	
008056	Bisca A/S	Crackers, salted, Bisca	09.02.07	100*3	29*3	hvedemel, vegetabilsk fedtstof, maltsirup, glukosesirup, sukker, 2% salt, hævemiddel (natriumhydrogenkarbonat, ammoniumhydrogenkarbonat), gær, melbehandlingsmiddel (natriumsulfit), antioxidant (E306)	

Bilag 3.16 Kiks, rug

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
008401	Johannes Dam & Søn Aakirkeby	Bornholmske Rugkiks	22.04.07	175	20	64% rugmel, margarine (vegetabilsk olie, vand, smørolie, salt, >1% hærdeet vegetabilsk olie, emulgator (E471, sojalecithin), dextrose, surhedsregulerende middel (E330), aroma), hvedemel, sukker, kommen, salt, melbehandlingsmiddel (E300)	
008402	Johannes Dam & Søn Aakirkeby	Bornholmske Rugkiks	19.04.07	175	20	Svarer til prøvenr. 008401.	
009289	KelsenBisca	Rugkiks med kommen, Bisca	11.02.07 (LS6111183)	250	35	39% rugmel, hvedemel, vegetabilsk fedtstof, sukker, sirup, mælkesukker, hævemiddel (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), salt, 1% kommen, æg	
009290	KelsenBisca	Rugkiks med kommen, Bisca	11.02.07 (LS6111182)	250	35	Svarer til prøvenr. 009290.	
009291	KelsenBisca	Rugkiks med kommen, Bisca	07.01.07	250	35	Svarer til prøvenr. 009290.	

Bilag 3.17 Kiks, grov med frugt eller grønt

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
002071	LU Nordic A/S (NL)	Better Choice Crispy Fruit Slices, LU	16.12.06	218 (43,75*5)	15 (5*3)	E+G	Svarer til prøvenr. 002403	8% fedt

Bilag 3.17 Kiks, grov med frugt eller grønt

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indrediensliste	Anprisning
002072	LU Nordic A/S (NL)	Better Choice Müsli Crunch, LU	30.09.06	300	24 (6*4)	E	38,5% hvedemel, sukker, 10% valset hvede, 10% valset havre, vegetabilsk fedt, 7,5% rosiner, 7,2% vegetabilsk olie (raps), 3% riscrips (rismel, havremel, hvedemel, maltekstrakt, valle, sukker, salt, glucose), 2% tørrede frugtstykker (35% æble-, fersken-, appelsin-, og abrikoskoncentrat, sukker, glucosesirup, stabilisator (glycerol), hvedefibre, fortykningsmiddel (pectin), aroma, antioxidant (ascorbinsyre)), 1,5% tørrede appelsinskræl (indeholder appelsinaroma), hævemidler (E503, E500), skummetmælkspulver, emulgator (E481, sojalecithin), salt, appelsinaroma.	20% mindre fedt
002225	Prod. f. DSM (NL)	Fruit Biscuits æble	28.02.07	218	15 (5*3)	E+G	56g hvedemel, 37g frugtfyld (rosiner, korender, glukose-fruktosesirup, sukker, rismel, æble, stabilisator (E440, E422), druesukker, hvedeklid, æblearoma, havremel, syre (E330), kanel, surhedsregulerende midler (E333, E331)), 17g sukker, 9g palme- kokos- og rapsolie, 2g glukosesirup, 1g skummetmælkspulver, salt, vallepulver fra mælk, hævemidler (E500, E450, E503), kanel, aroma (æble- og vanille), syre (E300), melbehandlingsmiddel (E223 natriumsulfit), æg, rosinestrukt, farvestof (E160a) - til 100g færdigvare	Max 8% fedt
002402	LU Nordic A/S (NL)	Better Choice Müsli Crunch, LU	30.04.06	300	24 (6*4)	G	Svarer til prøvenr. 002072	20% mindre fedt
002403	LU Nordic A/S (NL)	Better Choice Chrispy Fruit Slices, LU	03.11.06	218 (43,75*5)	15 (5*3)	G	hvedemel, 28% rosiner, sukker, vand, vegetabilsk olie, dextrose, fugtighedsbevarende middel (glycerol), maltodextrin, sødmælkspulver, glukosesirup, hvedeklid, vallepulver, 0,5% æblekoncentrat (svarer til 3% æble), glukose-fruktosesirup, hævemiddel (E500, E503, E450), salt, aroma, kanel, rismel, geleringsmiddel (pectin), modificeret kartoffelstivelse, surhedsregulerende midler (E330, E331, E333)	8% fedt
002405	LU Nordic A/S (NL)	Better Choice Müsli Crunch, LU	30.06.06	300	24 (6*4)	G	Svarer til prøvenr. 002072	20% mindre fedt
002406	Bisca A/S	Alt i een, med figner og sesamfrø, Bisca	07.11.06	165	10 (5*2)	G	hvedemel, 19% tørrede figner, 19% grahamsmel, sukker, skummetmælkspulver, vegetabilsk fedtstof, 4,5% sesamfrø, 3% hvedeklid, hævemiddel (ammonium hydrogenkarbonat), salt, dextrose, æg.	
002407	Bisca A/S	Alt i een med rodfrugter, Bisca	07.11.06	165	10 (5*2)	G	hvedemel, 32% gulerødder, 25% grahamsmel, sukker, vegetabilsk fedtstof, mælkeprotein, 6% pastinak, 5% selleri, 3% hvedeklid, solsikkekerner, hævemiddel (ammonium hydrogenkarbonat), salt.	

Bilag 3.17 Kiks, grov med frugt eller grønt

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
002408	Bisca A/S	Grovkiks med grøntsager, Bisca	20.08.06	200	31	G	hvedemel, vegetabilsk olie, 11% sojaklid, sukker, rugmel, hævemiddel (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), 3% havreklid, hørfrø, salt, mælkesukker, 1% tørrede gulerødder, knuste hvedekerner, rugflager, bygflager, skåret havre, 0,5% tørrede porrer, tørret surdejsskultur, gærekstrakt, emulgator (mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer), aroma (porre)	
002409	Bisca A/S	Grovkiks med hvedeklid, Bisca	01.10.06	200	31	G	hvedemel, vegetabilsk olie, 15% grahamsmel, 5% hvedeklid, maltekstrakt, hævemiddel (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), plantefibre (sukkerroe), dextrose, mælkesukker, salt, emulgator (mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer), gærekstrakt	
002438	Prod. f. DSM (NL)	Fruit biscuits, æble	28.02.07	218	15 (5*3)	G	Svarer til prøvenr. 002225.	Max 8% fedt
002645	KelsenBisca A/S	Donna Solbær	23.01.07	120	8 (4*2)	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, 8% frugstykker ((16% solbærjuice, 10% solbær, 11% æbler), sucrose, fruktose, mælkesukker, vegetabilsk fedtstof, geleringsmiddel (E440), aroma, surhedsregulerende middel (E330)), tørret hybenpulver, invertsukker, hvedeklid, grahamsmel, mælkesukker, hævemidler (E503, E500), salt, emulgator (E472e), aroma (solbær), honning.	26% fedtenergi Kun 1,8g fedt pr. kiks
002646	Bisca A/S	Grovkiks med hvedeklid, Bisca	05.12.06	200	31	E+G	Svarer til prøvenummer 002409.	
002647	Bisca A/S	Grovkiks med grøntsager, Bisca	05.12.06	200	31	E+G	Svarer til prøvenr. 002408	
003031	KelsenBisca A/S	Donna Tranebær	19.12.06	120	8 (4*2)	G	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, 5% tørrede tranebær, tørret hybenpulver, hvedeklid, grahamsmel, invertsukker, hævemiddel (E503, E500), salt, mælkesukker, aroma (tranebær, honning), honning, emulgator, emulgator (E472e), aroma (solbær), honning.	26% fedtenergi Kun 1,8g fedt pr. kiks
003503	Bisca A/S	Alt i een, med figner og sesamfrø, Bisca	09.01.07	165	10 (5*2)	E+G	Svarer til prøvenr. 002406.	
003504	Bisca A/S	Alt i een, med rodfrugter, Bisca	13.02.07	165	10 (5*2)	E+G	Svarer til prøvenr. 002406.	

* E: kun analyseret som enkeltprøve; G: indgår kun i gennemsnitsprøve; E+G: både analyseret som enkeltprøve og indgår i gennemsnitsprøve.

Bilag 3.18 Kiks, hvede, søde (Mariekiks)

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
001631	Bisca A/S	Familie Marie, Bisca	20.12.07	600 (200*3)	55*3	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, invertsukker, hævemiddel (E503, E500), salt, emulgator (E472e), aroma (vanille)	
001632	Bisca A/S	Marie Biscuits, Bisca	19.03.07	200	55	G	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, invertsukker, hævemiddel (E503, E500), salt, emulgator (E472e), aroma (vanille)	
001639	Bisca A/S	Marie Kiks	04.04.06	600 (200*3)	51*3	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, invertsukker, hævemiddel (ammoniumhydrogencarbonat, natriumhydrogencarbonat), salt, aroma (vanille).	
001641	Bisca A/S	Vanille Kiks	23.01.07	225	34	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, dextrose, hvedestivelse, mælkesukker, salt, hævemiddel (E503, E500), vanille, aroma (vanille)	
001648	Prod. f. Coop Danmark A/S	Marie kiks, X-tra	-	600 (200*3)	41*3	E+G	hvedemel, sukker, palmeolie, hævemiddel (E500, E330), glukosesirup, salt, aroma (vanillin).	
001743	LU Nordic A/S	Bob The Builder Biscuits, LU	01.06.06	150	20	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedt, hvedestivelse, honning, hævemiddel (E500, E503, E450), aromaer, salt, melbehandlingsmiddel (L-cystein)	
001750	Prod. F. Fællesindkøb I/S	Mariekiks, Food Line	09.01.07	600 (200*3)	53*3	E+G	84g hvedemel, 14g sukker, 9g palmeolie, 4g invertsukker, hævemiddel (E503, E500), salt, emulgator (E472e), aroma (vanille). Til 100g af færdigvaren.	
002251	Bisca A/S	Familie Marie, Bisca	18.07.06	600 (200*3)	55*3	G	Svarer til prøvenr. 001631	
002252	Prod. F. Fællesindkøb I/S	Marie kiks, Food Line	08.08.06	600 (200*3)	53*3	G	Svarer til prøvenr. 001750	
002255	Engelsk Dansk Biscuit Fabrik	Marie kiks	28.11.06	600 (200*3)	51*3	G	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, invertsukker, hævemiddel (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), salt, emulgator (mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer), aroma (vanille).	
002263	Engelsk Dansk Biscuit Fabrik	Marie kiks	22.08.06	600 (200*3)	53*3	G	Svarer til prøvenr. 002255	
002324	prod. f. Netto	Store Marie	19.09.06	600 (200*3)	51*3	G	78g hvedemel, 17g sukker, 11g palmeolie, 4g invertsukker, 1,5g hævemiddel (E503, E500), salt, mælkesukker, vanillearoma. Til 100g af færdigvaren.	
002342	prod. f. Coop Danmark A/S	Marie kiks, X-tra	22.08.06	600 (200*3)	42*3	G	Svarer til prøvenr. 001648	
002387	prod. f. Netto	Store Marie	09.12.07	600 (200*3)	51*3	G	Svarer til prøvenr. 002324	
002388	Bisca A/S	Familie Marie, Bisca	07.11.06	600 (200*3)	54*3	G	Svarer til prøvenr. 001631	

Bilag 3.18 Kiks, hvede, søde (Mariekiks)

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	E/G*	Indgrediensliste	Anprisning
001631	Bisca A/S	Familie Marie, Bisca	20.12.07	600 (200*3)	55*3	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, invertsukker, hævemiddel (E503, E500), salt, emulgator (E472e), aroma (vanille)	
002640	KelsenBisca A/S	Donna Rich Tea	31.08.06	300	33	E	hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, maltekstrakt, emulgator (mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer, soja, pecthin), salt, hævemiddel (natriumhydrogenkarbonat, dinatriumdiphosphat, ammoniumhydrogenkarbonat), glukosesirup	35% mindre fedt
002641	KelsenBisca A/S	Marie Biscuits, Bisca	27.05.07	200	55	E+G	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, invertsukker, hævemiddel (E503, E500), salt, emulgator (E472e), aroma (vanille)	
003030	KelsenBisca A/S	Donna Rich Tea	30.08.07	300	33	G	Svarer til prøvenr. 002640	35% mindre fedt
003502	Prod. f. Netto	Store Marie	20.02.07	600 (200*3)	50*3	E+G	Svarer til prøvenr. 002324	
004370	Engelsk Dansk Biscuit Fabrik	Marie kiks	13.02.07	600 (200*3)	51*3	G	Svarer til prøvenr. 002255	

* E: kun analyseret som enkeltprøve; G: indgår kun i gennemsnitsprøve; E+G: både analyseret som enkeltprøve og indgår i gennemsnitsprøve.

Bilag 3.19 Kiks, hvede, sød, med tyk chokolade

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
001538	GMBH & KG (DE)	Schoko keks vollmilch, Griesson	01.08.06	125	9	sukker, hvedemel, kakaosmør, kakaomasse, skummetmælkspulver, 4% smør, glukosesirup (hvede), smørolie, laktose, sødmælkspulver, emulgator (sojalechitin), hævemidler (ammoniumkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), citronsyre, salt, aroma	
001543	Bahlsen (DE)	Choco Leibniz, Dark chocolate, Bahlsen	18.04.06	125	9	sukker, hvedemel, kakaomasse, kakaosmør, 3,7% smør, valleprodukt, glukosesirup, vallepulver, emulgator (sojalechitin), mælkepulver, salt, hævemiddel (natriumhydrogencarbonat), syre (citronsyre), aroma	
002067	Griesson-de Beukelaer (DE)	Schoko Keks Zartbitter, Griesson	01.09.06	125	9	sukker, kakaomasse, hvedemel, kakaosmør, 4% smør, glukosesirup (hvede), smørolie, sødmælkspulver, sødvallepulver, emulgator (sojalechitin), hævemidler (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), citronsyre, salt, aroma	
002068	Bahlsen (DE)	Choco Leibniz, Milk chocolate, Bahlsen	18.09.06	125	9	sukker, hvedemel, kakaosmør, kakaomasse, skummetmælkspulver, 3,7% smør, vallepulver, laktose, smørfedt, glukosesirup, emulgator (sojalechitin), mælkepulver, salt, hævemiddel (natriumhydrogencarbonat), syre (citronsyre), aroma	

Bilag 3.19 Kiks, hvede, sød, med tyk chokolade

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
002075	LU Nordic (FR)	Petit Ecolier, milk chocolate, LU	05.09.06	150	12	48% mælkechokolade (sukker, kakaosmør, kakaomasse, skummetmælkspulver, laktose, glukosesirup, smør, emulgator (sojalecithin), aroma (vanilin)), hvedemel, sukker, 7,5% smør, skummetmælkspulver, hævemiddel (natriumkarbonat, ammoniumkarbonat, dinatriumdiphosphat), surhedsregulerende middel (citronsyre), salt	
002138	Coverna GmbH (DE)	Choco Duo Mørk, Coverna	01.08.06	125	9	sukker, kakaomasse, hvedemel, kakaosmør, 4% smør, glukosesirup (hvede), smørolie, sødmælkspulver, sødvallepulver, emulgator (sojalecithin), hævemiddel (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), citronsyre, salt, aroma	
002244	LU Danmark (FR)	Petit Écolier Dark chocolate, LU	19.12.06	150	12	48% mørk chokolade (kakaosmør, kakaomasse, sukker, laktose, skummetmælkspulver, smør, emulgator (sojalecithin), aroma (vanilin)), hvedemel, sukker, 7,5% smør, skummetmælkspulver, hævemiddel (natriumhydrogenkarbonat, ammoniumkarbonat, denatriumdiphosphat), surhedsregulerende middel (citronsyre), salt	
002297	Prod. f. Supergros A/S (DE)	First Class Chokolade Biscuits med Mælkechokolade	01.04.06	125	15	63% mælkechokolade (sukker, kakaosmør, kakaomasse, skummetmælkspulver, laktose, smørfedt, vallepulver, emulgator (E322), aroma). 37% kiks (hvedemel, sukker, smør, glukosesirup, vallepulver, salt, hævemiddel (E500), emulgator (E322), aroma).	
003972	GMBH & KG (CH)	Choco petit beurre, Wernli	01.03.07	125	10	43% mørk chokolade, sukker, hvedemel, kakaomasse, kakaosmør, hærdet vegetabilsk fedt, tørt mælksprodukt, 1,6% smørkoncentrat, glukosesirup (hvede), helægspulver, vegetabilsk olie, maltodextrin, hævemiddel ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat, L(+)-vinsyre, aroma, emulgator (sojalecithin), hasselnødder, smør, fedtfattigt kakaopulver, mandler, salt, valleprodukt, skummetmælkspulver	

Bilag 3.20 Kiks, dobbelte, hvede, søde

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbarhed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
005685	Hig Hagemann GmbH (DE)	Doppelkeks	01.01.07	500	21	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedt, hærdet vegetabilsk fedt, glukosesirup (hvede), 4% fedtfattigt kakopulver, valleprodukt, hævemiddel (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat, citronsyre), salt, skummetmælkspulver, aroma, surhedsregulerende middel (natriumkarbonat), emulgator (sojalecithin)	
005688	Bahlsen (PL)	Hit, Bahlsen	01.02.07	150*2	11*2	hvedemel, sukker, hærdet vegetabilsk fedt, vallepulver, fedtfattigt kakopulver (3,3%), glukosesirup (hvede), skummetmælkspulver, hævemidler (natriumhydrogenkarbonat, ammoniumhydrogenkarbonat), salt, citronsyre, aroma	

Bilag 3.20 Kiks, dobbelte, hvede, søde

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
005689	Griesson de Beukelaer (DE)	Duo Keks, Griesson	01.04.07	500	21	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedt, hårdet vegetabilsk fedt, 4% fedtfattigt kakaopulver, glukosesirup (hvede), valle-produkt, hævemiddel (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), citronsyre, salt, skummetmælkspulver, aroma, surhedsregulerende middel (natriumkarbonat), emulgator (sojalecithin)	
005896	Imp. Westim, Inc. Fort Lee (TR)	Mini Cream Cookies, 5 forskellige slags	12.06	35*10	6*10	hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, stivelse, mælkpulver, kakaopulver, hævemiddel (E503, E500), vallepulver, emulgator (E322), salt, aromastoffer, farvestoffer (E102, E110, E129)	
006265	Prod. f. Rema1000 (FR)	Chokoladekiks, Landlord	19.03.07	180	13	48% hvedemel, 22% sukker, 16% delvis hårdet vegetabilsk fedtstof, 5% glukosesirup, 4% fedtfattigt kakaopulver, 2% vallepulver fra mælk, hævemiddel (E503, E500, E330), salt, mælkebestanddele (skummetmælkspulver, mælkesukker, mælkeprotein), aromaer, melbehandlingsmiddel (E223)	
006620	Banketbakkerij (NL) f. DSM	Creams citronsmag	11.06	250	32	45g hvedemel, 17g sukker, 13g delvis hårdet palmeolie og rapsolie, 12g druesukker, 10g delvis hårdet kokosolie og palmekerneolie, 2g sødmælkspulver, 2g mælkesukker, invertsukker, æggepulver, kandiseret appelsinskal (appelsinskal, glukose-fruktosesirup, sukker), citronaroma, surhedsregulerende middel (E330), hævemiddel (E500, E450), salt, farvestof (E160a)	
007434	Prod. f. Fællesindkøb I/S (PL)	Chokokiks, Food Line	01.02.07	150	11	40% hvedemel, 26% sukker, 23% hårdet vegetabilsk fedtstof, 3% fedtfattigt kakaopulver, 2% glukose-fruktosesirup, 2% sødmælkpulver, skummetmælkspulver, hævemiddel (E503, E500), salt, surhedsregulerende middel (E330), aroma	
007471	LU Danmark (DE)	Prince kakao, (chokoladekiks) LU	01.05.07	175*2	10*2	45% hvedemel, sukker, vegetabilsk fedt, hårdet vegetabilsk fedt, 5% fedtfattigt kakaopulver, glukosesirup, valleprodukt, hævemiddel (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat, citronsyre), salt, skummetmælkspulver, aroma (vanillin), surhedsregulerendemiddel (natriumkarbonat), emulgator (sojalecithin)	
008055	Bisca A/S	Vanilla Festival, Bisca	21.10.07	100	8	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, delvis hårdet vegetabilsk fedtstof, mælkesukker, hævemiddel (ammoniumhydrogenkarbonat, natriumhydrogenkarbonat), salt, vanille, aroma (vanille)	
009297	Bisca A/S	Choc Sandwich, Bisca	01.03.07	300	16	50% kornprodukter (hvedemel, rugmel), sukker, delvis hårdet vegetabilsk olie, 4% fedtreduceret kakaopulver, glukosesirup, hvedestivelse, skummetmælkspulver, sødmælkspulver, hævemiddel (sojalecithin)	

Bilag 3.21 Kiks, havre, søde

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
001633	Bisca A/S	My Choice Havre Kiks med mandler	31.08.06	300	19	31% havreflager, vegetabilsk olie, sukker, fuldkornshvedemel, hvedemel, glukosesirup, 4% hakkede mandler, hævemidler (natriumhydrogenkarbonat, ammoniumhydrogenkarbonat), salt, aroma	
001635	Bisca A/S	My Choice Havre Kiks	30.09.06	300	21	30% havreflager, vegetabilsk olie, sukker, fuldkornshvedemel, hvedemel, glukosesirup, hævemidler (natriumhydrogencarbonat, ammoniumhydrogencarbonat), salt	
001636	Bisca A/S	Donna Country Oat	31.10.06	300	19	23% havreflager, fuldkornshvedemel, hvedemel, sukker, vegetabilsk olie, farin, delvis inverteret sukker sirup, emulgator (sojalecithin, mono- og diacetylvinsyreestere af mono- og diglycerider af fedtsyrer), salt, hævemiddel (natriumhydrogenkarbonat).	35% mindre fedt.
001638	Bisca A/S	My Choise Havrekiks med Frugt	31.08.06	300	20	29% havreflager, vegetabilsk olie, sukker, fuldkornshvedemel, hvedemel, 5% korender, glukosesirup, hævemidler (natriumhydrogencarbonat, ammoniumhydrogencarbonat), salt	
001746	LU Nordic A/S	Oat-bits Classic, havrekiks, LU	13.12.06	300	21	36% valset havre, fuldkornshvedemel, sukker, vegetabilsk fedt, glukose-fruktosesirup, salt, hævemidler (E500, E503), melasse.	

Bilag 3.22 Kiks, havre, søde, med chokolade

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
003564	Bisca A/S	My Choice havre kiks med lys Chokolade	31.05.06	250	16	Svarer til prøvenr. 001634.	
001634	Bisca A/S	My Choice Havrekiks med Lys Chokolade	14.10.06	250	16	23% havreflager, 23% mælkechokolade (emulgator (sojalecithin)), vegetabilsk olie, sukker, fuldkornshvedemel, hvedemel, glukosesirup, hævemidler (natriumhydrogenkarbonat, ammoniumhydrogenkarbonat), salt	
001747	LU Nordic A/S (FI)	Oat-bits Dark Chokolade LU	13.10.06	215	17	31% valset havre, 21% mørk chokolade (sukker, kakaomasse, kakaosmør, vegetabilsk fedt, mælkefedt, <1% skummetmælkspulver, emulgator (sojalecithin), aroma (vanillin)), sukker, vegetabilsk fedt, fuldkornshvedemel, hvedemel, sukkersirup, hævemidler (E500, E503), salt.	
002073	LU Nordic A/S (FI)	Oat-bits Dark Chokolade, LU	23.10.06	215	17	Svarere til prøvenr. 001747	

Bilag 3.22 Kiks, havre, søde, med chokolade

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
001745	LU Nordic A/S (FI)	Oat-Bits Milk Chokolade, LU	13.10.06	215	17	31% valset havre, 21% mælkechokolade (sukker, skummetmælkspulver, kakaosmør, kakaomasse, vegetabilsk fedt, vallepulver, mælkefedt, emulgator (sojalecithin), aroma (vanillin)), sukker, vegetabilsk fedt, fuldkornshvedemel, hvedemel, sukkersirup, hævemidler (E500, E503), salt.	

Bilag 3.23 Müslibar

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
005526	Imp. Royal Biscuit Co A/S (DE)	Corny nuts muesli bar, Schwartz (DE)	29.11.2006	150	6	27% kornflager (havre, hvede), glukose-fruktosesirup, melblanding (hvede, ris, majs), 8% hasselnødder, majsflager, brun farin, glukosesirup, kokosnøddeolie, ristede kokosflager, 2% hakkede ristede mandler, ristede sesamfrø, honning salt, emulgator (E471), karameliseret sirup, aroma.	
005527	Imp. Royal Biscuit Co A/S (DE)	Corny big, schoko, Der power riegel, Schwartz (DE)	03.05.07	50	1	melblanding (hvede, ris, majs), 20% mælkechokolade (kakaomasse, kakaosmør, sukker, sødmælkspulver, emulgator (E442)), glukose-fruktosesirup, 11 % ristede kornflager (havre, hvede), glukosesirup, ristede hakkede peanuts, brun farin, kokosnøddeolie, majsflager, sødet kondenseret sødmælk, hakkede ristede mandler, honning, emulgator (E471), salt, aroma	
005911	Wetabix (GB), imp. Braüner A/S	Alpen Fruit and nut (GB)	09.12.06	168	6	39% cerealier (hvede, ris, havre), glukosesirup, 12,5% rosiner, æblejuice koncentrat, sukker, 4,5% blandede hakkede nødder (hasselnødder, mandler), smørpulver, glycerol, vegetabilsk olie, gluten hvedemel, maltekstrakt, salt, smagsstof, skummetmælkspulver, stabilisator (soya lecithin, vallepulver, affedt hvedekim).	
005912	Wetabix (GB), imp. Braüner A/S	Alpen Fruit and nut with milk chocolate (GB)	30.11.06	174	6	30% cerealier (hvede, ris, havre), glukosesirup, 12,5% rosiner, æblejuice koncentrat, sukker, 4,5% blandede hakkede nødder (hasselnødder, mandler), smørpulver, glycerol, vegetabilsk olie, gluten, hvedemel, maltekstrakt, salt, smagsstof, skummetmælkspulver, stabilisator (soya lecithin, vallepulver, affedt hvedekim)	
006157	Prod. f. Dr. Oetker Danmark A/S	Vitalis chokolade müesli bar	26.07.07	150	6	20% mælkechokolade (kakaomasse, kakaosmør, sukker, sødmælkspulver, emulgator (E442)), 15% mel (12% hvedemel, 3% rugmel), glukose-fruktosesirup, 11% ristede kornflager (6% havre, 3% spelt, 2% byg), glukosesirup, ristede hakkede jordnødder, brunt sukker, kokosolie, mel (rismel, majs mel), cornflakes (majs, sukker, maltet byg), sødet kondenseret sødmælk, sukker, ristede hakkede mandler, maltet byg, salt, honning, emulgator (E471), aroma, karamelsukkersirup, hævemiddel (E450, E500).	

Bilag 3.23 Müslibar

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
006158	Prod. f. Dr. Oetker Danmark A/S	Vitalis chokolade müeslibar med banan	21.10.06	150	6	mælkechokolade (sukker, kakaomasse, kakaosmør, mælkebestanddele), melblanding (hvede, ris, majs, sukker, salt), glukosesirup, ristede havreflager, 5% tørret banan, brun farin vegetabilsk olie, mælkebestanddele, sukker, ristede hakkede mandler, honning, hvedeflager, cornflakes (majs, sukker, salt, malt), malt, emulgator (E471), salt, aroma.	
007579	Ravensbergen (NL), imp. Private Brands A/S	Muesli+, chokolade og nødder, Ravensbergen (NL)	23.02.07	138	6	16% müsli (havregryn, hvedegryn, sukker, delvis hærde planteolie, honning, hasselnødder, kokos), puffede ris (rismel, hvedemel, sukker, malt, planteolie), 11% chokolade (kakaomasse, sukker, dextrose, emulgator (soja lecithin), 10% nødder (7% kokos, 3% hasselnødder), havregryn, glukosesirup, sukker, invertsukker, cornflakes (majs, salt, maltekstrakt), stabilisator (glycerin, sorbitol), maltodextrin, planteolie, plantefedt, emulgator (soja lecithin), salt, karamel, sukkersirup, aroma.	
007580	Ravensbergen (NL), imp. Private Brands A/S	Mini Muesli+, chokolade og nødder, Ravensbergen (NL)	06.11.06	200	16	16% müsli (havregryn, hvedegryn, sukker, delvis hærde planteolie, honning, kokos), puffede ris (rismel, hvedemel, sukker, malt, planteolie), 11% chokolade (kakaomasse, sukker, dextrose, emulgator (soja lecithin), 10% nødder (7% kokos, 3% hasselnødder), havregryn, glukosesirup, sukker, invertsukker, cornflakes (majs, salt, maltekstrakt), stabilisator (glycerin, sorbitol), maltodextrin, planteolie, plantefedt, emulgator (soja lecithin), salt, karamel, sukkersirup, aroma.	
007947	H & J Brügggen (DE)	Müslibar, nød (DE)	30.07.07	200	8	glukose-fruktosesirup, 26% grovvalsedede havregryn, 9% hakkede hasselnødder, cornflakes (majs, sukker, salt, bygmalt, emulgator (sojalecithin)), ris-hvede-ekstrudat (rismel, hvedemel, sukker, dextrose, hvedemaltmel, bygmaltmel, palmeolie, salt), risflager (ris, sukker, salt, bygmalt, emulgator (sojalecithin)), 3,5% halverede jordnødder, hærde kokosfedtstof, rosiner, maltodextrin, 1,5% hasselnøddepasta (87% hasselnødder, hærde palmekernerfedt, emulgator (monoglycerider af fedtsyre, diglycerider af fedtsyre)), honning, emulgator (sojalecithin), salt	
009233	Imp. af Kraft Food	Belvita Müslibars, dypede i mjølkchokolad, Marabou	13.01.07	180	6*2	27% kornblanding (16% fuldkornshvede, majsflager, bygflager, hvedeklid, maltekstrakt fra byg), sukker, hasselnødder, glukosesirup, invertsukker, kakaosmør, skummetmælkpulver, kakaomasse, vegetabilsk fedtstof, vallepulver, sukret kondenseret skummetmælk, honning, smørolie, flydende sukker, fugtighedsbevarende middel (glycerol), emulgator (sojalecithin, E476, E471), salt, hærde vegetabilsk olie, aroma, syre (citronsyre)	

Bilag 3.24 Kammerjunkerere

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
005674	Bisca A/S	Kammerjunkerere, Bakkegårdens	31.12.06	300	69	hvedemel, vegetabilsk fedtstof, sukker, mælkesukker, hævemiddel (E500, E450, E503), æg, aroma (vanille), salt.	
006202	Coronet Cake Company f. Irma A/S	Kammerjunkerere, Irma´s	27.11.06	300	65	hvedemel, sukker, margarine (vegetabilsk olie og hårdet vegetabilsk olie, vand, salt, mælkesukker, mælkeprotein, emulgator (E471, E322 af soja), surhedsregulerende middel (E330), aroma), æg, hævemiddel (E450, E500) skummetmælkspulver, vanillesukker (sukker, vanillearoma, mælkesukker, vanille), salt mandelpasta (sukker, vegetabilsk olie, mandler, mandelaroma), hvedestivelse	
006266	Prod. F. Rema1000	Kammerjunkerere, Landlord	28.01.07	300	75	67g hvedemel, 22g sukker, 18g vegetabilsk fedtstof (palmeolie, rapsolie, vand, salt, emulgator (E471, E472c), aroma, surhedsregulerende middel (E330), vitamin A), 2g hævemiddel (E500, E450, E503), 2g mælkesukker, salt, vanillearoma. Til 100 g af færdigvaren.	
006627	Tylstrup kager f. DSM	Kammerjunkerere, Cookie & Co	01.11.06	375	75	64g hvedemel, 32g margarine (palmeolie, rapsolie og kokosolie, vand, salt, emulgator (E322 af soja, E471, E475), druesukker, surhedsregulerende middel (E330), smøraroma, vitamin A), 21g sukker, vanillearoma, salt, druesukker, hævemiddel (E500, E450). Til 100 g af færdigvaren.	
007432	Prod. f. SuperGros	Kammerjunkerere, Danevang	25.12.06	300	68	61g hvedemel, 24g margarine (vegetabilsk fedtstof, vand, salt, emulgator (E471)), 19g sukker, hævemiddel (E450, E500, E503), vanillesukker (maltodextrin af majs, sukker, druesukker, vanillepulver, aroma)	
007437	Prod. f. SuperGros	Kammerjunkerere, First Class	30.10.06	500	136	51g hvedemel, 26g sukker, 22g margarine (delvis hårdet vegetabilsk fedtstof, vand, salt, mælkeingredienser (mælkesukker, mælkeprotein), emulgatorer (E471, E322 fra soya), surhedsregulerende middel (E330), aroma, vitamin A), 5g (hvedestivelse, risstivelse), 2g æg, hævemiddel (E450, E500), kartoffelmel, skummetmælkspulver, salt, vanillesukker (sukker, mælkesukker, vanillearoma, vanille). Til 100 g af færdigvaren.	
007768	URTEKRAM A/S	Kammerjunkerere, spelt, økologiske, Urtekram	05.02.07	200	53	53% speltmel*, mørk rørsukker*, uhærdet palmefedt*, lupinmel*, havsalt, vanille*, hævemiddel (ammoniumbikarbonat), citronolie*, appelsinolie* *=økologisk	
008043	Bisca A/S	Kammerjunkerere original, Karen Volf	08.04.07	500	110	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, hævemiddel (E500, E560, E503), mælkesukker, salt, aroma (vanille)	
008054	Bisca A/S	Kammerjunkerere max 8 %, Karen Volf	25.02.07	450	107	hvedemel, sukker, vegetabilsk fedtstof, mælkesukker, invertsukker, hævemiddel (E500, E450, E503), aroma (vanille), emulgator (E472e)	Max. 8% fedt

Bilag 3.25 Vafler til is

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
005686	Göteborg Kex AB (SE)	Hushålls Wafers Vaniljsmak, Ascot, Göteborgs Kex	06.12.06	180	32	hvedemel, sukker, delvis hærdet vegetabilsk fedt, hvedestivelse, emulgator (sojalecithin), salt, aroma (vanillin), 51% vanillecreme.	
005892	Prod. f. Royal Biscuit	Vanille vafler, Royal Biscuit	01.03.07	175	27	68% vanille creme (delvis hærdet vegetabilsk fedtstof (kokos), sukker, laktose, dextrose, skummetmælkspulver, vanillesukker, salt, aroma, surhedsregulerende middel (citronsyre)), hvedemel, emulgator (lecitin), vegetabilsk olie, æggeblomme, salt, hævemiddel (natriumhydrogenkarbonat, ammoniumhydrogenkarbonat), farvestof (karamel)	
006135	Helwa Wafelbakkerij (NL) f. DSM	Kakao vafler	01.02.07	250	36	49g hvedemel, 33g sukker, 21g delvis hærdet kokosolie, 3g druesukker, 3g mælkesukker, 2g kakaopulver, 2g kokosolie, 1g emulgator (E322 af raps), 1g hvedestivelse, salt, hævemiddel (E500), kakaoaroma, vanillearoma, melbehandlingsmiddel (E300).	
006625	Gottena (DE) f. DSM	Vaffelmix med chokolade, Gelato Classico	12.07.07	285	47	47g hvedemel, 29g hærdet kokosfedt, 16g sukker, 15g druesukker, 2g kakaomasse, 1g hærdet palmefedt, hvedestivelse, fedtfattigt kakaopulver, kakaosmør, salt, vallepulver fra mælk, hasselnødder, hævemiddel (E500), emulgator (E322 af soja), glukose-fruktosesirup, aroma (vanille)	
006626	Helwa Wafelbakkerij (NL) f. DSM	Vafler, vaniljesmag, Gelato Classico	01.09.06	250	36	49g hvedemel, 35g sukker, 22g delvis hærdet kokosolie, 4g mælkesukker, 2g kokosolie, 1g emulgator (E322 af raps), 1g hvedestivelse, vanillesukker (sukker, vanille), salt, vanillearoma, hævemiddel (E500), melbehandlingsmiddel (E300). Anvendt til 100 g færdigvare.	
007435	Gottena (DE)	Exquisit, vaffelblanding delvis med chokolade, Gottena	05.05.07	400	62	hvedemel, hærdet vegetabilsk fedt, sukker, dextrose, kakaomasse, vegetabilsk fedt, hvedestivelse, fedtfattigt kakaopulver, kakaosmør, salt, hævemiddel (natriumhydrogenkarbonat), valleprodukt, emulgator (sojalecithin), glukose-fruktosesirup, hasselnødder, aroma.	
007472	Lu Danmark A/S	Wafers, LU	01.02.07	145	12	hvedemel, vegetabilsk fedt, hærdet vegetabilsk fedt, sukker, 6,2% (fedtfattigt kakaopulver og kakaopulver), glukose, laktose, vallepulver, emulgator (sojalecithin), hævemiddel (E500, E503), salt, aroma (etylvanillin)	
007578	Imp. af Private Brands A/S (IT)	Poker nocciola (vafler med fyld af hasselnøddecreme), Elledi	30.05.07	150	20	hvedemel, delvis hærdet vegetabilsk olie, glukosesirup, sukker, vallepulver, fedtfattigt kakaopulver, hasselnøddemasse (4% i cremen), emulgator (sojalecithin), salt, hævemiddel (natriumhydrogenkarbonat), aromastof.	
007717	Freitag GmbH & Co (DE) imp. Albatros Scandinavia aps	Desiree Waffelmischung, Hans Freitag	28.04.07	400	58	hærdet vegetabilsk fedt, hvedemel, druesukker, sukker, laktose, kakaomasse, kakaopulver, kakaosmør, hvedestivelse, salt, bygmalt, aroma, emulgator (sojalecithin), hævemiddel (natriumhydrogenkarbonat)	

Bilag 3.25 Vafler til is

Prv.nr. 0406-	Producent	Handelsnavn	Holdbar- hed	Vægt i g	Stk.	Indgrediensliste	Anprisning
008049	Bisca A/S	Vanilla Wafers, Magic, Bisca	01.11.06	175	28	hvedemel, sukker, delvis hærdeet vegetabilsk fedt, mælkesukker, vegetabilsk olie, emulgator (lecithin), hvedestivelse, salt, aroma (vanille), hævemiddel (natriumhydrogenkarbonat)	

BILAG 4 Næringsdeklarationer

Bilag 4.1 Småkage, hvede, traditionelle danske. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
002074	Danevang Blandede Småkager	2200	5	62		28					
002643	Cookie Mix, Karen Volf	2190	4,5	62,0		29,0					
002962	Finskbrød, smørbagte	2150	6,5	62		27					
003501	Bakkegårdens blandede småkager	2150	5,0	62		28					
003970	Blandede småkager, Landlord	2200	5	62		28					
006050	Drømmekager, Cookie & Co.	2150	5	66	32	26	11	11	4	1	0,13

Bilag 4.2 Småkage, cookie (amerikansk type). Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
002648	Chokolade Chip Cookies, Karen Volf	2050	5,0	63,0		24,0					
003029	Rainbow cookies, First Class	2100	5	63		26					
003971	Chocolate chip cookies, Hellema	2330	5,7	64,5	39,5	30,7	12,7			3,0	0,2
006051	Cookies, Choko Oat, The Cookie Shop	2200	6	57	29	30	14	12	2,6	3,5	0,21

Bilag 4.3 Småkager, havreflager. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	E/G*	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
			g/100 g									
0406-			kJ									
005571	Orangeflager, Top Class, Landlord	E	2150	4,5	61	45	28	14			2,5	0,28
005610	Choko flakes, Karen Volf	G	2120	5,0	62,0		27,0					
005779	Havreflager, Café Petit	G	2050	5	64	42	24	11	8	2,9	3	0,28
005889	Choko Flakes, Karen Volf	G	2140	4,5	63,0		27,0					
005891	Orange Knas, Havre Flarn, Karen Volf	G	2200	4,0	61,0		30,0					
005893	Chokoladeflager, Cookie & Co.	G	2200	5,5	59	41	30	14,8	10,6	2,1	3	0,28
006047	Havreflager med chokolade, Cookie & Co.	E+G	2050	5,5	66	38	23	11,6	7,8	2,9	3,5	0,25
006049	Havreflager, Cookie & Co.	E+G	2050	5	64	42	24	11	8	2,9	3	0,28
006138	Havreflager, Cafe Petit	E+G	2050	5	64	42	24	11	8	2,9	3	0,28
008044	Orange Knas, Havre Flarn, Karen Volf	E+G	2200	4,0	61,0		30,0					
008045	Havre Knas, Havre Flarn, Karen Volf	E+G	2200	3,0	62,0		30,0					
008051	Choko Flakes, Karen Volf	E+G	2140	4,5	63,0		27,0					
008053	Cookie Creams Hazelnut, Karen Volf	E+G	2050	3,0	54,0		31,0					
008390	Choko Flakes, Karen Volf	G	2120	5,0	62,0		27,0					
008391	Orangeflager, Top Class, Landlord	G	2150	4,5	61	45	28	14			2,5	0,28

*

E: kun analyseret som enkeltprøve; G: indgår kun i gennemsnitsprøve; E+G: både analyseret som enkeltprøve og indgår i gennemsnitsprøve.

Bilag 4.4 Småkage, brunkage. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
015726*	Brunkager, Cookie & Co. (SE)	1960	6,5	72	28	17	7,5	6,7	1,6	2	0,51
016212	Brune kager, Danevang	1950	5,5	70		18					
017958	Klassiske Brunkager, Karen Volf	2100	5,5	68,0		23,0					

* prv. nr. 015726 : salt deklareret til 1,3 g/100 g

Bilag 4.5 Småkage, pebernød. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
015727	Pebernødder, Cookie & Co.	2100	6	72		21					
015912	Pebernødder, Coronet	1950	5,5	70		18					
016213	Pebernødder, Danevang	1910	5	66		19					
017959	Klassiske pebernødder, Karen Volf	1940	5,5	69,0		18,0					

Bilag 4.6 Småkage, klejner. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
015718	Luxus flødeklejner, Cookie & Co.	2500	5,5	45	11	44	9,8	20	10	2	0,07
016214	Klejner, Danevang	1950	6	50		27					
017956	Klejner	2450	5,5	48,0		41,0					
017957	Klassiske Klejner, Karen Volf	2400	5,5	47,0		41,0					

**Bilag 4.7 Småkager, med lavt sukkerindhold.
Næringsdeklarationer.**

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
002963*	Blandede småkager - ikke tilsat sukker	2100	6,0	58,0	0-1	30,0	13,0			3,5	0,26
002964*	Vanillekranse - ikke tilsat sukker	2000	5	61	0-1	28	12			2	0,16
004895	Vanillekranse, indeholder sødestof	1450	7	42		17					
005608*	Vanillekranse, 32% kostfibre, ikke tilsat sukker, LIGHT, Isis	1400	6,0	36	2,5	18	3,9	4,2	10	32	0,14
005609*	Toffée drømme, 33 % kostfibre, ikke tilsat sukker, LIGHT, Isis	1400	6,5	35	3,5	18	4,3	4,4	0,6	33	0,14
005687	Blandede småkager, ikke tilsat sukker, Tylstrup	2100	6	58	0-1	30	13			3,5	0,26
006628	Småkager med tranebær og chokolade, Minimum	1420	6,5	43	2	12	2,9	3	6,1	28	0,17

* Prv. nr. 002963 : Sukkeralkoholer deklareret : 18,0 g/100 g

Prv. nr. 002964 : Sukkeralkoholer deklareret : 22 g/100 g

Prv. nr. 005608 : Kolesterol deklareret : 10 mg/100 g

Prv. nr. 005609 : Kolesterol deklareret : 10 mg/100 g

Bilag 4.8 Kokoskage. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
002644	Kokostoppe, Karen Volf	1900	4,0	52,0		26,0					

Bilag 4.9 Kage, trøffelprodukter. Næringsdeklarerationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
006048*	Romkugler, Balance	1380	4	62		7					
006137	Kakaotoppe, Cafe Petit	1990	4,5	54	38	27	14,8	10,5	2,7	4,5	0,19
007431	Trøffeltoppe, First Class	2050	4	52		30					
007433	Studenterbrød, Danevang	1760	3,5	61		18					
008046	Pyramider, Karen Volf	1800	3,5	63,0		18,0					
008050	Snøfler, Karen Volf	1730	3,0	63,0		16,0					

* Prv. nr. 006048 : alkohol deklareret : 0,1 g/100 g

Bilag 4.10 Marcipanprodukt, kransekage o.l. Næringsdeklarerationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
016082	Kransekage, X-tra	1820	6,5	66,0		16,0					
016211	Kransekager, Danevang	1650	6,5	62		13					

Bilag 4.11 Tørkage. Næringsdeklarerationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
006136	Mazarin, 4- pack	1836	6	52	36	23	7,3			3	0,17
006622	Mandelhorn med mørk chokolade	1960	11	52	52	24	4,3	13,3	4,5	4,5	0,08
006623	Æblemazarin, Cookie & Co	1700	6	57	38	17	5,8	5	2,8	3,5	0,15
006624	Mazarin, Cookie & Co	1840	6	52	36	23	7,3	9,7	3,3	3	0,17

Bilag 4.12 Skærekage. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	E/G*	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
			g/100 g									
0406-			kJ									
005777	Marmorkage, Dan Cake	G	1866	3,5	54,0		24,0					
005791	Mazarintærte, Danevang	G	1860	4	51		25					
006199	Citronmåne, Dan Cake	E+G	1748	3,6	58,7		19,6					
006589	Chokoladekage, Coolmore	E+G	1583	5,1	49,9	30,7	18,2	15,7			1,5	0,3
006619	Gulerodskage, Coolmore	E+G	1556	12,8	41,2	27,9	16,9	2,5			1,0	0,4
006621	Mazarin tærte med kakaoglasur	E+G	1860	4,0	51		25					
007675	Gulerodskage, Coolmore	G	1556	12,8	41,2	27,9	16,9	2,5			1,0	0,4

E: kun analyseret som enkeltprøve; G: indgår kun i gennemsnitsprøve; E+G: både analyseret som enkeltprøve og indgår i

* gennemsnitsprøve.

Bilag 4.13 Roulade med creme og/eller frugtfyld. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		g/100 g									
0406-		kJ									
006197	Roulade med hindbærfyld, Wixor	1324	3,5	70,0		2,0					
006198	Raspberry Swiss roll, Dan Cake	1227	3,3	67,5		1,9					
006201	Roulade med hindbær, Dan Cake	1529	4,0	62,0		11,0					
007436	Roulade med marcipansmag og cremefyld, Danevang	1420	3	65		7					
008213	Kakaoroulade	1666	4,5	54,9		17,7					

Bilag 4.14 Kiks, Digestive. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	E/G*	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
			kJ	g/100 g								
001637	Digestive	E+G	1890	7	67		17					
001640	Digestive, Bisca	E+G	1940	7,0	66,0		19,0					
001744**	Digestive The Classic Fuldkorn LU	E+G	1880	7,7	68	18	16	4,3	7,1	3,7	3,6	0,7
001748**	Digestive, The Classic, LU	E+G	1900	6,5	60	16	21	8,8			3,1	0,7
001749	McVities The Original Digestive	E+G	1989	6,9	62,5	16,8	21,8	10,4			3,4	0,6
001751	Digestive Food Line	E+G	1890	7	67		17					
002253	Digestive, Food line	G	1890	7	67		17					
002254**	Digestive, The Classic, LU	G	1900	6,5	60	16	21	7,3			3,1	0,7
002256	Digestive	G	1890	7	67		17					
002257	Digestive	G	1890	7	67		17					
002262	Digestive	G	1970	6,0	69,5		18,5					
002323	Digestive, Bisca	G	1920	6,5	66,0		18,5					
002326**	Digestive The Classic, LU	G	1900	6,5	60	16	21	8,8			3,1	0,7
002341	Digestive, X-tra	G	1890	7,0	66,0		17,5					
002389	Digestive, Bisca	G	1940	7,0	66,0		19,0					
002642	Donna Digestive	E+G	1870	6,5	73,0	23	14	7			3,25	0,26
003510	Digestive	E+G	1970	6,0	69,5		18,5					
003526	Digestive, X-tra	E+G	1890	7,0	66,0		17,5					

* E: kun analyseret som enkeltprøve; G: indgår kun i gennemsnitsprøve; E+G: både analyseret som enkeltprøve og indgår i gennemsnitsprøve.

** Prv. nr. 001744, 001748, 002254, 002326 : Lactose deklareret : 0 g/100 g.

Bilag 4.15 Kiks, crackers. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
005834	Cream Crackers, Gøteborgs Kex	1900	13	63		17					
005835	Frukost Crackers, Gøteborgs Kex	1650	12	79	<0,5	3,0	<0,5			3,0	0,8
007473	TUC Original, LU	2055	8	65		22					
007474	TUC Paprika, LU	2090	8	65		23					
007475	TUC Crackylu, med oliven olie og oregano, LU	1854	10,0	66,4	0,8	15,0	4,5	9,0	1,5	3,0	1,0
008047	Cream Crackers, Bisca	1860	10,0	67,0		15,0					
008052	Smør tyve, Bisca	1700	13,0	77,0		4,5					
008056	Crackers, salted, Bisca	2000	7,5	65,0		21,0					

Bilag 4.16 Kiks, rug. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
008401	Bornholmske Rugkiks	1850	6	70		15					
008402	Bornholmske Rugkiks	1850	6	70		15					
009289	Rugkiks med kommen, Bisca	1830	8,0	67,0		15,0					
009290	Rugkiks med kommen, Bisca	1830	8,0	67,0		15,0					
009291	Rugkiks med kommen, Bisca	1830	8,0	67,0		15,0					

Bilag 4.17 Kiks, grov med frugt, grønt eller fibre. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	E/G*	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
			g/100 g									
0406-			kJ									
002071	Better Choice Crispy Fruit Slices, LU	E+G	1630	6,0	73	40	7,9	3,1			3,3	0,3
002072**	Better Choice Müsli Crunch, LU	E	1920	7,0	69	27	17	5,0	7,7	4,3	3,5	0,15
002225	Fruit Biscuits æble	E+G	1670	5	76	34	8	3,7	2,8	0,9	4	0,26
002402**	Better Choice Müsli Chrunch, LU	G	1920	7,0	69	27	17	5,0	7,7	4,3	3,5	0,15
002403	Better Choice Chrispy Fruit Slices, LU	G	1630	6,0	73	40	7,9	3,1			3,3	0,3
002405**	Better Choice Müsli Chrunch, LU	G	1920	7,0	69	27	17	5,0	7,7	4,3	3,5	0,15
002406	Alt i een, med figner og sesamfrø, Bisca	G	1730	11,0	65,0	25,0	12,0	4,0			5,0	0,42
002407	Alt i een med rodfrugter, Bisca	G	1800	14,0	59,0	12,5	14,5	6,5			7,5	0,42
002408	Grovkiks med grøntsager, Bisca	G	1710	8,0	55,0		17,0					
002409	Grovkiks med hvedeklid, Bisca	G	1870	8,0	58,0		20,0					
002438	Fruit biscuits, æble	G	1670	5	76	34	8	3,7	2,8	0,9	4	0,26
002645	Donna Solbær	E+G	1750	6,0	71,0	19,0	12,0	5,5			5,5	0,53
002646	Grovkiks med hvedeklid, Bisca	E+G	1870	8,0	58,0		20,0					
002647	Grovkiks med grøntsager, Bisca	E+G	1710	8,0	55,0		17,0					
003031	Donna Tranebær	G	1720	6,5	69,0	21,0	12,0	5,5			7,0	0,69
003503	Alt i een, med figner og sesamfrø, Bisca	E+G	1730	11,0	65,0	25,0	12,0	4,0			5,0	0,42
003504	Alt i een, med rodfrugter, Bisca	E+G	1800	14,0	59,0	12,5	14,5	6,5			7,5	0,42

* E: kun analyseret som enkeltprøve; G: indgår kun i gennemsnitsprøve; E+G: både analyseret som enkeltprøve og indgår i gennemsnitsprøve.

** Prv. nr. 002072, 002402, 002405 : stivelse deklareret : 42 g/100 g.

Bilag 4.18 Kiks, hvede, søde (Mariekiks). Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	E/G*	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
			g/100 g									
0406-			kJ									
001631	Familie Marie, Bisca	E+G	1780	7,0	76,0		10,0					
001639	Marie Kiks	E+G	1820	6,5	75,0		12,0					
001641	Vanille Kiks	E+G	1870	6,5	74,0		13,5					
001648**	Marie kiks, X-tra	E+G	1870	7,5	74		13					
001743	Bob The Builder Biscuits, LU	E+G	1900	6,5	76		13,5					
001750	Marie kiks, Food Line	E+G	1780	7	76	17	10	4,5	3,8	"-"	3	0,47
002251	Familie Marie, Bisca	G	1780	7,0	76,0		10,0					
002252	Marie kiks, Food Line	G	1780	7	76	17	10	4,5	3,8		3	0,47
002255	Marie kiks	G	1780	7,0	76,0		10,0					
002263	Marie kiks	G	1780	7,0	76,0		10,0					
002324	Store Marie	G	1830	6,5	75		12					
002342**	Marie kiks, X-tra	G	1870	7,5	74		13					
002387	Store Marie	G	1830	6,5	75		12					
002388	Familie Marie, Bisca	G	1780	7,0	76,0		10,0					
002640	Donna Rich Tea	E	1750	7,5	79,0	24,0	7,5	3,0			2,5	0,7
002641	Marie Biscuits, Bisca	E+G	1780	7,0	76,0		10,0					
003030	Donna Rich Tea	G	1750	7,5	79,0	24,0	7,5	3,0			2,5	0,7
003502	Store Marie	E+G	1830	6,5	75		12					
004370	Marie kiks	G	1780	7,0	76,0		10,0					

* E: kun analyseret som enkeltprøve; G: indgår kun i gennemsnitsprøve; E+G: både analyseret som enkeltprøve og indgår i gennemsnitsprøve.

** Prv. nr. 001648 : salt deklareret : 0,7 g/100 g

Prv. nr. 002342 : salt deklareret : 0,7 g/100 g

Bilag 4.19 Kiks, hvede, sød, med tyk chokolade. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukkerarter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
002297	First Class Chokolade Biscuits med Mælkechokolade	2150	7,5	62		26					

Bilag 4.20 Kiks, dobbelte, hvede, søde. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukkerarter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
006265	Chokoladekiks, Landlord	1980	6,5	73		17					
006620*	Creams citronsmag	2050	5,5	64	17	24	10,0	9,1	3,4	1	0,25
007434	Chokokiks, Food Line	2100	6	69		22					
007471	Prince kakao, (chokoladekiks) LU	2000	6,0	68		20					
008055	Vanilla Festival, Bisca	2050	4,5	69,0		22,0					
009297	Choc Sandwich, Bisca	1920	6,5	71,0		16,0					

* Prv. nr. 006620 : Lactose deklareret : 2 g/100 g

Bilag 4.21 Kiks, havre, søde. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukkerarter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
001633	My Choice Havre Kiks med mandler	2070	8,0	60,5		24,5					
001635	My Choice Havre Kiks	2040	7,0	62,0		23,0					
001636	Donna Country Oat	1840	7,5	72,0	30,0	13,5	5,0			4,5	0,4
001638	My Choise Havrekiks med Frugt	1990	7,0	62,5		22,0					
001746*	Oat-bits Classic, havrekiks, LU	1900	6,6	60	24	20	8,8			4,3	0,5

* Prv. nr. 001746 : Lactose deklareret : 0 g/100 g

**Bilag 4.22 Kiks, havre, søde, med chokolade.
Næringsdeklarationer.**

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukkerarter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
001634	My Choice Havrekiks med Lys Chokolade	2080	5,5	63,5		24,5					
001745*	Oat-Bits Milk Chokolade, LU	2000	8,1	57	31	24	13			5,0	0,5
001747*	Oat-bits Dark Chokolade LU	2000	7,2	57	30	24	13			5,9	0,5
002073*	Oat-bits Dark Chokolade, LU	2000	7,2	57	30	24	13			5,9	0,5
003564	My Choice havre kiks med lys chokolade	2080	5,5	63,5		24,5					

* Prv. nr. 001745 : Lactose deklareret : 3 g/100 g

Prv. nr. 001747 : Lactose deklareret : <0,2 g/100 g

Prv. nr. 002073 : Lactose deklareret : < 0,2 g/100 g

Bilag 4.23 Müslibar. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
0406-											
005526	Corny nuts muesli bar, Schwartau	1837	7,6	60,4		18,4					
005527	Corny big, schoko, Der power riegel, Schwartau	1864	6,8	62,8		18,4					
005911	Alpen Fruit and nut	1661	6,5	71,2		9,2					
005912	Alpen Fruit and nut with milk chocolate	1771	6,4	68,4		13,5					
006157	Vitalis chokolade müsli bar	1810	6,9	61,9	32,4	17,3	10,2	4,5	2,6	5,5	0,2
006158	Vitalis chokolade müslibar med banan	1728	6,0	65,0	35,2	13,6	8,3	4,3	1,2	3,4	0,24
007579	Muesli+, chokolade og nødder, Ravensbergen	1729	3,7	66,2	25,7	14,6	8,0			6,7	0,3
007580	Mini Muesli+, chokolade og nødder, Ravensbergen	1729	3,7	66,2	25,7	14,6	8,0			6,7	0,3
007947	Müslibar, nød	1729	7,0	62,7		14,7					
009233	Belvita Müslibars, dyppede i mjølkchokolad, Marabou	1860	7,1	61,5	39,0	18,5	6,5			5,2	0,2

Bilag 4.24 Kammerjunkere. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukker-arter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
0406-											
006202*	Kammerjunkere, Irma´s	2050	5,5	66,0		22,0					
006266	Kammerjunkere, Landlord	1860	6	71		15					
006627	Kammerjunkere, Cookie & Co	2200	5,5	66	20	26	11	9	3,2	3,5	0,28
007432	Kammerjunkere, Danevang	1880	5	62		20					
007437	Kammerjunkere, First Class	1910	5	66		19					
007768	Kammerjunkere, spelt, økologiske, Urtekram	1940	7,5	59		22					
008043	Kammerjunkere original, Karen Volf	2000	5,5	68,0		20,0					
008054	Kammerjunkere max 8 %, Karen Volf	1690	6,0	77,0		8,0					

* Prv. nr. 006202 : salt deklareret 0,5 g/100 g.

Bilag 4.25 Vafler til is. Næringsdeklarationer.

Prv. nr.	Handelsnavn	Energi	Protein (f=6,25)	Kulhydrat	Sukkerarter	Fedt	Mættet fedts.	Enkeltum. fedts.	Flerum. fedts.	Kostfibre	Na
		kJ	g/100 g								
006135	Kakao vafler	2100	4	69	41	23	20	1	0,3	1,5	"-"
006625	Vaffelmix med chokolade, Gelato Classico	2250	4,5	57	23	32	28	"-"	1,4	2	0,06
006626	Vafler, vaniljesmag, Gelato Classico	2150	4	68	41	25	23	0,8	0,5	1	"-"
007435	Exquisit, vaffelblanding delvis med chokolade, Gottena	2245	5	59		31					
007472	Wafers, LU	2100	5,3	62		26					
007578	Poker nocciola (vafler med fyld af hasselnøddecreme), Elledi	2068	6,26	62,27		24,41					
008049	Vanilla Wafers, Magic, Bisca	2170	4,0	70,0		24,0					

BILAG 5 Analyseresultater - Næringsdeklarationer

Bilag 5.1 Småkage, hvede, traditionelle danske. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100 g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
002074	Danevang Blandede Småkager	2180	5,19	62	23,4	28	11,0	9,8	3,5	0,13	2,1	312
002643	Cookie Mix, Karen Volf	2170	5,09	63	36	27	15,5	6,4	1,4	0,30	2,7	209
002962	Finskbrød, smørbagte	2170	6,6	64	32,2	25,9	14,4	6,0	1,0	0,91	1,78	133
003501	Bakkegårdens blandede småkager	2140	5,40	64	25,9	25,5	12,3	8,6	2,2	0,13	2,1	258
003970	Blandede småkager, Landlord	2160	5,39	62	24,8	26,9	10,6	10,4	3,9	-	2	359
006050	Drømmekager, Cookie & Co.	2160	4,42	68	38	24,8	8,5	9,4	4,1	-	1,3	107

:- indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.2 Småkage, cookie (amerikansk type). Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
002648	Chokolade Chip Cookies, Karen Volf	2060	6,1	66	34,6	21,6	12,2	5,6	1,4	0,21	3,5	208
003029	Rainbow cookies, First Class	2110	5,21	64	39	24,5	11,1	8,7	2,4	0,12	2,4	320
003971	Chocolate chip cookies, Hellema Cookies, Choko Oat, The Cookie Shop	2140	5,9	62	38	25,8	12,8	9,1	2,3	0,12	3,4	189
006051		2230	5,37	57	33,2	30,7	15,5	8,2	3,6	-	3,5	245

:- indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.3 Småkager, havreflager. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
005571	Orangeflager, Top Class, Landlord Havreflager med chokolade,	2110	4,60	67	44	23,9	11,6	7,5	2,7	-	2,3	275
006047	Cookie & Co.	2060	5,15	66	42	22,4	10,8	7,2	2,8	-	3	267
006049	Havreflager, Cookie & Co.	2070	5,14	66	44	22,5	10,7	7,6	3,3	-	2,8	312
006138	Havreflager, Cafe Petit	2100	5,10	67	41	23	10,7	7,5	3,4	-	2,77	325
008044	Orange Knas, Havre Flarn, Karen Volf	2200	4,40	62	39	28	18,7	5,5	2,2	-	2,7	182
008045	Havre Knas, Havre Flarn, Karen Volf	2230	3,21	63	48	30	20,1	4,8	1,8	-	1,8	208
008051	Choko Flakes, Karen Volf	2140	4,86	64	41	25,8	15,7	6,6	1,9	0,17	2,51	141
008053	Cookie Creams Hazelnut, Karen Volf	2360	4,19	55	40	35,9	14,4	13,7	4,0	0,29	2,01	384

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.4 Småkage, brunkage. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
015726	Brunkager, Cookie & Co. (SE)	1970	6,2	72	31,5	16,7	6,2	6,3	2,4	0,11	2,1	459
016212	Brune kager, Danevang	1950	5,36	71	24,4	16,9	6,3	3,8	5,4	-	2,4	222
017958	Klassiske Brunkager, Karen Volf	2020	4,92	68	29,9	20,3	8,9	7,7	2,1	0,18	2,7	281

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.5 Småkage, pebernød. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
015727	Pebernødder, Cookie & Co.	2020	5,6	68	26,3	20,5	9,4	6,2	2,2	0,21	2,2	129
015912	Pebernødder, Coronet	1970	5,9	70	26,6	17,8	6,5	3,6	5,8	-	2,1	232
016213	Pebernødder, Danevang	2010	6,1	68	29,3	19,4	7,6	7,1	2,8	0,11	3	264
017959	Klassiske pebernødder, Karen Volf	1980	6,1	70	25,9	17,9	7,6	6,6	1,9	0,15	2,3	339

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.6 Småkage, klejner. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
015718	Luxus flødeklejner, Cookie & Co.	2490	5,34	47	10,9	43	9,5	16,2	12,1	0,29	1,5	91
016214	Klejner, Danevang	2330	7,1	50	14,6	36,1	6,2	14,9	10,9	0,16	1,6	74
017956	Klejner	2490	4,98	45	14,3	44	15,5	15,3	4,47	-	1,3	87
017957	Klassiske Klejner, Karen Volf	2520	4,87	44	13,5	46	17,0	19,0	5,6	-	1,4	87

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.7 Småkager, med lavt sukkerindhold. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g											
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Sukker- alkoholer	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g										mg
002963	Blandede småkager - ikke tilsat sukker	2090	6,2	57	0,83	18,8	31	13,4	10,9	3,4	-	2,9	280
002964	Vanillekranse - ikke tilsat sukker	2040	5,43	63	0,245	22,2	28	12,1	9,3	3,4	0,14	2	229
004895	Vanillekranse, indeholder sødestof	i.a.	8,5	i.a.	1,84	<0,5	19,1	6,8	7,5	3,2	0,11	i.a.	125
005608	Vanillekranse, 32% kostfibre, ikke tilsat sukker, LIGHT, Isis	i.a.	8,3	i.a.	1,32	0,75	18,3	6,8	5,1	4,8	-	i.a.	111,1
005609	Toffée drømme, 33 % kostfibre, ikke tilsat sukker, LIGHT, Isis	i.a.	8,0	i.a.	1,53	2,18	17,9	6,4	6,6	2,9	-	i.a.	133
005687	Blandede småkager, ikke tilsat sukker, Tylstrup	2120	5,9	55	0,76	20,3	33	14,2	11,7	3,6	-	2,8	237
006628	Småkager med tranebær og chokolade, Minimum	i.a.	7,6	i.a.	2,52	1,31	18,8	6,6	5,3	5,4	0,12	i.a.	167

i.a. : ikke analyseret

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.8 Kokoskage. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									
002644	Kokostoppe, Karen Volf	1970	4,54	55	48	25	21,7	1,0	0,17	-	5,58	73

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.9 Kage, trøffelprodukter. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
006048	Romkugler, Balance	1480	4,22	67	43	6,8	3,0	2,2	0,88	0,037	2,33	122
006137	Kakaotoppe, Cafe Petit	2080	4,35	52	35	29,4	15,0	8,2	2,9	0,15	4,1	207
007431	Trøffeltoppe, First Class	2040	3,71	57	39	26,7	13,3	8,1	2,7	0,19	2,7	205
007433	Studenterbrød, Danevang	1690	3,91	60	35	15,3	8,3	4,0	1,4	-	4,3	95
008046	Pyramider, Karen Volf	1840	4,28	65	39	17,3	9,9	4,8	1,5	0,11	1,5	220
008050	Snøfler, Karen Volf	1710	3,70	67	39	13,5	8,0	3,5	1,1	-	1,5	120

:- indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.10 Marcipanprodukt, kransekage o.l. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
016082	Kransekage, X-tra	1710	6,3	65	58	12,9	0,8	7,8	3,0	-	2,68	40,9
016211	Kransekager, Danevang	1720	6,5	65	58	13	0,8	8,0	3,1	-	2,64	46

:- indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.11 Tørkage. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
006136	Mazarin, 4- pack	1990	6,1	55	36	25,4	9,6	9,5	3,8	-	1,2	245
006622	Mandelhorn med mørk chokolade	1950	11,1	53	47	22,4	4,0	12,7	4,5	-	3,99	72
006623	Æblemazarin, Cookie & Co	1780	6,7	60	41	16,9	5,2	7,6	2,9	-	1,92	174
006624	Mazarin, Cookie & Co	1950	6,0	55	36	24,4	9,5	9,3	3,5	-	1,34	238

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.12 Skærekage. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
006199	Citronmåne, Dan Cake	1810	4,78	57	36	20,7	1,9	11,3	5,0	-	0,89	337
006589	Chokoladekage, Coolmore	1780	4,48	53	33,1	21,3	3,9	5,3	8,9	0,82	1,7	487
006619	Gulerodskage, Coolmore	1670	5,9	52	33,2	18,2	4,1	5,4	6,9	0,13	1,5	489
006621	Mazarin tærte med kakaoglasur	1850	4,14	53	37	23,3	9,7	8,0	3,1	-	1,2	268

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.13 Roulade med creme og/eller frugtfyld. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
006197	Roulade med hindbærfyld, Wixor	1320	3,58	70	47	1,8	0,6	0,8	0,45	-	1,2	245
006198	Raspberry Swiss roll, Dan Cake	1340	2,98	70	47	2,7	1,1	0,9	0,48	-	1,22	267
006201	Roulade med hindbær, Dan Cake	1590	3,62	63	41	12,2	5,1	4,4	1,5	-	0,9	271
007436	Roulade med marcipansmag og cremefyld, Danevang	1580	3,36	68	47	9,8	4,1	3,5	1,2	-	0,8	208
008213	Kakaoroulade	1850	4,28	55	35,7	22,3	9,3	8,0	2,6	0,11	1,2	263

:- indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.14 Kiks, Digestive. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100 g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
001637	Digestive	1920	7,1	68	16,9	16,6	7,6	5,7	1,8	0,13	3,8	579
001640	Digestive, Bisca	1890	7,2	70	17,9	14,6	6,6	4,9	1,6	0,11	3,7	486
001744	Digestive The Classic Fuldkorn LU	1910	7,1	72	17,9	14,6	3,9	5,9	3,2	0,098	3,3	589
001748	Digestive, The Classic, LU	1990	7,6	66	16,4	19,2	8,6	6,7	2,0	0,22	3,2	654
001749	McVities The Original Digestive	2010	7,0	64	16,4	20,9	9,4	7,3	2,4	-	3,2	555
001751	Digestive Food Line	1930	7,0	69	17,7	16,6	7,5	5,5	1,8	0,14	3,7	564
002642	Donna Digestive	1880	7,2	73	21,7	13,6	6,2	4,5	1,5	0,098	3	256
003510	Digestive	1970	7,0	67	18	18,3	8,6	6,2	2,0	0,14	4,2	476
003526	Digestive, X-tra	1850	6,9	72	21,7	13,1	6,1	4,4	1,6	0,12	4,1	483

:- indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.15 Kiks, crackers. Analyseresultater til næringsdeklarerationer.

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
005834	Cream Crackers, Gøteborgs Kex	1920	10,3	64	1,58	17	6,6	6,0	2,1	0,14	3,1	496
005835	Frukost Crackers, Gøteborgs Kex	1610	11,6	79	3,2	1,23	0,3	0,2	0,65	-	3,5	832
007473	TUC Original, LU	2050	8,2	64	4,8	21,8	15,5	3,6	1,3	-	2,4	678
007474	TUC Paprika, LU	2020	8,8	63	7,3	21,2	14,8	3,4	1,3	-	2,5	880
007475	TUC Crackylu, med oliven olie og oregano, LU	1840	10,4	67	1,94	13,3	3,6	7,0	1,7	-	3,4	1160
008047	Cream Crackers, Bisca	1870	11,1	66	1,45	14,2	6,7	4,6	1,7	0,12	3,5	505
008052	Smør tyve, Bisca	1650	14,0	73	13,5	4	1,4	1,3	1,0	-	2,7	527
008056	Crackers, salted, Bisca	1950	7,9	66	5,5	18,2	7,9	6,5	2,0	0,087	2,5	1320

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.16 Kiks, rug. Analyseresultater til næringsdeklarerationer.

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
008401	Bornholmske Rugkiks	1890	5,48	72	9,3	14,6	6,3	4,4	1,7	0,20	4,9	377
008402	Bornholmske Rugkiks	1920	5,21	69	9,9	16,9	7,1	4,9	1,8	0,24	4,9	396
009289	Rugkiks med kommen, Bisca	1860	7,5	68	14,4	14,4	6,5	4,6	1,6	0,18	6,9	660
009290	Rugkiks med kommen, Bisca	1850	7,4	66	14,5	14,7	6,6	4,8	1,6	0,15	6,7	654
009291	Rugkiks med kommen, Bisca	1840	7,7	67	14,6	13,8	6,2	4,5	1,5	0,13	7,2	670

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.17 Kiks, grov med frugt, grønt eller fibre. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
002071	Better Choice Crispy Fruit Slices, LU	1690	5,55	75	34,1	8	3,5	2,5	1,0	-	2,9	220
002072	Better Choice Müsli Crunch, LU	1870	7,8	69	26,1	14,4	4,0	6,1	2,8	0,076	4,5	143
002225	Fruit Biscuits æble	1690	6,0	75	34,1	7,8	3,1	2,7	1,1	0,12	2,9	281
002645	Donna Solbær	1790	6,6	73	24,1	10,7	5,1	3,4	1,3	0,057	5,1	477
002646	Grovkiks med hvedeklid	1910	8,9	61	4,2	17,6	8,1	5,8	1,9	0,19	7,8	626
002647	Grovkiks med grøntsager	1810	9,0	56	10,4	16,2	7,2	5,3	2,5	0,15	12,9	770
003503	Alt i een, med figner og sesamfrø	1730	11,8	63	20,9	11,1	4,0	3,8	2,5	-	6,8	418
003504	Alt i een, med rodfrugter	1870	14,3	60	14,3	14,8	6,4	4,8	2,7	0,076	7,2	440

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.18 Kiks, hvede, søde (Mariekiks). Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
001631	Familie Marie, Bisca	1800	7,8	78	14,9	8,6	4,0	2,9	1,2	0,071	2,4	451
001639	Marie Kiks, Bisca	1860	7,0	75	18,9	12,2	5,7	4,1	1,4	0,092	2,3	500
001641	Vanille Kiks, Bisca	1900	7,0	75	18,7	13,1	6,0	4,3	1,5	0,099	2,8	429
001648	X-tra marie kiks	1860	8,8	73	17,2	12,1	5,4	4,2	1,5	0,11	2,6	372
001743	Bob The Builder Biscuits, LU	1860	6,9	73	20	12,8	4,3	5,1	2,1	0,19	2,0	300
001750	Mariekiks, Food Line	1850	7,8	76	17,7	10,8	4,8	3,6	1,4	-	2,9	435
002640	Donna Rich Tea	1750	7,6	79	21,4	6,9	2,4	2,6	1,6	-	2,7	488
002641	Marie Biscuits, Bisca	1800	7,8	78	16,2	8,7	4,0	2,8	1,2	-	2,5	433
003502	Store Marie, Netto	1860	8,1	76	15	11,1	5,3	3,7	1,5	-	2,8	475

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.19 Kiks, hvede, sød, med tyk chokolade. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein	Kulhy-	Sukker-	Fedt	Mættede	Enkeltum.	Flerum.	Trans	Kostfibre	Natrium
		(f=6,25)	hydrat	arter		fedtsyrer	fedtsyrer	fedtsyrer	fedtsyrer	fedtsyrer		
0406-		kJ	g									mg
002297	First Class Chokolade Biscuits med Mælkechokolade	2110	7,5	61	39	25	14,1	6,7	0,83	0,28	2,6	230

Bilag 5.20 Kiks, dobbelte, hvede, søde. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein	Kulhy-	Sukker-	Fedt	Mættede	Enkeltum.	Flerum.	Trans	Kostfibre	Natrium
		(f=6,25)	hydrat	arter		fedtsyrer	fedtsyrer	fedtsyrer	fedtsyrer	fedtsyrer		
0406-		kJ	g									mg
006265	Chokoladekiks, Landlord	1930	7,0	71	26,1	15,9	11,1	2,3	0,88	-	2,4	319
006620	Creams citronsmag	2090	5,49	66	31,5	23,4	11,6	7,0	2,3	0,25	1,2	176
007434	Chokokiks, Food Line	2100	6,0	65	33	24	17,6	2,7	0,88	-	2,1	230
007471	Prince kakao, (chokoladekiks) LU	2010	6,3	70	35	18,6	12,9	3,6	1,1	0,14	2,6	132
008055	Vanilla Festival, Bisca	2100	4,36	68	34,7	23,1	15,9	4,5	1,4	-	1,4	76
009297	Choc Sandwich, Bisca	1930	6,8	71	33	16	9,0	4,6	1,3	-	2,7	168

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.21 Kiks, havre, søde. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein	Kulhy-	Sukker-	Fedt	Mættede	Enkeltum.	Flerum.	Trans	Kostfibre	Natrium
		(f=6,25)	hydrat	arter		fedtsyrer	fedtsyrer	fedtsyrer	fedtsyrer	fedtsyrer		
0406-		kJ	g									mg
001633	My Choice Havre Kiks med mandler	2020	8,0	58	18,6	23	7,4	9,3	4,1	-	5,3	257
001635	My Choice Havre Kiks	2010	7,5	61	18,3	21,6	7,6	8,4	3,6	-	4,9	185
001636	Donna Country Oat	1830	7,4	69	26	13,2	4,5	5,1	2,7	-	4,8	374
001638	My Choise Havrekiks med Frugt	1990	7,2	63	20,3	20,6	7,4	8,2	3,4	-	4,6	241
001746	Oat-bits Classic, havrekiks, LU	1970	7,8	63	24,7	19,8	8,3	6,9	2,4	0,19	4,7	513

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.22 Kiks, havre, søde, med chokolade. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
001634	My Choice Havrekiks med Lys Chokolade	2050	6,7	63	31,1	22,3	9,9	7,8	2,4	-	3,9	255
001745	Oat-Bits Milk Chokolade, LU	2040	8,1	60	29,2	22,8	11,6	6,7	2,0	0,33	4,5	394
001747	Oat-bits Dark Chokolade LU	2060	7,4	60	29,2	23,5	12,1	6,9	2,1	0,28	4,8	411
002073	Oat-bits Dark Chokolade, LU	2050	7,2	60	30,4	23,3	11,8	6,9	2,1	-	5,6	422
003564	My Choice havre kiks med lys chokolade	2040	6,5	62	30,7	22,9	9,4	8,2	2,8	0,16	4,4	251

:- indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.23 Müslibar. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
005526	Corny nuts muesli bar, Schwartau	1840	7,6	64	25,4	15,9	6,9	5,1	2,3	-	3,7	277
005527	Corny big, schoko, Der power riegel, Schwartau	1890	7,0	64	36	18	10,0	4,6	2,0	-	2,6	245
005911	Alpen Fruit and nut	1700	6,5	72	28,2	9,2	2,8	3,6	1,3	0,11	3,4	202
005912	Alpen Fruit and nut with milk chocolate	1820	6,9	69	34	13,3	6,1	4,5	1,1	0,14	3,3	189
006157	Vitalis chokolade müesli bar	1860	7,5	65	33,1	16,6	9,0	4,3	1,9	-	3,1	205
006158	Vitalis chokolade müeslibar med banan	1840	6,3	68	33	15,2	9,5	3,2	0,93	-	2,8	238
007579	Muesli+, chokolade og nødder, Ravensbergen	1840	5,9	67	24	15,4	7,5	4,6	1,8	-	4,2	294
007580	Mini Muesli+, chokolade og nødder, Ravensbergen	1830	5,6	68	22,5	14,8	7,2	4,5	1,8	-	4	316
007947	Müslibar, nød	1780	6,9	67	31,8	13,4	4,0	6,4	2,3	-	3,3	184
009233	Belvita Müslibars, dyppede i mjølkchokolad, Marabou	1900	6,9	64	37	17,8	6,0	8,6	1,5	-	4,5	226

:- indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.24 Kammerjunkere. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
006202	Kammerjunkere, Irma´s	2000	5,00	68	27,2	20	7,6	7,7	3,3	-	1,8	375
006266	Kammerjunkere, Landlord	1880	6,2	71	22,5	14,9	6,2	5,3	1,6	0,080	1,8	493
006627	Kammerjunkere, Cookie & Co	2100	5,49	64	19,8	24,1	11,0	8,3	3,1	0,13	1,8	289
007432	Kammerjunkere, Danevang	2010	6,4	67	20,7	20,3	8,1	7,3	2,7	0,12	2,4	233
007437	Kammerjunkere, First Class	1960	5,20	70	26,3	18,3	8,7	5,7	2,2	-	1,7	415
007768	Kammerjunkere, spelt, økologiske, Urtekram	2080	6,1	68	24,7	21,8	9,2	8,8	1,9	-	1,8	91
008043	Kammerjunkere original, Karen Volf	1970	6,0	68	22,4	18,9	8,0	6,9	1,9	0,18	2,3	465
008054	Kammerjunkere max 8 %, Karen Volf	1740	6,8	79	27,3	7,2	2,3	2,7	1,5	0,035	2,1	352

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

Bilag 5.25 Vafler til is. Analyseresultater til næringsdeklarationer.

Prv.nr.	Handelsnavn	pr. 100g										
		Energi	Protein (f=6,25)	Kulhy- hydrat	Sukker- arter	Fedt	Mættede fedtsyrer	Enkeltum. fedtsyrer	Flerum. fedtsyrer	Trans fedtsyrer	Kostfibre	Natrium
		kJ	g									mg
006135	Kakao vafler	2080	5,37	69	35	21,8	19,2	0,9	0,63	-	1,8	79
006625	Vaffelmix med chokolade, Gelato Classico	2240	5,00	58	21,2	31,1	28,3	0,6	0,33	-	1,8	97,2
006626	Vafler, vaniljesmag, Gelato Classico	2090	4,15	70	40	22,2	19,6	0,7	0,44	-	1,2	67
007435	Exquisit, vaffelblanding delvis med chokolade, Gottena	2220	5,37	58	22,2	30	26,8	1,0	0,44	-	1,7	73
007472	Wafers, LU	2200	5,23	61	42	28	16,7	7,0	1,9	0,21	2,4	145
007578	Poker nocciola (vafler med fyld af hasselnøddecreme), Elledi	2170	5,05	64	22,2	26,4	16,4	6,5	1,9	-	1,8	135
008049	Vanilla Wafers, Magic, Bisca	2100	4,23	69	41	23	20,0	0,8	0,45	-	1,1	75

-: indholdet er under detektionsgrænsen.

BILAG 6 Afvigende næringsdeklarationer i forhold til tolerancegrænserne

Parameter	Prøvenr. 0406-	Dekl. g/100 g	Analyseret g/100 g	Afvigelse		
				i g/100 g	i %	i g/100 g
<i>Interval Tolerance</i>				$\leq 10 \text{ g/100 g}$ $\pm 1,5 \text{ g/100 g}$	> < $\pm 15 \%$	$\geq 40 \text{ g/100 g}$ $\pm 6 \text{ g/100 g}$
Protein	003502	6,5	8,1	1,6		
	005608	6,0	8,3	2,3		
	005834	13	10,3		79	
	006619	12,8	5,9		46	
	007579	3,7	5,9	2,2		
	007580	3,7	5,6	1,9		
Kulhydrat	006619	41,2	52			10,8
	007768	59	68			9,0
Fedt	001640	19,0	14,6		77	
	003526	17,5	13,1		75	
	003971	30,7	25,8		84	
	006589	18,2	21,3		117	
	006628	12	18,8		157	
	007436	7	9,8		140	
	008213	17,7	22,3		126	
	016082	16,0	12,9		81	
	016214	27	36,1		134	
Kostfiber	003503	5,0	6,8	1,8		
	006157	5,5	3,1	-2,4		
	006627	3,5	1,8	-1,7		
	007579	6,7	4,2	-2,5		
	007580	6,7	4,0	-2,7		
Sukker	002645	19,0	24,1		127	
	003503	25,0	20,9		84	
	005609	3,5	1,53	-2,0		
	005835	<0,5	3,2	2,7		
	006050	32	38		119	
	006619	27,9	33,2		119	
	006620	17	31,5		185	
<i>Interval Tolerance</i>				$0,5 - 3,5 \text{ g/100g}$ $\pm 0,5 \text{ g/100 g}$	$\geq 3,5 \text{ g/100 g}$ $\pm 15 \%$	-
Mættede fedts.	002072	5,0	4,0		80	
	005608	3,9	6,8		174	
	006050	11	8,5		77	
	006136	7,3	9,6		132	
	006589	15,7	3,9		25	
	006619	2,5	4,1	1,6		
	006624	7,3	9,5		130	
	006628	2,9	6,6	3,7		

Parameter	Prøvenr. 0406-	Dekl. g/100 g	Analyseret g/100 g	Afvigelse		
				i g/100 g	i %	i g/100 g
Enkeltum. fedts.	007475	4,5	3,6		80	
	001744	7,1	5,9		83	
	002072	7,7	6,1		79	
	005608	4,2	5,1		121	
	006051	12	8,2		68	
	006137	10,5	8,2		78	
	006158	4,3	3,2		74	
	006620	9,1	7,0		77	
	006623	5,0	7,6		152	
	006628	3	5,3	2,3		
	007475	9,0	7,0		78	
	015718	20	16,2		81	
Flerum. fedts.	001750	"-"	1,4	0,9		
	002072	4,3	2,8		65	
	005608	10	4,8		48	
	006051	2,6	3,6	1,0		
	006157	2,6	1,9	-0,7		
	006620	3,4	2,3	-1,1		
	015718	10	12,1		121	
<i>Interval</i>					<i>Generelt</i>	
<i>Tolerance</i>		<i>g/100 g</i>	<i>mg/100 g</i>		<i>± 15%</i>	
Natrium	002640	0,7	488		70	
	002964	0,16	229		143	
	005608	0,14	111,1		79	
	006135	"-"	79		158	
	006136	0,17	245		144	
	006589	0,3	487		162	
	006620	0,25	176		70	
	006624	0,17	238		140	
	006625	0,06	97,2		162	
	006626	"-"	67		134	

"-": Natriumindholdet skal være mindre end 0,05 mg/100 g

"-": Flerumættede fedtsyrer skal være mindre end 0,5 g/100 g

BILAG 7.1 Analyseresultater energigivende næringsstoffer.

Bilag 7.1.1 Småkage, hvede, traditionelle danske

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		KJ	g														mg	g		
002074	Danevang Blandede Småkager	2180	4,73	0,83	28	62	0,130	0,230	0,114	0,144	22,8	23,5	36,6	2,1	1,10	97,7	312	0,529	0,79	0,87
002192	Finsk brød, Pågen	2230	4,98	0,87	31	59	0,088	0,165	-	0,126	14,4	14,8	40,7	1,8	0,82	96,9	233	0,431	0,59	0,71
002204	Specier med 3% chokolade	2240	5,2	0,92	30	60	0,098	0,288	0,006	0,36	24,8	25,5	32,4	2,0	0,65	97,8	150	0,265	0,38	0,44
002235	Vanillekranse, bagt med smør	2150	4,82	0,85	26	64	0,080	0,157	0,019	0,081	27,1	27,5	35,7	2,1	0,62	97,4	134	0,254	0,34	0,42
002236	Blandede småkager, Bakkegården	2150	4,62	0,81	26	64	0,105	0,182	0,092	0,042	24,2	24,7	37,3	2,0	1,09	97,6	290	0,499	0,74	0,82
002643	Cookie Mix, Karen Volf	2170	4,64	0,81	27	64	0,236	0,273	0,640	0,069	35	36	26,0	2,7	1,00	98,6	209	0,295	0,53	0,49
002962	Finskbrød, smørbagte	2170	6,0	1,06	25,9	64	0,102	0,149	0,102	0,059	31,8	32	30,7	1,78	0,62	98,5	133	0,206	0,34	0,34
003501	Bakkegårdens blandede småkager	2140	4,92	0,86	25,5	64	0,124	0,181	0,108	0,115	25,4	25,9	36,5	2,1	1,04	97,8	258	0,471	0,66	0,78
003970	Blandede småkager, Landlord	2160	4,91	0,86	26,9	63	0,128	0,233	0,122	0,101	24,3	24,8	36,5	2,0	1,16	98,0	359	0,600	0,91	0,99
006050	Drømmekager, Cookie & Co.	2160	4,03	0,71	24,8	68	0,016	0,033	-	0,133	38	38	31,3	1,3	0,41	98,8	107	0,185	0,27	0,31
	<i>Minimum</i>	2140	4,0	0,71	24,8	59	0,016	0,033	u.d.	0,042	14,4	14,8	26,0	1,3	0,41	96,9	107	0,185	0,27	0,31
	<i>Maksimum</i>	2240	6,0	1,06	31	68	0,236	0,288	0,640	0,360	38,0	38	40,7	2,7	1,16	98,8	359	0,600	0,91	0,99
	<i>Gennemsnit af 10 prøver</i>	2175	4,9	0,86	27,1	63	0,11	0,19	0,12	0,12	26,8	27	34,4	2,0	0,85	97,9	219	0,373	0,56	0,62

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.2 Småkage, cookie (amerikansk type)

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
001537	Cookies, chocolate chip 37% chocolate, The Cookie Shop	2160	5,4	0,95	28	60	0,048	0,081	0,97	0,172	36	37	19,6	3,0	1,46	97,4	302	0,187	0,77	0,31
002069	Cookies, Rainbow sugar coated chocolate, The Cookie Shop	2110	4,63	0,81	25	65	0,087	0,209	1,03	0,34	41	43	19,3	2,4	1,41	97,7	331	0,179	0,84	0,30
002139	Chocolate cookies with 37% chocolate chips	2170	5,3	0,94	28	60	0,050	0,101	0,96	0,092	35,7	37	20,3	2,8	1,46	97,5	290	0,177	0,74	0,29
002193	Cookies, chocolate chip cookies, 37% premium chocolate, LU	2100	6,0	1,06	25	62	0,130	0,54	1,02	0,98	31,7	34	24,7	2,8	1,53	97,1	217	0,145	0,55	0,24
002237	Cookies, chocolate & hazelnut, LU	2130	7,0	1,24	28	56	0,101	0,314	0,027	0,36	29,3	30,1	25,3	3,4	2,10	96,5	351	0,197	0,89	0,32
002238	Chocolate Chunk, milk chocolate Macadamia, Pepperidge Farm	2180	5,2	0,91	28,7	59	0,035	0,072	1,11	-	32,2	33	24,2	2,2	1,39	96,9	355	0,382	0,90	0,63
002648	Chokolade Chip Cookies, Karen Volf	2060	5,5	0,97	21,6	67	0,025	0,060	0,280	0,043	34,2	35	24,8	3,5	1,32	98,9	208	0,265	0,53	0,44
003029	Rainbow cookies, First Class	2110	4,75	0,83	24,5	65	0,088	0,212	1,12	0,321	37	39	19,7	2,4	1,40	97,8	320	0,181	0,81	0,30
003971	Chocolate chip cookies, Hellema	2140	5,3	0,94	25,8	63	0,047	0,408	-	-	37	38	23,6	3,4	1,18	98,3	189	0,117	0,48	0,19
006051	Cookies, Choko oat, The Cookie Shop	2230	4,90	0,86	30,7	58	-	0,015	-	-	33	33	24	3,5	1,24	98,0	245	0,227	0,62	0,37
	<i>Minimum</i>	2060	4,6	0,81	21,6	56	u.d.	0,015	u.d.	u.d.	29,3	30,1	19,3	2,2	1,18	96,5	189	0,117	0,48	0,19
	<i>Maksimum</i>	2230	7,0	1,24	30,7	67	0,130	0,54	1,12	0,98	41	43	25,3	3,5	2,10	98,9	355	0,382	0,90	0,63
	<i>Gennemsnit af 10 prøver</i>	2139	5,4	0,95	26,5	61	0,06	0,20	0,65	0,23	35	36	22,6	2,9	1,45	97,6	281	0,206	0,71	0,34

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse
 - eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.3 Småkager, havreflager

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	g	g
004892	Havre flager	2100	5,2	0,91	24,3	64	0,248	0,55	-	-	42	43	18,9	2,8	0,77	97,2	122	0,198	0,31	0,33
004897	Choko flager, Egons	2210	7,3	1,28	29	58	0,095	0,175	0,045	-	42	42	14,9	2,9	1,03	98,4	87	0,159	0,22	0,26
005276	Mini orangeflager, med chokobund, The Quality Baker	2250	4,23	0,74	32	58	0,086	0,147	0,110	-	42	42	14,6	2,9	1,05	97,8	69	0,144	0,18	0,24
005571	Orangeflager, Top Class, Landlord	2110	4,20	0,74	23,9	67	0,025	0,047	-	-	44	44	21,5	2,3	1,21	98,5	275	0,240	0,70	0,40
006047	Havreflager med chokolade, Cookie & Co.	2060	4,70	0,82	22,4	66	0,023	0,037	-	-	42	42	19,5	3,0	1,29	97,7	267	0,184	0,68	0,30
006049	Havreflager, Cookie & Co.	2070	4,69	0,82	22,5	67	0,015	0,029	-	-	44	44	23	2,8	1,23	97,8	312	0,219	0,79	0,36
006138	Havreflager, Cafe Petit	2100	4,65	0,82	23	67	0,055	0,095	-	-	41	41	23,2	2,77	1,25	98,9	325	0,214	0,83	0,35
008044	Orange Knas, Havre Flarn, Karen Volf	2200	4,01	0,70	28	62	0,029	0,061	1,42	-	38	39	18,6	2,7	1,27	98,5	182	0,292	0,46	0,48
008045	Havre Knas, Havre Flarn, Karen Volf	2230	2,93	0,514	30	63	0,023	0,048	4,7	-	43	48	15,9	1,8	1,22	98,5	208	0,366	0,53	0,60
008051	Choko Flakes, Karen Volf	2140	4,43	0,78	25,8	64	0,054	0,095	0,71	-	40	41	21,4	2,51	1,07	97,9	141	0,260	0,36	0,43
008053	Cookie Creams Hazelnut, Karen Volf	2360	3,83	0,67	35,9	56	0,045	0,143	0,092	-	39	40	15,4	2,01	1,34	98,9	384	0,417	0,98	0,69
	<i>Minimum</i>	2060	2,9	0,514	22,4	56	0,015	0,029	u.d.	-	38	39	14,6	1,8	0,77	97,2	69	0,144	0,18	0,24
	<i>Maksimum</i>	2360	7,3	1,28	35,9	67	0,248	0,55	4,7	-	44	48	23,2	3	1,34	98,9	384	0,417	0,98	0,69
	<i>Gennemsnit af 11 prøver</i>	2166	4,6	0,80	27,0	63	0,06	0,13	0,6	-	42	42	18,8	2,6	1,16	98,2	216	0,245	0,55	0,40
	Gennemsnitsprøve																			
003837	Småkager, havreflager	2160	4,43	0,78	27	62	0,055	0,112	0,51	0,010	41	41,7	19,4	2,77	1,14	97,7	191	0,226	0,49	0,37

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse
- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.4 Småkage, brunkage

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g														mg	g		
015349	Julens brune kager, Coronet	1940	5,1	0,896	17,0	71	1,17	1,40	-	-	23,5	26,0	39,5	2,2	1,5	97,0	234	0,169	0,59	0,28
015352	Luksus brune kager med mandler	1980	5,05	0,89	18,4	70	1,59	1,90	0,131	0,189	22,3	26,1	39,1	2,0	1,27	97,0	266	0,219	0,68	0,36
015369	Brunkager med mandler, The Quality Baker	2020	5,6	0,98	20,5	68	0,87	0,97	-	0,36	27,7	29,9	36,1	2,4	0,98	97,2	177	0,308	0,45	0,51
015726	Brunkager, Cookie & Co. (SE)	1970	5,6	0,99	16,7	73	0,57	0,58	-	-	30,4	32	37,8	2,1	1,29	98,7	459	0,200	1,17	0,33
016212	Brune kager, Danevang	1950	4,89	0,86	16,9	72	2,05	2,64	0,052	-	19,9	24,7	40,9	2,4	1,24	97,2	222	0,170	0,56	0,28
016299	Brunkager, Bakkegårdens	1920	5,3	0,93	15,7	72	1,30	2,10	-	1,00	25,6	30,0	37,4	2,8	1,05	97,3	197	0,358	0,50	0,59
017266	Brune kager, Tylstrup	1940	5,8	1,02	16,7	71	1,26	1,42	-	-	25,8	28,5	36,8	2,4	1,99	97,7	151	0,305	0,38	0,50
017958	Klassiske Brunkager, Karen Volf	2020	4,49	0,79	20,3	69	2,80	3,34	-	0,073	24	30,2	33,4	2,7	1,43	97,6	281	0,471	0,71	0,78
	<i>Minimum</i>	1920	4,5	0,79	15,7	68	0,57	0,58	u.d.	u.d.	19,9	24,7	33,4	2,0	0,98	97,0	151	0,169	0,38	0,28
	<i>Maksimum</i>	2020	5,8	1,02	20,5	73	2,80	3,34	0,131	1,00	30,4	32	40,9	2,8	1,99	98,7	459	0,471	1,17	0,78
	<i>Gennemsnit af 8 prøver</i>	1968	5,2	0,92	17,8	71	1,45	1,79	-	0,20	24,9	28	37,6	2,4	1,34	97,5	248	0,275	0,63	0,45

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.5 Småkage, pebernød

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g															mg	g	
015353	Pebernødder, Tylstrup kager	2010	5,4	0,95	20,2	68	-	0,373	-	0,120	25,5	26,0	40,7	2,0	0,63	96,4	146	0,276	0,37	0,45
015727	Pebernødder, Cookie & Co.	2020	5,1	0,89	20,5	68	-	0,366	-	-	25,9	26,3	40,8	2,2	0,61	96,4	129	0,246	0,33	0,41
015912	Pebernødder, Coronet	1970	5,4	0,94	17,8	71	1,68	2,22	0,071	-	22,8	26,8	39,1	2,1	1,17	97,0	232	0,168	0,59	0,28
016213	Pebernødder, Danevang	2010	5,6	0,98	19,4	69	1,01	1,05	-	0,069	27,3	29,4	38,2	3,0	0,99	98,0	264	0,318	0,67	0,52
016271	Pebernødder, Konditor	2020	5,05	0,89	20,0	69	0,060	0,364	-	-	26,2	26,6	41,4	1,9	0,66	97,0	155	0,281	0,39	0,46
016298	Pebernødder, Bakkegårdens	1980	4,97	0,87	18,5	70	0,80	1,01	0,076	0,58	24,2	26,7	40,7	2,4	1,04	96,9	301	0,354	0,77	0,58
016308	Pebernødder	2010	5,2	0,91	20,0	69	-	0,388	0,041	-	25,7	26,1	41,4	1,8	0,58	96,5	112	0,221	0,28	0,36
017959	Klassiske pebernødder, Karen Volf	1980	5,6	0,98	17,9	71	0,207	0,205	0,39	0,160	24,9	25,9	42,6	2,3	1,20	97,6	339	0,407	0,86	0,67
	<i>Minimum</i>	1970	5,0	0,87	17,8	68	u.d.	0,21	u.d.	u.d.	22,8	25,9	38,2	1,8	0,58	96,4	112	0,168	0,28	0,28
	<i>Maksimum</i>	2020	5,6	0,98	20,5	71	1,68	2,22	0,39	0,58	27,3	29,4	42,6	3,0	1,20	98,0	339	0,407	0,86	0,67
	<i>Gennemsnit af 8 prøver</i>	2000	5,3	0,93	19,3	69	0,47	0,75	0,07	0,12	25,3	26,7	40,6	2,2	0,86	97,0	210	0,284	0,53	0,47

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse
 - eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.6 Småkage, klejner

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)		Chlorid (Cl)	
																	mg	%	mg	%
015351	Luksus fløde klejner	2340	6,8	1,20	37	49	0,020	0,059	0,340	0,148	13,5	14,1	33,8	1,5	0,47	94,9	84	0,139	0,21	0,23
015718	Luxus flødeklejner, Cookie & Co.	2490	4,87	0,85	43	47	-	0,037	0,239	0,167	10,4	10,9	34,2	1,5	0,54	97,3	91	0,170	0,23	0,28
016214	Klejner, Danevang	2330	6,5	1,14	36	51	0,049	0,089	0,157	0,146	14,2	14,6	35,1	1,6	0,48	95,7	74	0,136	0,19	0,22
017956	Klejner	2490	4,54	0,80	44	45	0,069	0,080	-	0,092	14,1	14,3	28,7	1,3	0,45	95,7	87	0,159	0,22	0,26
017957	Klassiske Klejner, Karen Volf	2520	4,44	0,78	46	44	0,105	0,119	-	-	13,3	13,5	28,2	1,4	0,46	95,9	87	0,155	0,22	0,26
	<i>Minimum</i>	2330	4,44	0,78	36	44	u.d.	0,037	u.d.	u.d.	10,4	10,9	28,2	1,3	0,45	94,9	74	0,136	0,19	0,22
	<i>Maksimum</i>	2520	6,8	1,20	46	51	0,105	0,119	0,340	0,167	14,2	14,6	35,1	1,6	0,54	97,3	91	0,170	0,23	0,28
	<i>Gennemsnit af 5 prøver</i>	2434	5,4	0,95	41	47	0,05	0,08	0,15	0,11	13,1	13,5	32,0	1,5	0,48	95,9	85	0,152	0,22	0,25

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.7 Småkager, med lavt sukkerindhold

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	g	g
002963	Blandede småkager - ikke tilsat sukker	2100	5,6	0,99	31	58	0,040	0,036	-	0,139	0,60	0,81	35,8	2,9	1,22	98,0	280	0,290	0,71	0,48
002964	Vanillekranse - ikke tilsat sukker	2050	4,95	0,87	28	64	0,030	0,018	-	0,03	0,17	0,25	38,9	2	0,84	99,1	229	0,403	0,58	0,66
004895	Vanillekranse, indeholder sødestof	i.a.	7,8	1,36	19,1	i.a.	0,50	0,350	-	0,66	0,37	1,87	41,3	i.a.	0,76	95,9	125	0,191	0,32	0,32
005608	Vanillekranse, 32% kostfibre, ikke tilsat sukker, LIGHT, Isis	i.a.	7,6	1,33	18,3	i.a.	0,140	0,78	-	0,166	0,30	1,39	36,9	i.a.	0,76	97,0	111	0,208	0,28	0,34
005609	Toffée drømme, 33 % kostfibre, ikke tilsat sukker, LIGHT, Isis	i.a.	7,3	1,28	17,9	i.a.	0,147	0,84	-	0,324	0,30	1,61	33,5	i.a.	0,99	95,1	133	0,194	0,34	0,32
005687	Blandede småkager, ikke tilsat sukker, Tylstrup	2140	5,3	0,94	33	56	0,022	0,036	-	0,060	0,64	0,76	32,9	2,8	1,22	98,2	237	0,294	0,60	0,49
006628	Småkager med tranebær og chokolade, Minimum	i.a.	7,0	1,22	18,8	i.a.	0,69	0,50	-	0,85	0,54	2,57	37,7	i.a.	0,93	95,1	167	0,170	0,42	0,28
	<i>Minimum</i>	2050	5,0	0,87	17,9	56	0,022	0,018	-	0,035	0,17	0,25	32,9	2,0	0,76	95,1	111	0,170	0,28	0,28
	<i>Maksimum</i>	2140	7,8	1,36	33	64	0,69	0,84	-	0,85	0,64	2,57	41,3	2,9	1,22	99,1	280	0,403	0,71	0,66
	<i>Gennemsnit af 7 prøver</i>	-	6,5	1,14	23,7	-	0,22	0,37	-	0,32	0,42	1,32	36,7	-	0,96	96,9	183	0,250	0,47	0,41

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

i.a. ikke analyseret

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.7 Småkager, med lavt sukkerindhold *fortsat...*

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr 100 g						
		Sorbitol	Maltitol	Isomaltitol	1,1-GMP	Isomalt **	Mannitol	Sukkeralko-holer, total
002963	Blandede småkager - ikke tilsat sukker	<0,5	18,8	-	-	-	-	18,8
002964	Vanillekranse - ikke tilsat sukker	<0,5	22,2	-	-	-	-	22,2
004895	Vanillekranse, indeholder sødestof	<0,5	-	<0,5	<0,5	<0,5	-	<0,5
005608	Vanillekranse, 32% kostfibre, ikke tilsat sukker, LIGHT, Isis	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	-	0,75
005609	Toffée drømme, 33 % kostfibre, ikke tilsat sukker, LIGHT, Isis	<0,5	1,38	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	2,18
005687	Blandede småkager, ikke tilsat sukker, Tylstrup	<0,5	20,3	-	-	-	-	20,3
006628	Småkager med tranebær og chokolade, Minimum	<0,5	0,95	<0,5	<0,5	<0,5	-	1,31
	<i>Minimum</i>	-	<0,5	-	-	-	-	0,75
	<i>Maksimum</i>	-	22,2	-	-	-	-	22,2
	<i>Gennemsnit af 7 prøver</i>	-	9,1	-	-	-	-	9,4

**Isomalt : sum af isomaltitol + 1,1-GMP

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.8 Kokoskage

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g														mg	g		
001544	Kokos drømme med chokostriber	1720	3,70	0,65	21,4	48	2,28	6,8	6,4	0,162	24,4	40	3,89	5,86	1,66	80,9	73	0,275	0,19	0,45
002070	Mini Kokosstjerner	1800	3,71	0,65	18,1	60	0,35	10,2	-	5,6	35	51	1,58	5,33	0,86	88,4	38,9	0,123	0,10	0,20
002076	Kokosringe, Royal Biscuit	2050	4,34	0,76	28	53	0,206	6,9	0,01	3,7	32,3	43	5,24	6,11	0,94	91,9	38,8	0,098	0,10	0,16
002140	Kokosmakroner med chokolade	1940	3,57	0,63	23	58	0,29	9,8	-	4,4	36,8	51	1,69	5,48	0,82	90,9	35,5	0,092	0,09	0,15
002205	Mini kokosstjerner m. chokostriber, Royal Biscuit	1960	3,50	0,61	23,6	58	0,35	8,7	0,50	5,0	33,6	48	1,43	5,12	0,89	91,1	37	0,104	0,09	0,17
002386	Kokosmakroner, Royal Biscuit	1910	3,59	0,63	22,5	57	0,34	9,5	-	4,7	36	50	1,5	5,5	0,85	89,8	33,9	0,092	0,09	0,15
002644	Kokostoppe, Karen Volf	1970	4,14	0,73	25	55	1,45	5,8	0,99	1,22	39	49	2,56	5,58	0,96	90,6	73	0,128	0,19	0,21
004887	Kokostoppe, med 31% kokos og 14% kakaoglasur	1960	5,9	1,04	25,9	50	0,110	3,69	4,4	0,49	28,1	37	1,29	5,69	1,71	89,4	106	0,268	0,27	0,44
	<i>Minimum</i>	1720	3,5	0,61	18,1	48	0,110	3,69	u.d.	0,162	24,4	37	1,29	5,1	0,82	80,9	33,9	0,092	0,09	0,15
	<i>Maksimum</i>	2050	5,9	1,04	28	60	2,28	10,2	6,4	5,6	39	51	5,24	6,11	1,71	91,9	106	0,275	0,27	0,45
	<i>Gennemsnit af 8 prøver</i>	1914	4,1	0,71	23,4	55	0,67	7,7	1,5	3,2	33	46	2,4	5,6	1,09	89,1	55	0,148	0,14	0,24

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.9 Kage, trøffelprodukter

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	g	g
004888	Studenterbrød, Bakkegårdens	1800	3,06	0,536	16,5	66	5,1	5,4	3,3	0,27	30,9	45	19	1,5	0,69	88,2	105	0,162	0,27	0,27
004898	Studenter krummer, Egons	1740	3,28	0,58	16	63	2,8	5,3	0,39	3,0	28,6	40	17	3,4	0,88	86,2	62,7	0,124	0,16	0,20
005277	Romkugler, Dan Cake	1600	4,82	0,85	11,3	63	1,20	4,09	1,73	3,3	34	45	16,2	2,82	1,66	83,7	225	0,180	0,57	0,30
006048	Romkugler, Balance	1480	3,85	0,68	6,8	67	4,3	9,6	0,61	4,6	24,9	44	15,9	2,33	1,14	81,3	122	0,090	0,31	0,15
006137	Kakaotoppe, Cafe Petit	2080	3,97	0,7	29,4	52	0,54	0,55	-	0,08	34	35	15,1	4,1	1,26	90,9	207	0,309	0,53	0,51
007431	Trøffeltoppe, First Class	2040	3,38	0,593	26,7	57	1,85	1,94	-	0,28	35	39	13,9	2,7	1,12	90,9	205	0,218	0,52	0,36
007433	Studenterbrød, Danevang	1690	3,56	0,62	15,3	61	3,0	5,4	0,58	3,2	22,9	35	17,1	4,3	0,96	84,9	95	0,158	0,24	0,26
008046	Pyramider, Karen Volf	1840	3,90	0,68	17,3	66	6,4	6,8	0,99	0,28	24,9	39	24,2	1,5	0,98	89,5	220	0,303	0,56	0,50
008048	Træstammer, Bakkegårdens	1770	3,17	0,56	15,4	67	5,7	10,2	1,60	1,32	27,8	47	17	1,2	0,82	87,6	158	0,197	0,40	0,32
008050	Snøfler, Karen Volf	1710	3,38	0,592	13,5	67	8,9	9,9	0,76	0,57	20,1	40	21,9	1,5	0,67	86	120	0,157	0,31	0,26
	<i>Minimum</i>	1480	3,1	0,536	6,8	52	0,54	0,55	u.d.	0,077	20,1	35	13,9	1,2	0,67	81,3	62,7	0,090	0,16	0,15
	<i>Maksimum</i>	2080	4,8	0,85	29,4	67	8,9	10,2	3,3	4,6	35	47	24,2	4,3	1,66	90,9	225	0,309	0,57	0,51
	<i>Gennemsnit af 10 prøver</i>	1775	3,6	0,64	16,8	63	4,0	5,9	1,0	1,7	28	41	17,7	2,5	1,02	86,9	152	0,190	0,39	0,31

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse
 - eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.10 Marcipanprodukt, kransekage o.l.

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																						
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)		Chlorid (Cl)		Salt ud fra Na		Salt ud fra Cl	
																	kJ	mg	g	g	g	g	g	g
015350	Kransekager med chokobund	1850	7,0	1,23	19	59	4,1	4,5	3,2	0,40	39	51	4,95	3,18	0,98	89,1	50,9	0,092	0,13	0,15				
015354	Kransekager, Egons	1720	5,7	1,00	13,4	65	4,4	4,8	3,1	0,69	42	55	6,12	2,77	0,94	87,9	43,5	0,078	0,11	0,13				
016082	Kransekage, X-tra	1710	5,8	1,01	12,9	66	4,7	5,0	3,0	0,50	45	58	6,06	2,68	0,74	87,8	40,9	0,082	0,10	0,14				
016211	Kransekager, Danevang	1720	5,9	1,04	13	66	4,8	5,1	2,8	0,52	45	59	6,26	2,64	0,79	88,2	46	0,089	0,12	0,15				
017450	Petits Fours, The Quality Baker	1760	6,3	1,10	17,1	58	4,9	5,5	1,15	1,05	39	51	4,25	3,35	0,75	85,8	29,4	0,042	0,07	0,07				
018777	Kransekagetop, Egons	1790	6,2	1,09	16,6	61	4,5	5,5	1,24	0,71	43	55	4,47	3,28	0,75	88,2	29,9	0,047	0,08	0,08				
0407-000110	Kransekagekonfekt, med 8% mandler, Egons	1740	5,3	0,93	15,1	63	4,8	5,0	2,8	0,61	40	54	4,96	2,63	0,69	86,8	32,1	0,073	0,08	0,12				
	<i>Minimum</i>	1710	5,3	0,93	12,9	58	4,1	4,5	1,15	0,40	39	51	4,25	2,6	0,69	85,8	29,4	0,042	0,07	0,07				
	<i>Maksimum</i>	1850	7,0	1,23	19	66	4,9	5,5	3,2	1,05	45	59	6,26	3,35	0,98	89,1	50,9	0,092	0,13	0,15				
	<i>Gennemsnit af 7 prøver</i>	1756	6,0	1,06	15,3	63	4,6	5,1	2,5	0,64	42	55	5,3	2,9	0,81	87,7	39,0	0,072	0,10	0,12				

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.11 Tørkage

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	g	g	g
005627	Mazariner, Royal Biscuit	1800	4,26	0,75	20,1	57	0,55	3,99	2,7	0,19	29	36	15,6	2,3	1,12	84,7	210	0,270	0,53	0,45
005776	Nougat Pie, Royal Biscuit	1830	4,01	0,70	20,6	58	0,59	4,06	4,6	0,15	27	37	15,7	2,1	1,04	85,5	239	0,281	0,61	0,46
005817	Nøddehorn, The Quality Baker	1850	6,9	1,21	19,8	57	4,0	4,4	2,6	0,58	37	49	5,82	3,74	0,92	88,5	34,9	0,077	0,09	0,13
005818	Napoleonshatte, The Quality Baker	1910	6,0	1,05	21,1	59	2,8	3,15	1,54	0,52	36	44	16,2	3,2	0,81	90,2	88	0,150	0,22	0,25
006136	Mazarin, 4- pack	2000	5,5	0,97	25,4	56	0,91	1,05	0,02	0,36	34	36	16,2	1,2	0,90	89,0	245	0,261	0,62	0,43
006622	Mandelhorn med mørk chokolade	1950	10,1	1,78	22,4	54	3,6	2,02	0,69	1,05	40	47	1,44	3,99	1,37	91,9	72	0,112	0,18	0,18
006623	Æblemazarin, Cookie & Co	1780	6,1	1,07	16,9	61	2,09	3,15	0,04	1,13	35	41	16,4	1,92	0,84	86,5	174	0,155	0,44	0,26
006624	Mazarin, Cookie & Co	1950	5,4	0,96	24,4	56	0,87	1,05	0,02	0,41	33	36	16,1	1,34	0,88	87,6	238	0,259	0,61	0,43
	<i>Minimum</i>	1780	4,0	0,70	16,9	54	0,55	1,05	0,022	0,15	27	36	1,44	1,2	0,81	84,7	34,9	0,077	0,09	0,13
	<i>Maksimum</i>	2000	10,1	1,78	25,4	61	4,0	4,4	4,6	1,13	40	49	16,4	3,99	1,37	91,9	245	0,281	0,62	0,46
	<i>Gennemsnit af 8 prøver</i>	1884	6,0	1,06	21,3	57	1,9	2,9	1,5	0,55	34	41	12,9	2,5	0,99	88,0	163	0,196	0,41	0,32

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.12 Skærekage

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	g	g	g
005781	Jumbo Marmorkage	1640	4,53	0,79	17,0	54	0,037	0,085	0,113	0,161	34	35	20,3	1,4	1,41	78,5	394	0,362	1,00	0,60
005783	Kakaokage med glasur, Dan Cake	1760	5,4	0,94	18,8	56	0,173	0,68	0,120	0,57	35	36	15,9	1,64	1,84	83,9	547	0,307	1,39	0,51
005784	Herren Schokoladenrührkuchen	1830	5,1	0,89	21,3	55	0,36	0,70	2,38	0,50	33	37	14,8	1,85	1,15	84,6	249	0,338	0,63	0,56
005799	Sandkage, Dan Cake	1760	4,38	0,77	19,0	57	0,280	0,85	0,06	0,80	35	37	20,3	0,93	0,99	82,7	331	0,303	0,84	0,50
005815	Mazarin tærte	1980	4,22	0,74	26,2	55	0,067	0,217	2,80	0,65	38	42	13,8	1,29	0,78	87,3	175	0,227	0,44	0,37
006199	Citronmåne, Dan Cake	1810	4,36	0,76	20,7	57	0,280	1,01	1,45	0,88	33	37	19,5	0,89	1,03	83,9	337	0,298	0,86	0,49
006200	Citronkage med glasur, Dan Cake	1700	4,49	0,79	16,7	59	0,187	0,67	0,100	0,63	33	35	18,8	1,0	1,70	82,5	580	0,314	1,47	0,52
006589	Chokoladekage, Coolmore	1780	4,08	0,72	21,3	53	0,151	0,98	0,1	0,69	31	33	16,0	1,7	1,81	82,1	487	0,383	1,24	0,63
006619	Gulerodskage, Coolmore	1670	5,4	0,94	18,2	52	0,268	0,74	0,06	0,04	32	33	16,0	1,5	1,83	79,3	489	0,431	1,24	0,71
006621	Mazarin tærte med kakaoglasur	1850	3,77	0,662	23,3	54	0,030	0,169	0,05	1,31	35	37	16,2	1,2	0,90	82,7	268	0,323	0,68	0,53
	<i>Minimum</i>	1640	3,8	0,662	16,7	52	0,030	0,085	0,052	0,039	31	33	13,8	0,89	0,78	78,5	175	0,227	0,44	0,37
	<i>Maksimum</i>	1980	5,4	0,94	26,2	59	0,36	1,01	2,80	1,31	38	42	20,3	1,85	1,84	87,3	580	0,431	1,47	0,71
	<i>Gennemsnit af 10 prøver</i>	1778	4,6	0,80	20,3	55	0,18	0,61	0,72	0,62	34	36	17,2	1,3	1,34	82,8	386	0,329	0,98	0,54
	Gennemsnitsprøve																			
003836	Skærekage	1790	4,44	0,78	20,7	55	0,15	0,518	0,82	0,7	32,7	34,9	17,6	1,13	1,27	82,7	369	0,324	0,94	0,53

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.13 Roulade med creme og/eller frugtfyld

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ					g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	g	g
<i>Roulade med creme og frugtfyld</i>																				
005778	Roulade, blåbær	1590	3,42	0,60	11,8	64	2,8	9,4	1,81	6,4	21,4	42	17,0	0,8	0,90	81,0	255	0,189	0,65	0,31
005780	Roulade med marcipansmag	1580	3,66	0,64	10,2	66	1,51	5,7	1,40	3,5	35	48	15,7	0,8	0,82	81,9	226	0,177	0,57	0,29
005816	Roulade, hindbær	1610	3,45	0,60	12,7	63	2,30	8,0	2,26	6,2	24,2	43	16,2	0,98	0,92	80,9	256	0,191	0,65	0,32
006201	Roulade med hindbær, Dan Cake	1590	3,30	0,58	12,2	63	2,45	8,1	2,35	5,9	22,6	41	16,4	0,9	0,89	80,6	271	0,192	0,69	0,32
006629	Kakao roulade	1990	3,30	0,58	27	54	1,83	7,8	3,4	6,4	16,4	36	14,0	1,1	1,01	86,5	257	0,190	0,65	0,31
<i>Roulade med cremefyld</i>																				
007436	Roulade med marcipansmag og cremefyld, Danevang	1580	3,06	0,538	9,8	68	1,52	5,2	1,58	3,8	37,2	49	15,3	0,8	0,78	82,8	208	0,162	0,53	0,27
007766	Bananroulade, Dan Cake	1650	3,15	0,55	12,2	67	1,37	4,8	1,44	3,8	37	49	14,7	0,85	0,81	83,8	207	0,150	0,53	0,25
008213	Kakaoroulade	1850	3,90	0,685	22,3	56	1,71	6,7	3,4	5,7	18,8	36	15,3	1,2	1,10	84,2	263	0,202	0,67	0,33
<i>Roulade med frugtfyld</i>																				
006197	Roulade med hindbærfyld, Wixor	1330	3,26	0,57	1,8	70	3,5	10,4	1,16	6,8	26,4	48	17,6	1,2	0,87	77,6	245	0,161	0,62	0,26
006198	Raspberry Swiss roll, Dan Cake	1340	2,72	0,477	2,7	70	3,4	9,5	1,34	6,4	27,6	48	17,7	1,22	0,96	77,5	267	0,170	0,68	0,28
	<i>Minimum</i>	1330	2,72	0,477	1,8	54	1,37	4,8	1,16	3,5	16,4	36	14,0	0,8	0,78	77,5	207	0,150	0,53	0,25
	<i>Maksimum</i>	1990	3,90	0,69	27	70	3,5	10,4	3,4	6,8	37,2	49	17,7	1,22	1,1	86,5	271	0,202	0,69	0,33
	<i>Gennemsnit af 10 prøver</i>	1611	3,32	0,58	12	64	2,2	7,6	2,0	5,5	27	44	16,0	1,0	0,91	81,7	246	0,178	0,62	0,29

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse
 - eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.14 Kiks, Digestive

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ					g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	g	g
001637	Digestive	1920	6,5	1,14	16,6	69	0,013	-	0,65	-	16,3	16,9	47,3	3,8	2,01	97,6	579	0,581	1,47	0,96
001640	Digestive, Bisca	1890	6,6	1,15	14,6	71	0,033	0,048	-	-	17,9	18,0	47,8	3,7	1,66	97,4	486	0,599	1,24	0,99
001744	Digestive The Classic Fuldkorn LU	1910	6,5	1,14	14,6	72	0,221	0,359	-	0,324	17,0	17,9	50,6	3,3	1,86	98,6	589	0,558	1,50	0,92
001748	Digestive, The Classic, LU	1990	7,0	1,22	19,2	67	0,212	0,342	-	0,235	15,7	16,5	46,9	3,2	1,96	98,2	654	0,517	1,66	0,85
001749	McVities The Original Digestive	2010	6,4	1,13	20,9	65	0,307	0,332	-	-	15,8	16,4	46,8	3,2	1,98	97,5	555	0,468	1,41	0,77
001751	Digestive Food Line	1930	6,4	1,13	16,6	69	0,015	-	0,52	-	17,2	17,7	49,6	3,7	1,94	97,9	564	0,586	1,43	0,97
002642	Donna Digestive	1880	6,6	1,16	13,6	73	0,078	0,124	0,32	0,077	21,1	21,7	49,7	3,0	1,02	97,6	256	0,374	0,65	0,62
003510	Digestive	1970	6,4	1,12	18,3	68	0,032	0,053	-	-	17,9	18,0	48,2	4,2	1,65	98,5	476	0,586	1,21	0,97
003526	Digestive, X-tra	1850	6,3	1,11	13,1	72	0,047	0,068	-	0,035	21,6	21,7	46,8	4,1	1,70	97,3	483	0,585	1,23	0,97
	<i>Minimum</i>	1850	6,3	1,11	13,1	65	0,013	u.d.	u.d.	u.d.	15,7	16,4	46,8	3,0	1,02	97,3	256	0,374	0,65	0,62
	<i>Maksimum</i>	2010	7,0	1,22	20,9	73	0,307	0,359	0,65	0,324	21,6	21,7	50,6	4,2	2,01	98,6	654	0,599	1,66	0,99
	<i>Gennemsnit af 9 prøver</i>	1928	6,5	1,14	16,4	70	0,11	0,19	-	-	17,8	18,3	48,2	3,6	1,75	97,8	516	0,539	1,31	0,89
	Gennemsnitsprøve																			
003834	Kiks, Digestive	1950	6,4	1,13	17,4	69	0,088	0,162	0,207	0,046	17,4	17,9	48,7	3,4	1,71	97,7	547	0,551	1,39	0,91

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.15 Kiks, crackers

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)		Chlorid (Cl)	
																	kJ	g	g	g
005834	Cream Crackers, Gøteborgs Kex	1920	9,4	1,65	17,0	65	0,254	0,138	0,124	1,08	-	1,59	60,8	3,1	1,72	96,3	496	0,75	1,26	1,23
005835	Frukost Crackers, Gøteborgs Kex	1610	10,6	1,86	1,23	80	0,063	0,136	0,141	2,30	0,56	3,2	74,3	3,5	2,62	97,9	832	1,35	2,12	2,23
007473	TUC Original, LU	2050	7,5	1,32	21,8	64	0,179	0,69	-	3,7	0,224	4,8	52,4	2,4	1,89	98,0	678	0,82	1,72	1,35
007474	TUC Paprika, LU	2020	8,0	1,41	21,2	64	0,268	1,64	0,49	4,5	0,52	7,4	49,5	2,5	2,80	98,0	880	1,30	2,24	2,14
007475	TUC Crackylu, med oliven olie og oregano, LU	1840	9,5	1,66	13,3	68	0,084	0,262	0,200	1,44	-	1,96	60,8	3,4	3,30	97,6	1160	1,62	2,95	2,67
008047	Cream Crackers, Bisca	1870	10,1	1,77	14,2	67	0,272	0,299	0,129	0,78	-	1,48	62,9	3,5	1,79	96,7	505	0,78	1,28	1,28
008052	Smør tyve, Bisca	1650	12,8	2,25	4,0	74	0,046	0,084	0,03	0,03	13,3	13,5	57,9	2,7	1,66	95,4	527	0,568	1,34	0,94
008056	Crackers, salted, Bisca	1950	7,2	1,26	18,2	67	0,78	1,31	0,36	1,38	1,83	5,7	55,3	2,5	3,78	98,2	1320	1,79	3,36	2,95
	<i>Minimum</i>	1610	7,2	1,26	1,23	64	0,046	0,084	u.d.	0,034	u.d.	1,48	49,5	2,4	1,66	95,4	496	0,568	1,26	0,94
	<i>Maksimum</i>	2050	12,8	2,25	21,8	80	0,78	1,64	0,49	4,5	13,3	13,5	74,3	3,5	3,78	98,2	1320	1,79	3,36	2,95
	<i>Gennemsnit af 8 prøver</i>	1864	9,4	1,65	13,9	69	0,24	0,57	0,18	1,9	2,1	5,0	59,2	3,0	2,45	97,3	800	1,12	2,03	1,85

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.16 Kiks, rug

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)		Chlorid (Cl)	
																	mg	g	mg	g
008401	Bornholmske Rugkiks	1890	4,99	0,88	14,6	72	0,44	0,391	0,06	0,79	7,6	9,3	58,1	4,9	1,47	98,0	377	0,65	0,96	1,07
008402	Bornholmske Rugkiks	1920	4,76	0,83	16,9	69	0,36	0,298	0,04	0,94	8,3	9,9	55,6	4,9	1,48	97,4	396	0,70	1,01	1,15
009289	Rugkiks med kommen, Bisca	1860	6,9	1,20	14,4	68	0,160	0,383	1,17	0,373	12,4	14,5	47,7	6,9	2,00	98,3	660	0,87	1,68	1,43
009290	Rugkiks med kommen, Bisca	1850	6,7	1,18	14,7	67	0,160	0,354	1,21	0,345	12,5	14,5	46,8	6,7	2,34	97,6	654	0,85	1,66	1,40
009291	Rugkiks med kommen, Bisca	1840	7,0	1,23	13,8	67	0,143	0,364	1,19	0,379	12,5	14,6	47,7	7,2	2,37	97,9	670	0,86	1,70	1,41
	<i>Minimum</i>	1840	4,8	0,83	13,8	67	0,143	0,298	0,039	0,345	7,6	9,29	46,8	4,9	1,47	97,4	377	0,652	0,96	1,07
	<i>Maksimum</i>	1920	7,0	1,23	16,9	72	0,44	0,391	1,21	0,94	12,5	14,6	58,1	7,2	2,37	98,3	670	0,870	1,70	1,43
	<i>Gennemsnit af 5 prøver</i>	1872	6,1	1,06	14,9	69	0,25	0,36	0,73	0,57	10,7	12,6	51,2	6,1	1,93	97,8	551	0,786	1,40	1,30

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.17 Kiks, grov med frugt, grønt eller fibre

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	mg	g	g
002071	Better Choice Crispy Fruit Slices, LU	1690	5,06	0,89	8,0	76	9,0	10,2	0,55	1,04	14,2	35	33,8	2,9	1,40	92,9	220	0,246	0,56	0,41
002072	Better Choice Müsli Crunch, LU	1870	7,1	1,24	14,4	70	2,57	2,34	0,070	0,93	20,4	26,3	39,3	4,5	1,25	96,8	143	0,199	0,36	0,33
002225	Fruit Biscuits æble	1690	5,4	0,95	7,8	76	9,6	10,1	0,48	1,27	13,6	35	37,6	2,9	1,47	93,1	281	0,247	0,71	0,41
002645	Donna Solbær	1790	6,1	1,06	10,7	73	3,43	2,74	2,14	0,351	15,6	24,3	43,2	5,1	1,95	97,2	477	0,515	1,21	0,85
002646	Grovkiks med hvedeklid	1910	8,1	1,43	17,6	62	0,34	1,48	0,91	1,13	0,51	4,4	53,1	7,8	2,53	98,3	626	0,86	1,59	1,42
002647	Grovkiks med grøntsager	1810	8,2	1,44	16,2	57	0,087	0,134	0,92	0,356	8,9	10,4	43,7	12,9	3,04	97,3	770	1,04	1,96	1,71
003503	Alt i een, med figner og sesamfrø	1730	10,7	1,88	11,1	64	3,51	4,16	3,37	0,313	9,9	21,2	35,6	6,8	2,72	95,0	418	0,78	1,06	1,29
003504	Alt i een, med rodfrugter	1870	13,1	2,29	14,8	61	0,12	0,110	-	0,214	13,9	14,4	44,0	7,2	2,22	98,7	440	0,75	1,12	1,23
	<i>Minimum</i>	1690	5,1	0,89	7,8	57	0,087	0,110	0,070	0,214	0,51	4,4	33,8	2,9	1,25	92,9	143	0,199	0,36	0,33
	<i>Maksimum</i>	1910	13,1	2,29	17,6	76	9,6	10,2	3,37	1,27	20,4	35	53,1	12,9	3,04	98,7	770	1,039	1,96	1,71
	<i>Gennemsnit af 8 prøver</i>	1795	8,0	1,40	12,6	67	3,6	3,9	1,06	0,70	12,1	21	41,3	6,3	2,07	96,2	422	0,579	1,07	0,96
	Gennemsnitsprøve																			
003835	Kiks, grov m. frugt, grønt el. fibre	1790	8,3	1,46	12,8	66	2,1	2,3	1,06	0,68	12,9	19,0	42,7	6,4	2,21	96,1	508	0,651	1,29	1,07

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.18 Kiks, hvede, søde (Mariekiks)

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ							g								mg		g	
001631	Familie Marie, Bisca	1800	7,1	1,25	8,6	79	0,69	0,86	-	0,208	13,3	15,0	57,9	2,4	1,46	98,4	451	0,551	1,15	0,91
001639	Marie Kiks, Bisca	1860	6,3	1,11	12,2	75	0,65	0,85	-	0,111	17,4	19,0	50,7	2,3	1,54	97,7	500	0,600	1,27	0,99
001641	Vanille Kiks, Bisca	1900	6,4	1,13	13,1	75	0,44	1,83	1,07	0,213	15,3	18,9	52,2	2,8	1,34	99,1	429	0,588	1,09	0,97
001648	X-tra marie kiks	1860	8,1	1,41	12,1	74	0,063	0,120	-	0,119	16,9	17,2	52,8	2,6	1,18	97,9	372	0,491	0,95	0,81
001743	Bob The Builder Biscuits, LU	1860	6,3	1,11	12,8	74	0,222	0,223	-	0,124	19,4	20,0	49,7	2,0	1,06	96,2	300	0,300	0,76	0,49
001750	Mariekiks, Food Line	1850	7,1	1,25	10,8	77	0,84	0,99	-	0,198	15,8	17,8	57,7	2,9	1,46	98,9	435	0,536	1,11	0,88
002640	Donna Rich Tea	1750	6,9	1,22	6,9	80	0,100	0,212	-	0,333	20,8	21,4	55,9	2,7	1,85	98,0	488	0,586	1,24	0,97
002641	Marie Biscuits, Bisca	1800	7,2	1,26	8,7	79	1,00	1,22	-	0,287	13,8	16,3	56,9	2,5	1,40	98,3	433	0,501	1,10	0,83
003502	Store Marie	1860	7,4	1,3	11,1	76	0,60	0,81	-	0,256	13,4	15,1	56,5	2,8	1,48	99,2	475	0,560	1,21	0,92
	<i>Minimum</i>	1750	6,3	1,11	6,9	74	0,063	0,120	u.d.	0,111	13,3	15,0	49,7	2,0	1,06	96,2	300	0,300	0,76	0,49
	<i>Maksimum</i>	1900	8,1	1,41	13,1	80	1,00	1,83	1,07	0,333	20,8	21,4	57,9	2,9	1,85	99,2	500	0,600	1,27	0,99
	<i>Gennemsnit af 9 prøver</i>	1838	7,0	1,23	10,7	77	0,51	0,79	-	0,21	16,2	17,9	54,5	2,6	1,42	98,2	431	0,524	1,10	0,86
	Gennemsnitsprøve																			
003833	Kiks, hvede, søde (Mariekiks)	1820	7,1	1,24	9,9	77	0,59	0,843	0,08	0,16	16	17,7	55,8	2,6	1,42	98	441	0,538	1,12	0,89

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.19 Kiks, hvede, sød, med tyk chokolade

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)		Chlorid (Cl)	
																	mg	g	mg	g
001538	Schoko keks vollmilch, Griesson	2060	7,1	1,24	22,5	64	0,066	0,371	7,1	0,59	30,1	38	19,1	2,5	1,75	97,9	156	0,275	0,40	0,45
001543	Choco Leibniz, Dark chocolate	2090	6,3	1,1	25	59	0,095	0,278	3,0	0,37	30,5	34	19,5	4,8	1,64	97,4	215	0,226	0,55	0,37
002067	Schoko keks zartbitter, Griesson	2070	5,9	1,03	23,5	63	0,104	0,374	0,55	0,45	34,4	36	19,2	4,7	1,50	98,1	129	0,174	0,33	0,29
002068	Choco Leibniz, Milk chocolate	2120	7,1	1,25	25	62	0,085	0,312	8,9	0,43	29,8	40	18,9	2,4	1,80	98,2	225	0,322	0,57	0,53
002075	Petit Ecolier, milk chocolate, LU	2040	6,3	1,1	20,7	67	0,023	0,085	5,5	1,03	30,3	37	25,6	2,1	1,42	97,9	258	0,302	0,66	0,50
002138	Choco Duo Mørk, Coverna	2220	5,9	1,04	31	55	0,104	0,373	0,52	0,47	32,5	34	20,1	4,5	1,49	98,0	149	0,159	0,38	0,26
002244	Petit Écolier Dark chocolate, LU	2100	6,3	1,1	23,9	63	0,022	0,051	4,4	0,09	32,3	37	26,4	3,4	1,42	98,4	252	0,262	0,64	0,43
002297	First Class Chokolade Biscuits med Mælkechokolade	2110	6,9	1,2	25	61	0,069	0,305	9,1	0,35	29,5	39	21,8	2,6	1,77	97,6	230	0,330	0,58	0,54
003972	Choco petit beurre, Wernli	2160	5,8	1,02	26	63	0,258	0,464	2,1	0,41	33,8	37	25,9	2,9	1,08	99,1	139	0,184	0,35	0,30
	<i>Minimum</i>	2040	5,8	1,02	20,7	55	0,022	0,051	0,52	0,086	29,5	34	18,9	2,1	1,08	97,4	129	0,159	0,33	0,26
	<i>Maksimum</i>	2220	7,1	1,25	31	67	0,258	0,464	9,1	1,03	34,4	40	26,4	4,8	1,80	99,1	258	0,330	0,66	0,54
	<i>Gennemsnit af 9 prøver</i>	2108	6,4	1,12	24,7	62	0,09	0,29	4,6	0,46	31,5	37	21,8	3,3	1,54	98,1	195	0,248	0,50	0,41

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.20 Kiks, dobbelte, hvede, søde

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)		Chlorid (Cl)	
																	kJ	mg	mg	mg
005685	Doppelkeks	1980	6,2	1,09	17,4	71	0,060	0,195	0,80	1,40	31	34	34,8	2,9	1,07	98,4	189	0,264	0,48	0,44
005688	Hit, Bahlsen	2100	5,9	1,04	24,1	64	0,45	0,380	4,7	0,59	27,1	33	29,6	2,3	1,46	97,9	227	0,236	0,58	0,39
005689	Duo Keks, Griesson	2010	5,8	1,02	18,7	70	0,055	0,293	0,80	1,30	32	35	31,8	2,8	1,09	98,7	171	0,237	0,43	0,39
005896	Mini Cream Cookies	1930	6,1	1,07	15,9	72	0,83	1,23	0,050	1,09	19,0	22,3	46,0	2,0	1,05	97,3	284	0,257	0,72	0,42
006265	Chokoladekiks, Landlord	1930	6,4	1,12	15,9	72	0,28	1,12	2,13	1,47	21,2	26,2	39,7	2,4	1,43	97,8	319	0,267	0,81	0,44
006620	Creams citronsmag	2090	5,0	0,88	23,4	67	0,203	11,3	2,58	0,103	18,3	32	33,0	1,2	0,69	96,9	176	0,213	0,45	0,35
007434	Chokokiks, Food Line	2100	5,5	0,96	24,0	65	0,129	0,425	2,50	0,63	29,3	33	30,3	2,1	1,24	97,9	230	0,222	0,58	0,37
007471	Prince kakao, (chokoladekiks) LU	2010	5,7	1,01	18,6	71	0,049	0,266	0,80	1,34	32	35	32,8	2,6	0,95	98,4	132	0,190	0,34	0,31
008055	Vanilla Festival, Bisca	2100	3,98	0,70	23,1	69	0,032	0,062	6,9	0,111	27,6	35	32,4	1,4	0,41	97,7	76	0,166	0,19	0,27
009297	Choc Sandwich, Bisca	1930	6,2	1,09	16,0	71	0,047	0,255	0,52	0,79	31,5	33	33,8	2,7	0,98	97,2	168	0,235	0,43	0,39
	<i>Minimum</i>	1930	3,98	0,70	15,9	64	0,032	0,062	0,050	0,103	18,3	22,3	29,6	1,2	0,41	96,9	76	0,166	0,19	0,27
	<i>Maksimum</i>	2100	6,4	1,12	24,1	72	0,83	11,3	6,9	1,47	32	35	46	2,9	1,46	98,7	319	0,267	0,81	0,44
	<i>Gennemsnit af 10 prøver</i>	2018	5,7	1,00	19,7	69	0,21	1,6	2,2	0,88	27	32	34,4	2,2	1,04	97,8	197	0,229	0,50	0,38

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.21 Kiks, havre, søde

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																			
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl	
		kJ							g								mg		g		
001633	My Choice Havre Kiks med mandler	2020	7,3	1,28	23,0	59	0,197	0,65	-	0,66	17,2	18,7	35,8	5,3	1,45	96,2	257	0,185	0,65	0,31	
001635	My Choice Havre Kiks	2010	6,9	1,20	21,6	62	0,166	0,67	-	0,63	16,9	18,3	37,1	4,9	1,36	96,7	185	0,170	0,47	0,28	
001636	Donna Country Oat	1830	6,7	1,18	13,2	70	1,13	1,18	-	0,11	23,7	26,1	39,2	4,8	1,79	96,4	374	0,429	0,95	0,71	
001638	My Choise Havrekiks med Frugt	1990	6,6	1,15	20,6	63	1,85	2,35	-	0,77	15,6	20,5	36,0	4,6	1,43	96,5	241	0,208	0,61	0,34	
001746	Oat-bits Classic, havrekiks, LU	1970	7,1	1,24	19,8	63	0,285	0,48	-	0,19	23,8	24,7	33,0	4,7	2,04	97,1	513	0,577	1,30	0,95	
	<i>Minimum</i>	1830	6,6	1,15	13,2	59	0,166	0,481	-	u.d.	15,6	18,3	33,0	4,6	1,36	96,2	185	0,170	0,47	0,28	
	<i>Maksimum</i>	2020	7,3	1,28	23,0	70	1,85	2,35	-	0,77	23,8	26,1	39,2	5,3	2,04	97,1	513	0,577	1,30	0,95	
	<i>Gennemsnit af 5 prøver</i>	1964	6,9	1,21	19,6	64	0,73	1,06	-	0,47	19,4	21,7	36,2	4,9	1,61	96,6	314	0,314	0,80	0,52	

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse
 - eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.22 Kiks, havre, søde, med chokolade

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ																mg		
001634	My Choice Havrekiks med Lys Ch.	2050	6,1	1,08	22,3	64	0,27	0,61	1,88	0,59	27,8	31	26,1	3,9	1,47	97,6	255	0,180	0,65	0,30
003564	My Choice havre kiks med lys Ch.	2040	5,9	1,04	22,9	62	0,263	0,63	1,81	0,57	27,5	31	29,5	4,4	1,42	97,0	251	0,179	0,64	0,29
001745	Oat-Bits Milk Chokolade, LU	2040	7,4	1,29	22,8	61	0,168	0,205	1,98	0,03	26,9	29,2	27,0	4,5	2,08	97,8	394	0,473	1,00	0,78
001747	Oat-bits Dark Chokolade LU	2060	6,7	1,18	23,5	61	0,152	0,171	0,109	0,04	28,8	29,3	26,7	4,8	1,93	97,8	411	0,442	1,04	0,73
002073	Oat-bits Dark Chokolade, LU	2050	6,5	1,15	23,3	60	0,153	0,188	0,098	0,03	29,9	30	29,8	5,6	1,92	97,9	422	0,441	1,07	0,73
	<i>Minimum</i>	2040	5,9	1,04	22,3	60	0,152	0,171	0,098	0,028	26,9	29,2	26,1	3,9	1,42	97,0	251	0,179	0,64	0,29
	<i>Maksimum</i>	2060	7,4	1,29	23,5	64	0,27	0,63	1,98	0,59	29,9	31	29,8	5,6	2,08	97,9	422	0,473	1,07	0,78
	<i>Gennemsnit af 5 prøver</i>	2048	6,5	1,15	23,0	62	0,20	0,36	1,18	0,25	28,2	30	27,8	4,6	1,76	97,6	347	0,343	0,88	0,57

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.23 Müslibar

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g														mg	g		
005526	Corny nuts muesli bar, Schwartzau	1840	6,9	1,21	15,9	65	4,9	7,8	0,150	4,5	8,8	26,1	31,1	3,7	1,50	92,9	277	0,401	0,70	0,66
005527	Corny big, schoko, Der power riegel, Schwartzau	1890	6,4	1,12	18	64	3,8	6,7	1,35	3,2	21,0	36	23,1	2,6	1,34	92,8	245	0,376	0,62	0,62
005911	Alpen Fruit and nut	1700	5,9	1,04	9,2	73	8,6	7,6	0,60	10,6	1,50	28,9	31,1	3,4	1,41	92,7	202	0,338	0,51	0,56
005912	Alpen Fruit and nut with milk chocolate	1820	6,3	1,1	13,3	70	7,5	6,7	2,6	7,5	10,2	35	23,5	3,3	1,54	94,4	189	0,318	0,48	0,52
006157	Vitalis chokolade müesli bar	1860	6,8	1,19	16,6	65	3,4	5,8	1,13	3,0	20,2	34	24,9	3,1	1,32	93,0	205	0,362	0,52	0,60
006158	Vitalis chokolade müeslibar med banan	1840	5,7	1	15,2	68	3,0	5,4	1,52	2,8	20,7	34	27,8	2,8	1,32	93,1	238	0,361	0,61	0,59
007579	Muesli+, chokolade og nødder, Ravensbergen	1840	5,4	0,94	15,4	67	2,10	4,15	0,04	2,10	16,0	24,4	29,6	4,2	1,58	93,9	294	0,531	0,75	0,88
007580	Mini Muesli+, chokolade og nødder, Ravensbergen	1830	5,1	0,9	14,8	68	1,91	3,97	0,05	1,70	15,3	22,9	31,2	4,0	1,60	93,8	316	0,550	0,80	0,91
007947	Müslibar, nød	1780	6,3	1,11	13,4	68	10,6	15,4	-	5,7	1,52	33	25,2	3,3	1,30	92,0	184	0,293	0,47	0,48
009233	Belvita Müslibars, dyppede i mjølkchokolad, Marabou	1900	6,3	1,1	17,8	65	3,7	7,2	3,00	4,0	19,8	38	20,2	4,5	1,72	94,9	226	0,412	0,57	0,68
	<i>Minimum</i>	1700	5,1	0,9	9,2	64	1,91	3,97	u.d.	1,70	1,50	22,9	20,2	2,6	1,30	92	184	0,293	0,47	0,48
	<i>Maksimum</i>	1900	6,9	1,21	18	73	10,6	15,4	3,00	10,6	21,0	38	31,2	4,5	1,72	94,9	316	0,550	0,80	0,91
	<i>Gennemsnit af 10 prøver</i>	1830	6,1	1,07	15,0	67	5,0	7,1	1,0	4,5	13,5	31	26,8	3,5	1,46	93,4	238	0,394	0,60	0,65

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.24 Kammerjunkere

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)		Chlorid (Cl)	
																	mg	g	mg	g
005674	Kammerjunkere, Bakkegårdens	1900	5,8	1,02	14,6	73	0,033	0,087	0,94	0,08	23,7	24,8	45,9	2,0	1,69	97,2	453	0,447	1,15	0,74
006202	Kammerjunkere, Irma´s	2000	4,56	0,80	20,0	69	0,047	0,080	0,146	0,03	26,9	27,2	38,7	1,8	1,22	96,4	375	0,272	0,95	0,45
006266	Kammerjunkere, Landlord	1880	5,6	0,99	14,9	72	0,024	0,061	1,08	0,1	21,3	22,5	44,2	1,8	1,59	95,5	493	0,420	1,25	0,69
006627	Kammerjunkere, Cookie & Co	2100	5,01	0,88	24,1	65	0,082	0,276	-	0,158	19,3	19,9	41,2	1,8	0,88	96,7	289	0,416	0,73	0,69
007432	Kammerjunkere, Danevang	2010	5,9	1,03	20,3	67	0,034	0,084	-	0,160	20,4	20,7	42,4	2,4	0,98	96,6	233	0,054	0,59	0,09
007437	Kammerjunkere, First Class	1960	4,74	0,83	18,3	70	0,054	0,119	0,250	0,33	25,6	26,3	39,9	1,7	1,39	96,3	415	0,349	1,05	0,57
007768	Kammerjunkere, spelt, økologiske	2080	5,6	0,98	21,8	68	0,101	0,140	-	0,101	24,4	24,7	38,0	1,8	0,44	97,9	91	0,162	0,23	0,27
008043	Kammerjunkere original, Karen Volf	1970	5,5	0,97	18,9	68	0,036	0,117	0,75	0,036	21,4	22,4	43,2	2,3	1,73	96,8	465			
008054	Kammerjunkere max 8 %, Karen Volf	1740	6,2	1,09	7,2	79	0,38	0,562	0,95	0,160	25,3	27,4	48,3	2,1	1,40	96,3	352	0,479	1,18	0,79
	<i>Minimum</i>	1740	4,56	0,80	7,2	65	0,024	0,061	u.d.	0,032	19,3	19,9	38,0	1,7	0,44	95,5	91	0,054	0,23	0,09
	<i>Maksimum</i>	2100	6,2	1,09	24,1	79	0,38	0,56	1,08	0,33	26,9	27,4	48,3	2,4	1,73	97,9	493	0,479	1,25	0,79
	<i>Gennemsnit af 9 prøver</i>	1960	5,4	0,95	17,8	70	0,09	0,17	0,46	0,13	23,1	24,0	42,4	2,0	1,26	96,6	352	0,310	0,89	0,51

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

Bilag 7.1.25 Vafler til is

Prv.nr. 0406-	Handelsnavn	pr. 100 g																		
		Energi	Protein (f=5,70)	Nitrogen	Fedt	Kulhydrat	Fructose*	Glucose*	Lactose*	Maltose*	Saccharose*	Sukkerarter, total	Stivelse	Kostfiber	Aske	Tørstof	Natrium (Na)	Chlorid (Cl)	Salt ud fra Na	Salt ud fra Cl
		kJ	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	g	mg	g	g	g
005686	Hushålls Wafers Vaniljsmak, Ascot, Göteborgs Kex	2150	4,08	0,72	24,5	68	0,015	0,024	0,04	0,28	32,9	33	34,5	1,4	0,56	98,6	114	0,240	0,29	0,40
005892	Vanille vafler, Royal Biscuit	2160	4,27	0,75	26,3	65	0,022	5,9	8,7	0,09	24,4	39	26,7	1,2	0,72	97,6	143	0,232	0,36	0,38
006135	Kakao vafler	2080	4,89	0,86	21,8	69	0,033	2,95	3,3	0,205	28,5	35	33,2	1,8	0,81	98,3	79	0,106	0,20	0,17
006625	Vaffelmix med chokolade, Gelato Classico	2240	4,56	0,80	31,1	59	-	17,4	0,130	0,09	5,1	22,7	35,8	1,8	0,53	96,5	97,2	0,133	0,25	0,22
006626	Vafler, vaniljesmag, Gelato Classico	2090	3,79	0,66	22,2	70	0,029	0,283	11,8	0,173	28,1	40	29,3	1,2	0,42	98,0	67	0,106	0,17	0,17
007435	Exquisit, vaffelblanding delvis med chokolade, Gottena	2220	4,90	0,86	30,0	59	-	17,0	0,03	0,46	6,3	23,7	32,2	1,7	0,51	96,4	73	0,114	0,19	0,19
007472	Wafers, LU	2200	4,77	0,84	28,0	62	-	8,2	10,4	0,04	23,7	42	19,0	2,4	1,38	98,7	145	0,162	0,37	0,27
007578	Poker nocciola (vafler med fyld af hasselnøddecreme), Elledi	2170	4,60	0,81	26,4	65	0,026	1,77	3,4	1,54	15,7	22,4	33,1	1,8	1,17	98,8	135	0,177	0,34	0,29
007717	Desiree Waffelmischung, Hans Freitag	2290	2,98	0,523	34	57	-	16,6	8,2	0,1	12,8	38	18,9	1,4	0,48	96,1	133	0,154	0,34	0,25
008049	Vanilla Wafers, Magic, Bisca	2100	3,86	0,68	23,0	69	0,024	0,159	11,6	0,06	28,6	41	29,0	1,1	0,47	97,7	75	0,107	0,19	0,18
	<i>Minimum</i>	2080	2,98	0,523	21,8	57	u.d.	0,024	0,031	0,042	5,1	22,4	18,9	1,1	0,42	96,1	67	0,106	0,17	0,17
	<i>Maksimum</i>	2290	4,90	0,86	34	70	0,033	17,4	11,8	1,54	32,9	42	35,8	2,4	1,38	98,8	145	0,240	0,37	0,40
	<i>Gennemsnit af 10 prøver</i>	2170	4,27	0,75	26,7	64	0,015	7,0	5,8	0,30	20,6	34	29,2	1,6	0,71	97,7	106	0,153	0,27	0,25

*analyseresultater med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisningsgrænse

- eller u.d. : analyseresultatet ligger under den kvalitative påvisningsgrænse

BILAG 7.2 Analyseresultater for g fedtsyrer pr. 100 g.

Bilag 7.2.1 Småkage, hvede, traditionelle danske

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
002074	-	-	0,21	0,164	1,57	0,66	6,6	1,70	0,123	-	11,0	-	-	0,34	9,4	0,14	9,8	2,7	0,76	3,5	-	0,079	0,050	0,13
002192	-	-	0,59	0,44	3,3	1,31	8,6	1,09	-	-	15,3	-	-	0,232	8,8	-	9,0	2,44	0,28	2,7	-	0,223	0,127	0,35
002204	-	-	0,39	0,30	2,11	0,86	7,0	1,25	-	-	11,9	-	-	0,38	9,9	0,152	10,5	3,3	0,85	4,2	-	0,045	0,092	0,14
002235	-	-	0,36	0,32	1,87	1,07	6,5	1,35	-	-	11,5	-	-	0,246	7,9	-	8,2	2,2	0,49	2,7	-	0,111	0,087	0,20
002236	-	-	0,135	-	1,18	0,61	8,3	2,00	-	-	12,3	-	-	0,168	8,6	-	8,7	2,24	-	2,2	-	0,130	0,084	0,21
002643	0,239	0,184	0,39	0,43	2,9	1,70	6,8	2,90	-	-	15,5	-	0,123	0,130	6,1	-	6,4	1,35	-	1,4	-	0,214	0,084	0,30
002962*	0,77	0,50	0,29	0,61	0,71	2,17	6,7	2,33	-	-	14,3	0,186	0,32	0,149	5,3	-	6,0	0,82	0,115	0,94	0,010	0,73	0,171	0,91
003501	-	-	0,18	0,133	1,21	0,58	7,9	2,15	0,117	-	12,3	-	-	0,155	8,4	-	8,6	2,21	-	2,2	-	0,059	0,072	0,13
003970	-	-	0,158	0,125	1,19	0,53	6,9	1,59	0,128	-	10,6	-	-	0,37	9,9	0,153	10,4	3,1	0,87	3,9	-	-	-	-
006050	-	-	0,217	0,163	1,19	0,54	5,6	0,77	-	-	8,5	-	-	0,38	8,9	0,155	9,4	3,1	1,05	4,1	-	-	-	-
Min	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,135	<i>u.d.</i>	0,71	0,53	5,60	0,77	<i>u.d.</i>	-	8,5	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,130	5,3	<i>u.d.</i>	6,0	0,82	<i>u.d.</i>	0,94	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	0,77	0,50	0,59	0,61	3,3	2,17	8,6	2,90	0,128	-	15,5	0,186	0,32	0,38	9,9	0,155	10,5	3,3	1,05	4,2	0,010	0,73	0,171	0,91
Genm. 10 prv.	-	-	0,29	0,27	1,7	1,00	7,1	1,71	-	-	12,3	-	-	0,26	8,3	-	8,7	2,3	0,44	2,8	-	0,16	0,077	0,24

* : prv. nr. 002962 fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C15:0 = 0,242 g/100 g, resultatet indgår i 'Mættede fedtsyrer'; Andre fedtsyrer = 0,26 g/100 g

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.2 Småkage, cookie (amerikansk type)

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
001537	-	-	-	-	-	0,210	8,7	4,4	0,184	-	13,5	-	-	0,216	9,9	-	10,1	2,38	0,28	2,7	-	-	-	-
002069	-	-	0,185	0,170	1,96	0,78	6,3	2,9	0,119	-	12,3	-	-	0,142	6,8	-	6,9	2,9	0,198	3,1	-	-	-	-
002139	-	-	-	-	-	0,227	8,4	4,3	0,180	-	13,1	-	-	0,202	9,4	-	9,6	2,23	0,28	2,5	-	-	-	-
002193	-	-	-	-	0,152	0,47	8,0	3,9	0,141	-	12,7	-	-	0,137	7,7	-	7,9	1,57	-	1,6	-	-	-	-
002237	-	-	-	-	-	0,185	8,3	2,09	-	-	10,6	-	-	0,213	12,1	-	12,3	2,44	-	2,4	-	0,041	0,159	0,20
002238*	0,223	-	0,187	0,235	0,83	0,82	4,3	3,8	0,230	-	10,6	-	0,84	0,45	7,9	0,133	9,3	1,47	-	1,5	0,019	2,95	0,45	3,4
002648	0,203	0,162	0,31	0,34	1,54	1,13	5,4	3,0	0,103	-	12,2	-	0,118	0,125	5,4	-	5,6	1,20	0,171	1,4	-	0,135	0,074	0,21
003029	-	-	-	-	-	0,223	7,7	3,1	0,145	-	11,1	-	-	0,204	8,5	-	8,7	2,17	0,28	2,4	-	0,058	0,065	0,12
003971	-	-	-	-	-	0,162	8,2	4,3	0,175	-	12,8	-	-	0,193	8,9	-	9,1	2,13	0,211	2,3	-	0,063	0,060	0,12
006051	-	-	0,38	0,339	3,8	1,56	8,0	1,47	-	-	15,5	-	-	0,264	7,9	-	8,2	3,03	0,59	3,6	-	-	-	-
Min	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,162	4,3	1,47	<i>u.d.</i>	-	10,6	-	<i>u.d.</i>	0,125	5,4	<i>u.d.</i>	5,6	1,20	<i>u.d.</i>	1,4	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	0,223	0,162	0,38	0,34	3,8	1,56	8,7	4,4	0,230	-	15,5	-	0,84	0,45	12,1	0,133	12,3	3,03	0,59	3,6	0,019	2,95	0,45	3,4
Genm. 10 prv.	-	-	-	-	0,83	0,58	7,3	3,3	0,160	-	12,5	-	-	0,21	8,5	-	8,8	2,15	0,20	2,3	-	0,32	0,08	0,4

* : prv. nr. 002238 fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : Andre fedtsyrer = 0,71 g/100 g

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.3 Småkager, havreflager

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
004892	-	-	-	-	-	0,209	8,3	0,90	-	-	9,4	-	-	0,245	8,6	-	8,8	2,8	0,206	3,0	-	0,172	0,194	0,37
004897	-	-	0,211	0,28	5,1	2,12	7,6	1,81	-	-	17,1	-	-	0,190	7,0	-	7,1	2,23	0,164	2,4	-	0,152	0,158	0,31
005276	-	-	0,249	0,36	7,3	3,0	7,6	1,91	-	-	20,5	-	-	0,170	6,6	-	6,8	2,11	0,184	2,3	-	-	-	-
005571	-	-	0,237	0,175	1,30	0,59	6,9	2,28	0,111	-	11,6	-	-	0,219	7,3	-	7,5	2,22	0,46	2,7	-	-	-	-
006047	-	-	0,222	0,162	1,20	0,55	6,5	2,01	0,105	-	10,8	-	-	0,211	7,0	-	7,2	2,36	0,43	2,8	-	-	-	-
006049	-	-	0,28	0,204	1,58	0,71	7,0	0,91	-	-	10,7	-	-	0,26	7,3	-	7,6	2,8	0,55	3,3	-	-	-	-
006138	-	-	0,27	0,204	1,50	0,70	7,1	0,91	-	-	10,7	-	-	0,26	7,3	-	7,5	2,8	0,55	3,4	-	-	-	-
008044	-	-	0,76	0,58	6,4	2,15	5,0	3,8	-	-	18,7	-	-	0,203	5,3	-	5,5	1,73	0,48	2,2	-	-	-	-
008045	-	-	0,83	0,64	7,3	2,43	4,6	4,4	-	-	20,1	-	-	0,176	4,6	-	4,8	1,41	0,38	1,8	-	-	-	-
008051	-	-	0,37	0,30	3,7	1,32	6,5	3,5	-	-	15,7	-	-	0,140	6,4	-	6,6	1,88	-	1,9	-	0,114	0,056	0,17
008053	-	-	-	-	0,62	0,56	10,9	2,3	-	-	14,4	-	-	0,35	13,3	-	13,7	3,6	0,38	4,0	-	0,164	0,131	0,29
<i>Min</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,209	4,6	0,90	<i>u.d.</i>	-	9,4	-	-	0,140	4,6	-	4,8	1,41	<i>u.d.</i>	1,8	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	0,83	0,64	7,3	3,0	10,9	4,4	0,11	-	20,5	-	-	0,35	13,3	-	13,7	3,6	0,55	4,0	-	0,172	0,194	0,37
<i>Genm. 11 prv.</i>	-	-	0,31	0,26	3,3	1,3	7,1	2,2	-	-	14,5	-	-	0,22	7,3	-	7,5	2,4	0,34	2,7	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Gennemsnitsprøve																								
003837			0,305	0,27	3,33	1,31	6,8	2,42	0,099		14,6			0,217	7,1		7,3	2,23	0,304	2,5		0,069	0,065	0,13

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.4 Småkage, brunkage

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
015349	-	-	0,084	-	0,93	0,36	3,5	1,19	-	0,077	6,2	-	-	0,106	3,7	-	3,8	5,1	-	5,1	-	0,030	0,069	0,10
015352	-	-	0,143	0,122	1,13	0,49	4,9	1,12	-	-	7,9	-	-	0,245	5,7	-	5,9	2,9	0,27	3,2	-	-	-	-
015369	-	-	-	-	0,36	0,237	6,3	0,72	-	-	7,7	-	-	0,35	7,9	-	8,2	2,6	0,36	2,9	-	0,053	0,093	0,15
015726	-	-	-	-	0,283	0,183	5,1	0,60	-	0,082	6,2	-	-	0,269	6,0	-	6,3	2,11	0,311	2,4	-	0,034	0,079	0,11
016212	-	-	-	-	0,98	0,39	3,6	1,25	-	0,079	6,3	-	-	0,098	3,7	-	3,8	5,4	-	5,4	-	-	-	-
016299	-	-	-	-	-	0,128	4,9	1,14	0,088	-	6,3	-	-	0,122	5,6	-	5,7	2,03	-	2,0	-	0,077	0,068	0,14
017266	-	-	0,207	0,151	1,13	0,49	4,0	0,68	0,078	-	6,7	-	-	0,201	5,3	0,073	5,5	2,16	0,32	2,5	-	0,033	0,062	0,10
017958	-	-	-	-	-	0,170	7,1	1,59	0,103	-	8,9	-	-	0,224	7,4	-	7,7	2,14	-	2,1	-	0,106	0,072	0,18
<i>Min</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>0,128</i>	<i>3,5</i>	<i>0,60</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>6,2</i>	-	-	<i>0,098</i>	<i>3,7</i>	<i>u.d.</i>	<i>3,8</i>	<i>2,03</i>	<i>u.d.</i>	<i>2,0</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	<i>0,207</i>	<i>0,151</i>	<i>1,13</i>	<i>0,49</i>	<i>7,1</i>	<i>1,59</i>	<i>0,103</i>	<i>0,082</i>	<i>8,9</i>	-	-	<i>0,35</i>	<i>7,9</i>	<i>0,073</i>	<i>8,2</i>	<i>5,4</i>	<i>0,36</i>	<i>5,4</i>	-	<i>0,106</i>	<i>0,093</i>	<i>0,18</i>
<i>Genm. 8 prv.</i>	-	-	-	-	<i>0,60</i>	<i>0,31</i>	<i>4,9</i>	<i>1,04</i>	-	-	<i>7,0</i>	-	-	<i>0,20</i>	<i>5,7</i>	-	<i>5,9</i>	<i>3,1</i>	<i>0,16</i>	<i>3,2</i>	-	<i>0,042</i>	<i>0,055</i>	<i>0,10</i>

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.5 Småkage, pebernød

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
015353	-	-	0,28	0,206	1,56	0,68	5,4	0,90	-	-	9,0	-	-	0,31	6,5	-	6,8	2,22	0,41	2,6	-	0,052	0,073	0,13
015727	0,128	0,105	0,27	0,27	1,40	0,91	5,2	1,11	-	-	9,4	-	-	0,238	5,9	-	6,2	1,81	0,36	2,2	-	0,133	0,073	0,21
015912	-	-	0,092	-	1,09	0,42	3,7	1,25	-	-	6,5	-	-	0,103	3,5	-	3,6	5,8	-	5,8	-	-	-	-
016213	-	-	-	-	0,244	0,214	6,5	0,69	-	-	7,6	-	-	0,31	6,8	-	7,1	2,33	0,45	2,8	-	0,036	0,072	0,11
016271	-	-	0,27	0,218	1,54	0,65	5,1	0,91	-	-	8,7	-	-	0,237	6,4	0,075	6,7	2,11	0,45	2,6	-	0,079	0,061	0,14
016298	-	-	-	-	-	0,149	6,4	1,40	-	-	8,0	-	-	0,218	6,5	-	6,7	1,91	-	1,9	-	0,098	0,070	0,17
016308	0,205	0,149	0,271	0,291	1,25	1,03	5,0	1,19	-	-	9,4	-	0,101	0,200	5,5	-	5,8	1,59	0,325	1,9	-	0,200	0,085	0,28
017959	-	-	-	-	-	0,167	6,0	1,36	-	-	7,6	-	-	0,206	6,4	-	6,6	1,87	-	1,9	-	0,089	0,065	0,15
Min	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,149	3,7	0,69	-	-	6,5	-	<i>u.d.</i>	0,103	3,5	<i>u.d.</i>	3,6	1,59	<i>u.d.</i>	1,9	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	0,205	0,149	0,28	0,29	1,56	1,03	6,5	1,40	-	-	9,4	-	0,101	0,31	6,8	0,075	7,1	5,8	0,45	5,8	-	0,200	0,085	0,28
Genm. 8 prv.	-	-	0,15	0,12	0,89	0,53	5,4	1,10	-	-	8,3	-	-	0,23	5,9	-	6,2	2,5	0,25	2,7	-	0,086	0,062	0,15

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.6 Småkager, med lavt sukkerindhold

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
002963	-	-	0,58	0,44	3,1	1,22	6,8	1,30	-	-	13,4	-	-	0,29	10,6	-	10,9	2,8	0,52	3,4	-	-	-	-
002964	-	-	0,39	0,30	2,14	0,90	7,1	1,22	-	-	12,1	-	-	0,28	9,1	-	9,3	2,8	0,58	3,4	-	0,047	0,098	0,14
004895	-	-	-	-	0,78	0,349	4,5	1,15	-	-	6,8	-	-	0,314	7,1	0,123	7,5	2,55	0,62	3,2	-	0,046	0,059	0,11
005608	-	-	0,084	-	0,82	0,36	4,3	1,21	-	-	6,8	-	-	0,157	5,0	-	5,1	4,6	0,203	4,8	-	-	-	-
005609	-	-	-	-	0,64	0,289	4,19	1,31	-	-	6,4	-	-	0,254	6,2	0,101	6,6	2,43	0,51	2,9	-	-	-	-
005687	-	-	0,62	0,46	3,4	1,39	6,9	1,40	-	-	14,2	-	-	0,33	11,2	0,112	11,7	3,0	0,55	3,6	-	-	-	-
006628	-	-	-	-	0,67	0,312	4,3	1,32	-	-	6,6	-	-	0,122	5,2	-	5,3	5,4	-	5,4	-	0,036	0,085	0,12
<i>Min</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>0,64</i>	<i>0,289</i>	<i>4,19</i>	<i>1,15</i>	-	-	<i>6,4</i>	-	-	<i>0,122</i>	<i>5,0</i>	<i>u.d.</i>	<i>5,1</i>	<i>2,43</i>	<i>u.d.</i>	2,9	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	<i>0,62</i>	<i>0,46</i>	<i>3,4</i>	<i>1,39</i>	<i>7,1</i>	<i>1,40</i>	-	-	<i>14,2</i>	-	-	<i>0,33</i>	<i>11,2</i>	<i>0,123</i>	<i>11,7</i>	<i>5,40</i>	<i>0,62</i>	5,4	-	<i>0,047</i>	<i>0,098</i>	<i>0,14</i>
<i>Genm. 7 prv.</i>	-	-	-	-	<i>1,7</i>	<i>0,69</i>	<i>5,4</i>	<i>1,27</i>	-	-	<i>9,5</i>	-	-	<i>0,25</i>	<i>7,8</i>	-	<i>8,1</i>	<i>3,37</i>	<i>0,43</i>	3,8	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.7 Småkage, klejner

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
015351*	-	-	-	-	-	0,39	3,8	1,03	0,300	0,86	6,9	-	-	0,41	15,9	0,59	16,9	8,2	0,35	8,6	-	-	-	-
015718*	0,211	-	-	-	0,252	0,61	5,2	1,32	0,321	1,01	9,5	-	-	0,40	15,3	0,53	16,2	12,1	-	12,1	-	0,191	0,099	0,29
016214*	-	-	-	-	-	0,231	3,49	0,85	0,274	0,83	6,2	-	-	0,51	13,8	0,53	14,9	10,4	0,46	10,9	-	0,085	0,078	0,16
017956	-	-	-	-	-	0,37	13,4	1,69	-	-	15,5	-	-	0,46	14,9	-	15,3	4,5	-	4,5	-	-	-	-
017957	-	-	-	-	-	0,41	14,8	1,89	-	-	17,0	-	-	0,61	18,4	-	19,0	5,6	-	5,6	-	-	-	-
Min	<i>u.d.</i>	-	-	-	<i>u.d.</i>	0,231	3,49	0,85	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	6,2	-	-	0,40	13,8	<i>u.d.</i>	14,9	4,5	<i>u.d.</i>	4,5	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	0,211	-	-	-	0,252	0,61	14,8	1,89	0,321	1,01	17,0	-	-	0,61	18,4	0,59	19,0	12,1	0,46	12,1	-	0,191	0,099	0,29
Genm. 5 prv.	-	-	-	-	-	0,40	8,1	1,36	0,18	0,54	11,0	-	-	0,48	15,7	0,33	16,5	8,2	-	8,3	-	-	-	-

* : prv. nr. 015351, fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C24:0 = 0,53 g/100 g, resultatet indgår i 'Mættede fedtsyrer'

prv. nr. 015718, fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C24:0 = 0,61 g/100 g, resultatet indgår i 'Mættede fedtsyrer'

prv. nr. 016214, fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C24:0 = 0,50 g/100 g, resultatet indgår i 'Mættede fedtsyrer'

- : '-' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.8 Kokoskage

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.	
	g/100 g																								
001544	-	0,160	1,53	1,15	9,6	3,6	1,75	0,91	-	-	18,7	-	-	-	0,91	-	0,91	-	-	-	-	-	-	-	-
002070	-	0,165	1,54	1,02	8,0	3,0	1,34	0,55	-	-	15,6	-	-	-	0,89	-	0,89	0,130	-	0,13	-	-	-	-	-
002076	-	0,183	1,69	1,22	9,3	3,5	3,2	2,59	-	-	21,8	-	-	-	2,9	-	2,9	0,37	-	0,37	-	-	-	-	-
002140	-	0,169	1,60	1,16	8,8	3,3	2,27	1,50	-	-	18,8	-	-	-	1,82	-	1,8	0,248	-	0,25	-	-	-	-	-
002205	-	0,165	1,71	1,29	10,6	3,9	1,89	1,00	-	-	20,5	-	-	-	0,96	-	1,0	0,192	-	0,19	-	-	-	-	-
002386	-	0,170	1,62	1,17	8,7	3,1	2,16	1,52	-	-	18,5	-	-	-	1,79	-	1,8	0,250	-	0,25	-	-	-	-	-
002644	-	0,177	1,77	1,32	11,1	4,2	1,98	1,13	-	-	21,7	-	-	-	0,98	-	1,0	0,171	-	0,17	-	-	-	-	-
004887	-	0,177	1,90	1,41	11,2	4,1	2,08	1,55	-	-	22,4	-	-	-	1,32	-	1,3	0,43	-	0,43	-	-	-	-	-
<i>Min</i>	-	<i>0,160</i>	<i>1,53</i>	<i>1,02</i>	<i>8,0</i>	<i>3,0</i>	<i>1,34</i>	<i>0,55</i>	-	-	<i>15,6</i>	-	-	-	<i>0,89</i>	-	<i>0,9</i>	<i>u.d.</i>	-	<i>u.d.</i>	-	-	-	-	-
<i>Maks.</i>	-	<i>0,183</i>	<i>1,90</i>	<i>1,41</i>	<i>11,2</i>	<i>4,2</i>	<i>3,2</i>	<i>2,59</i>	-	-	<i>22,4</i>	-	-	-	<i>2,9</i>	-	<i>2,9</i>	<i>0,43</i>	-	<i>0,43</i>	-	-	-	-	-
<i>Genm. 8 prv.</i>	-	<i>0,171</i>	<i>1,67</i>	<i>1,22</i>	<i>9,7</i>	<i>3,6</i>	<i>2,1</i>	<i>1,34</i>	-	-	<i>19,7</i>	-	-	-	<i>1,4</i>	-	<i>1,4</i>	<i>0,22</i>	-	<i>0,22</i>	-	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.9 Kage, trøffelprodukter

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
004888	-	-	0,37	0,300	3,3	1,13	3,8	1,85	-	-	10,7	-	-	0,075	2,9	-	3,0	0,93	0,098	1,0	-	-	-	-
004898	-	-	0,166	0,203	2,7	1,25	3,8	1,02	-	-	9,2	-	-	0,105	3,8	-	3,9	1,20	0,133	1,3	-	0,058	0,033	0,091
005277	-	-	-	-	0,054	0,072	3,0	0,86	0,066	-	4,0	-	-	0,167	4,7	0,070	4,9	1,49	0,29	1,8	-	0,037	0,036	0,073
006048	-	-	0,068	0,050	0,44	0,186	1,55	0,66	-	-	3,0	-	-	0,079	2,14	-	2,2	0,74	0,148	0,88	-	0,019	0,018	0,037
006137	-	-	0,46	0,38	4,0	1,58	6,6	2,04	-	-	15,0	-	-	0,197	8,0	-	8,2	2,58	0,332	2,9	-	0,122	0,033	0,154
007431	-	-	0,254	0,221	2,61	1,09	6,6	2,45	0,121	-	13,3	-	-	0,261	7,8	-	8,1	2,22	0,48	2,7	-	0,158	0,036	0,194
007433	-	-	0,149	0,168	2,34	1,02	3,64	0,95	-	-	8,3	-	-	0,106	3,89	-	4,0	1,25	0,103	1,4	-	-	-	-
008046	-	-	0,232	0,196	2,02	0,77	4,8	1,90	-	-	9,9	-	-	0,125	4,7	-	4,8	1,35	0,142	1,5	-	0,074	0,040	0,114
008048	-	-	0,43	0,33	3,0	1,1	3,4	1,69	-	-	9,9	-	-	0,102	3,1	-	3,2	0,94	0,164	1,1	-	0,049	0,023	0,072
008050	-	-	0,180	0,144	1,54	0,59	4,4	1,23	-	-	8,0	-	-	0,087	3,44	-	3,5	1,04	0,069	1,1	-	-	-	-
<i>Min</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>0,054</i>	<i>0,072</i>	<i>1,55</i>	<i>0,66</i>	<i>u.d.</i>	-	<i>3,0</i>	-	-	<i>0,075</i>	<i>2,14</i>	<i>u.d.</i>	<i>2,2</i>	<i>0,74</i>	<i>0,069</i>	<i>0,88</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	<i>0,46</i>	<i>0,38</i>	<i>4,0</i>	<i>1,58</i>	<i>6,6</i>	<i>2,45</i>	<i>0,12</i>	-	<i>15,0</i>	-	-	<i>0,261</i>	<i>8,0</i>	<i>0,070</i>	<i>8,2</i>	<i>2,58</i>	<i>0,48</i>	<i>2,9</i>	-	<i>0,158</i>	<i>0,040</i>	<i>0,194</i>
<i>Genm. 10 prv.</i>	-	-	<i>0,23</i>	<i>0,20</i>	<i>2,2</i>	<i>0,88</i>	<i>4,2</i>	<i>1,47</i>	-	-	<i>9,1</i>	-	-	<i>0,130</i>	<i>4,4</i>	-	<i>4,6</i>	<i>1,37</i>	<i>0,20</i>	<i>1,6</i>	-	<i>0,052</i>	<i>0,022</i>	<i>0,074</i>

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.10 Marcipanprodukt, kransekage o.l.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
015350	-	-	-	0,084	1,32	0,49	1,13	0,63	-	-	3,7	-	-	0,35	9,2	-	9,5	3,5	0,35	3,8	-	-	-	-
015354	-	-	-	-	-	-	0,59	0,159	-	-	0,75	-	0,067	0,35	7,9	-	8,3	3,1	0,236	3,3	-	-	-	-
016082	-	-	-	-	-	-	0,62	0,163	-	-	0,79	-	0,061	0,28	7,5	-	7,8	2,8	0,255	3,0	-	-	-	-
016211	-	-	-	-	-	-	0,67	0,164	-	-	0,83	-	0,063	0,29	7,6	-	8,0	2,8	0,244	3,1	-	-	-	-
017450	-	-	-	-	1,22	0,48	0,90	0,39	-	-	3,0	-	0,070	0,29	8,7	-	9,1	3,2	-	3,2	-	-	-	-
018777	-	-	-	-	1,38	0,54	0,86	0,40	-	-	3,2	-	0,071	0,28	8,3	-	8,7	3,2	0,201	3,4	-	-	-	-
0407- 000110	-	-	-	-	0,69	0,27	0,79	0,31	-	-	2,1	-	0,089	0,30	7,8	-	8,2	3,0	0,34	3,3	-	-	-	-
<i>Min</i>	-	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,59	0,159	-	-	0,75	-	<i>u.d.</i>	0,28	7,5	-	7,8	2,8	<i>u.d.</i>	3,0	-	-	-	-
<i>Maks.</i>	-	-	-	0,084	1,38	0,54	1,13	0,63	-	-	3,7	-	0,089	0,35	9,2	-	9,5	3,5	0,35	3,8	-	-	-	-
<i>Genm. 7 prv.</i>	-	-	-	-	0,66	0,25	0,79	0,32	-	-	2,0	-	0,060	0,31	8,1	-	8,5	3,1	0,23	3,3	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.11 Tørkage

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
005627	-	-	0,213	0,206	2,8	1,11	4,3	1,46	-	-	10,2	-	-	0,171	5,2	-	5,4	2,36	0,34	2,7	-	0,046	0,051	0,098
005776	-	-	0,33	0,29	3,2	1,16	4,2	1,68	-	-	10,9	-	-	0,176	5,0	-	5,2	2,22	0,33	2,5	-	0,200	0,061	0,262
005817	-	-	-	-	1,08	0,43	1,09	0,50	-	-	3,1	-	-	0,26	11,2	-	11,5	3,2	0,239	3,4	-	-	-	-
005818	-	-	0,113	0,116	1,69	0,69	3,2	0,69	-	-	6,5	-	-	0,270	8,2	-	8,5	3,1	0,44	3,5	-	-	-	-
006136	-	-	0,38	0,285	2,09	0,86	5,2	0,77	-	-	9,6	-	-	0,319	9,2	-	9,5	3,15	0,65	3,8	-	-	-	-
006622	-	-	-	-	-	-	2,21	1,78	-	-	4,0	-	-	0,260	12,4	-	12,7	4,5	-	4,5	-	-	-	-
006623	-	-	0,209	0,159	1,16	0,47	2,76	0,42	-	-	5,2	-	-	0,241	7,3	-	7,6	2,62	0,326	2,9	-	-	-	-
006624	-	-	0,38	0,287	2,09	0,85	5,2	0,77	-	-	9,5	-	-	0,33	9,0	-	9,3	2,96	0,59	3,5	-	-	-	-
<i>Min</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>1,09</i>	<i>0,42</i>	-	-	<i>3,1</i>	-	-	<i>0,171</i>	<i>5,0</i>	-	<i>5,2</i>	<i>2,22</i>	<i>u.d.</i>	<i>2,5</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	<i>0,38</i>	<i>0,29</i>	<i>3,2</i>	<i>1,16</i>	<i>5,2</i>	<i>1,78</i>	-	-	<i>10,9</i>	-	-	<i>0,33</i>	<i>12,4</i>	-	<i>12,7</i>	<i>4,5</i>	<i>0,65</i>	<i>4,5</i>	-	<i>0,200</i>	<i>0,061</i>	<i>0,262</i>
<i>Genm. 8 prv.</i>	-	-	<i>0,20</i>	<i>0,17</i>	<i>1,8</i>	<i>0,70</i>	<i>3,5</i>	<i>1,01</i>	-	-	<i>7,4</i>	-	-	<i>0,25</i>	<i>8,4</i>	-	<i>8,7</i>	<i>3,0</i>	<i>0,36</i>	<i>3,4</i>	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.12 Skærekage

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
005781	-	-	0,29	0,211	1,62	0,68	4,1	0,71	-	-	7,7	-	-	0,207	5,1	0,070	5,4	1,82	0,37	2,2	-	0,079	0,0181	0,097
005783*	-	-	-	-	-	-	1,32	0,57	0,095	-	2,0	-	-	0,49	10,1	0,218	11,0	3,2	1,18	4,4	-	-	-	-
005784	-	-	-	-	-	0,23	7,7	1,39	-	-	9,3	-	-	0,178	6,7	-	6,8	1,77	-	1,8	-	1,29	0,085	1,38
005799	-	-	-	-	-	0,091	4,1	0,76	-	-	4,9	-	-	0,34	8,1	0,133	8,5	2,6	0,67	3,3	-	-	-	-
005815	-	-	-	-	1,30	0,55	6,6	1,66	-	-	10,1	-	-	0,34	9,3	0,125	9,8	3,0	0,59	3,6	-	0,186	0,086	0,27
006199*	-	-	-	-	-	-	1,24	0,56	0,114	-	1,9	-	-	0,58	10,3	0,260	11,3	3,6	1,43	5,0	-	-	-	-
006200*	-	-	-	-	-	-	1,06	0,43	0,089	-	1,6	-	-	0,46	8,2	0,205	8,9	2,9	1,13	4,0	-	-	-	-
006589	-	-	-	-	-	-	2,54	1,34	-	-	3,9	-	-	0,32	5,0	-	5,3	8,0	0,86	8,9	-	0,68	0,138	0,82
006619	-	-	-	-	-	0,137	3,22	0,79	-	-	4,1	-	-	0,241	5,1	-	5,4	6,0	0,86	6,9	-	0,057	0,074	0,13
006621	-	-	0,248	0,196	2,00	0,76	5,1	1,40	-	-	9,7	-	-	0,33	7,6	0,124	8,0	2,42	0,65	3,1	-	-	-	-
Min	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	1,06	0,43	<i>u.d.</i>	-	1,6	-	-	0,178	5,0	<i>u.d.</i>	5,3	1,77	<i>u.d.</i>	1,8	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	-	-	0,290	0,211	2,00	0,76	7,7	1,66	0,114	-	10,1	-	-	0,58	10,3	0,260	11,3	8,0	1,43	8,9	-	1,29	0,138	1,38
Genm. 10 prv.	-	-	-	-	-	0,24	3,7	0,96	-	-	5,5	-	-	0,35	7,6	0,114	8,0	3,5	0,77	4,3	-	0,23	0,040	0,27
Gennemsnitsprøve																								
003836	0,6 0,265 3,23 0,93										5,0	0,4 8,1 0,136			8,6	3,39	0,88	4,3	0,162 0,049		0,21			

* : prv. nr. 005783 fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C22:1,n-9 = 0,108 g/100 g, resultatet indgår i 'Monoumættede fedtsyrer';
 prv. nr. 006199 fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C22:1,n-9 = 0,114 g/100 g, resultatet indgår i 'Monoumættede fedtsyrer';
 prv. nr. 006200 fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C22:1,n-9 = 0,084 g/100 g, resultatet indgår i 'Monoumættede fedtsyrer';

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.13 Roulade med creme og/eller frugtfyld

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæet. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæet. fedtsyrer	C16:1,itr	C18:1,itr	C18:2,itr	Trans fedts.	
	g/100 g																								
Roulade med creme- og frugtfyld																									
005778	-	-	-	-	0,125	0,123	3,9	0,73	-	-	4,9	-	-	0,114	4,3	-	4,4	1,39	0,132	1,5	-	0,017	0,041	0,058	
005780	-	-	-	-	0,159	0,127	3,4	0,65	-	-	4,4	-	-	0,096	3,7	-	3,8	1,18	0,094	1,3	-	0,016	0,035	0,052	
005816	-	-	-	-	0,132	0,136	4,3	0,78	-	-	5,4	-	-	0,119	4,6	-	4,7	1,46	0,113	1,6	-	-	-	-	
006201	-	-	-	-	0,185	0,142	4,0	0,76	-	-	5,1	-	-	0,116	4,3	-	4,4	1,37	0,111	1,5	-	-	-	-	
Roulade med cremefyld																									
006629	-	-	-	-	0,159	0,27	9,7	1,52	-	-	11,6	-	-	0,229	10	-	10,2	3,0	0,204	3,2	-	0,044	0,094	0,138	
007436	-	-	-	-	0,151	0,116	3,19	0,60	-	-	4,1	-	-	0,100	3,4	-	3,5	1,09	0,086	1,2	-	-	-	-	
007766	-	-	0,129	0,105	1,12	0,42	3,3	1,17	-	-	6,2	-	-	0,130	3,6	-	3,7	1,17	0,125	1,3	-	-	-	-	
008213	-	-	-	-	0,136	0,211	7,7	1,28	-	-	9,3	-	-	0,232	7,8	-	8,0	2,4	0,159	2,6	-	0,026	0,086	0,112	
Roulade med frugtfyld																									
006197*	-	-	0,026	0,018	0,011	-	0,34	0,164	-	-	0,56	-	0,024	0,038	0,71	0,011	0,78	0,37	0,057	0,45	-	-	-	-	
006198*	-	-	0,042	0,034	0,186	0,068	0,46	0,31	-	-	1,1	-	0,028	0,044	0,79	0,016	0,87	0,40	0,060	0,48	-	-	-	-	
<i>Min</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>0,011</i>	<i>u.d.</i>	<i>0,34</i>	<i>0,164</i>	-	-	<i>0,56</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>0,038</i>	<i>0,71</i>	<i>u.d.</i>	<i>0,78</i>	<i>0,37</i>	<i>0,057</i>	<i>0,45</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	
<i>Maks.</i>	-	-	<i>0,129</i>	<i>0,105</i>	<i>1,12</i>	<i>0,42</i>	<i>9,7</i>	<i>1,52</i>	-	-	<i>11,6</i>	-	<i>0,028</i>	<i>0,232</i>	<i>10,0</i>	<i>0,016</i>	<i>10,2</i>	<i>3,0</i>	<i>0,204</i>	<i>3,2</i>	-	<i>0,044</i>	<i>0,094</i>	<i>0,138</i>	
<i>Genm. 10 prv.</i>	-	-	-	-	<i>0,24</i>	<i>0,16</i>	<i>4,0</i>	<i>0,80</i>	-	-	<i>5,3</i>	-	-	<i>0,122</i>	<i>4,3</i>	-	<i>4,4</i>	<i>1,4</i>	<i>0,114</i>	<i>1,5</i>	-	-	-	-	

* : prv. nr. 006197 fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C18:3,n-6 = 0,010 og C20:4,n-6 = 0,015 g/100 g, resultatet indgår i 'Polyumættede fedtsyrer';

prv. nr. 006198 fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C20:4,n-6 = 0,020 g/100 g, resultatet indgår i 'Polyumættede fedtsyrer';

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.14 Kiks, Digestive

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
001637	-	-	-	-	-	0,147	6,8	0,70	-	-	7,6	-	-	0,111	5,6	-	5,7	1,80	-	1,8	-	-	0,133	0,13
001640	-	-	-	-	-	0,134	5,9	0,59	-	-	6,6	-	-	0,100	4,8	-	4,9	1,63	-	1,6	-	-	0,105	0,11
001744*	-	-	-	-	-	0,081	3,4	0,45	-	-	3,9	-	-	0,215	5,4	0,135	5,9	2,73	0,48	3,2	-	0,020	0,078	0,10
001748	-	-	-	-	-	0,186	7,7	0,78	-	-	8,6	-	-	0,136	6,6	-	6,7	2,00	-	2,0	-	0,067	0,157	0,22
001749	-	-	-	-	-	0,209	8,4	0,83	-	-	9,4	-	-	0,146	7,1	-	7,3	2,36	-	2,4	-	-	-	-
001751	-	-	-	-	-	0,164	6,7	0,64	-	-	7,5	-	-	0,110	5,4	-	5,5	1,79	-	1,8	-	0,0229	0,116	0,14
002642	-	-	-	-	-	0,124	5,5	0,59	-	-	6,2	-	-	0,090	4,4	-	4,5	1,54	-	1,5	-	-	0,098	0,10
003510	-	-	-	-	-	0,181	7,6	0,74	-	-	8,6	-	-	0,123	6,1	-	6,2	1,99	-	2,0	-	-	0,135	0,14
003526	-	-	-	-	-	0,130	5,4	0,53	-	-	6,1	-	-	0,091	4,3	-	4,4	1,57	-	1,6	-	0,0238	0,099	0,12
<i>Min</i>	-	-	-	-	-	0,081	3,4	0,45	-	-	3,9	-	-	0,090	4,3	<i>u.d.</i>	4,4	1,54	<i>u.d.</i>	1,5	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	-	-	-	0,209	8,4	0,83	-	-	9,4	-	-	0,215	7,1	0,135	7,3	2,73	0,48	3,2	-	0,067	0,157	0,22
<i>Gennem. 9 prv.</i>	-	-	-	-	-	0,151	6,4	0,65	-	-	7,2	-	-	0,125	5,5	-	5,7	1,93	-	2,0	-	-	0,102	0,12
Gennemsnitsprøve																								
003834	0,159 7 0,73										7,9	0,127 6,1					6,2	1,98	0,089	2,1	0,0266 0,108			0,13

* : prv. nr. 001744, fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C22:1,n-9 = 0,117g/100 g, resultatet indgår i 'Monoumættede fedtsyrer'

- : ' ' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.15 Kiks, crackers

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1.n-5	C16:1.n-7	C18:1.n-7	C18:1.n-9	C20:1.n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2.n-6	C18:3.n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1.tr	C18:1.tr	C18:2.tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
005834	-	-	-	-	0,43	0,226	3,8	1,73	0,127	0,260	6,6	-	-	0,120	5,9	-	6,0	2,02	0,084	2,1	-	0,111	0,03	0,141
005835*	-	-	-	-	-	-	0,307	0,015	-	-	0,32	-	-	0,014	0,145	0,008	0,2	0,61	0,032	0,65	-	-	-	-
007473	-	-	1,11	0,83	6,2	2,37	4,3	0,71	-	-	15,5	-	-	-	3,6	-	3,6	1,33	-	1,3	-	-	-	-
007474	-	0,101	1,05	0,79	5,8	2,21	4,1	0,67	-	-	14,8	-	-	-	3,4	-	3,4	1,32	-	1,3	-	-	-	-
007475	-	-	-	-	-	0,066	3,14	0,40	-	-	3,6	-	-	0,179	6,8	-	7,0	1,60	0,091	1,7	-	-	-	-
008047	-	-	-	-	-	0,141	6,0	0,55	-	-	6,7	-	-	0,100	4,5	-	4,6	1,68	-	1,7	-	0,018	0,103	0,121
008052	-	-	-	-	-	0,021	1,14	0,195	-	-	1,4	-	0,044	0,054	1,17	-	1,3	0,98	0,049	1,0	-	-	-	-
008056	-	-	-	-	-	0,171	7	0,72	-	-	7,9	-	-	0,163	6,3	-	6,5	2,00	-	2,0	-	-	0,087	0,087
Min	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,307	0,015	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,32	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,145	<i>u.d.</i>	0,2	0,61	<i>u.d.</i>	0,65	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	-	0,101	1,11	0,83	6,2	2,37	7,0	1,73	0,127	0,260	15,5	-	0,044	0,179	6,8	0,008	7,0	2,02	0,091	2,1	-	0,111	0,103	0,141
Genm. 8 prv.	-	-	-	-	-	0,65	3,7	0,62	-	-	7,1	-	-	0,079	4,0	-	4,1	1,44	0,032	1,5	-	-	-	-

* : prv. nr. 005835, fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C18:3,n-6 = 0,009g/100 g, resultatet indgår i 'Polyumættede fedtsyrer'

- : '-' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.16 Kiks, rug

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
008401	-	-	-	0,093	0,163	0,41	4,9	0,74	-	-	6,3	-	-	0,166	4,2	-	4,4	1,45	0,225	1,7	-	0,158	0,045	0,203
008402	-	0,079	-	0,101	0,158	0,46	5,5	0,83	-	-	7,1	-	-	0,166	4,7	-	4,9	1,60	0,25	1,8	-	0,190	0,051	0,241
009289	-	-	-	-	-	0,135	5,8	0,55	-	-	6,5	-	-	0,109	4,5	-	4,6	1,60	-	1,6	-	0,083	0,102	0,185
009290	-	-	-	-	-	0,140	5,9	0,56	-	-	6,6	-	-	0,112	4,6	-	4,8	1,61	-	1,6	-	0,043	0,103	0,146
009291	-	-	-	-	-	0,132	5,6	0,53	-	-	6,2	-	-	0,106	4,4	-	4,5	1,53	-	1,5	-	0,042	0,092	0,133
<i>Min</i>	-	<i>u.d.</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,132	4,9	0,53	-	-	6,2	-	-	0,106	4,2	-	4,4	1,45	<i>u.d.</i>	1,5	-	0,042	0,045	0,133
<i>Maks.</i>	-	0,079	-	0,101	0,163	0,46	5,9	0,83	-	-	7,1	-	-	0,166	4,7	-	4,9	1,61	0,25	1,8	-	0,190	0,103	0,241
<i>Genm. 5 prv.</i>	-	-	-	-	-	0,26	5,5	0,64	-	-	6,5	-	-	0,132	4,5	-	4,6	1,56	-	1,6	-	0,103	0,079	0,182

- : '-' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.17 Kiks, grov med frugt eller grønt

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
002071	-	-	0,073	0,051	0,075	0,093	2,93	0,30	-	-	3,5	-	-	0,050	2,48	-	2,5	1,00	0,039	1,0	-	-	-	-
002072	-	-	-	-	-	0,076	3,49	0,49	-	-	4,0	-	-	0,242	5,8	0,086	6,1	2,29	0,47	2,8	-	-	0,076	0,076
002225	-	-	0,040	-	0,080	0,084	2,63	0,299	-	-	3,1	-	-	0,087	2,58	-	2,7	1,03	0,103	1,1	-	0,090	0,032	0,123
002645	-	-	-	-	0,089	0,128	4,3	0,54	-	-	5,1	-	-	0,070	3,3	-	3,4	1,29	0,052	1,3	-	0,020	0,037	0,057
002646	-	-	-	-	-	0,176	7,1	0,80	-	-	8,1	-	-	0,114	5,7	-	5,8	1,91	-	1,9	-	0,041	0,152	0,193
002647	-	-	-	-	-	0,156	6,2	0,75	-	-	7,2	-	-	0,110	5,2	-	5,3	1,94	0,56	2,5	-	0,030	0,122	0,151
003503	-	-	-	-	-	0,076	3,42	0,52	-	-	4,0	-	-	0,089	3,75	-	3,8	2,26	0,219	2,5	-	-	-	-
003504	-	-	-	-	-	0,140	5,7	0,60	-	-	6,4	-	-	0,105	4,7	-	4,8	2,7	-	2,7	-	0,029	0,048	0,076
<i>Min</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,076	2,63	0,299	-	-	3,1	-	-	0,050	2,48	<i>u.d.</i>	2,5	1,00	<i>u.d.</i>	1,0	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	0,073	0,051	0,089	0,176	7,1	0,80	-	-	8,1	-	-	0,242	5,8	0,086	6,1	2,7	0,56	2,8	-	0,090	0,152	0,193
<i>Genm. 8 prv.</i>	-	-	-	-	-	0,116	4,5	0,54	-	-	5,2	-	-	0,108	4,2	-	4,3	1,80	0,18	2,0	-	0,026	0,058	0,084
Gennemsnitsprøve																								
003835	0,119 4,8 0,58										5,5	0,104 4,3					4,4	1,93	0,153	2,1	0,0217 0,065		0,087	

- : '-' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.18 Kiks, hvede, søde (Mariekiks)

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1.n-5	C16:1.n-7	C18:1.n-7	C18:1.n-9	C20:1.n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2.n-6	C18:3.n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1.tr	C18:1.tr	C18:2.tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
001631	-	-	-	-	-	0,081	3,5	0,41	-	-	4,0	-	-	0,065	2,80	-	2,9	1,14	0,047	1,2	-	-	0,071	0,071
001639	-	-	-	-	-	0,119	5,0	0,51	-	-	5,7	-	-	0,082	4,0	-	4,1	1,42	-	1,4	-	-	0,092	0,092
001641	-	-	-	-	-	0,127	5,3	0,51	-	-	6,0	-	-	0,094	4,2	-	4,3	1,46	-	1,5	-	-	0,099	0,099
001648	-	-	-	-	-	0,116	4,9	0,47	-	-	5,4	-	-	0,086	4,1	-	4,2	1,50	-	1,5	-	-	0,109	0,109
001743	-	-	-	-	-	0,082	3,8	0,46	-	-	4,3	-	-	0,178	4,8	0,062	5,1	1,75	0,33	2,1	-	0,134	0,058	0,192
001750	-	-	-	-	-	0,093	4,2	0,50	-	-	4,8	-	-	0,072	3,53	-	3,6	1,33	0,056	1,4	-	-	-	-
002640	-	-	-	-	-	0,044	2,14	0,239	-	-	2,4	-	-	0,080	2,49	-	2,6	1,40	0,173	1,6	-	-	-	-
002641	-	-	-	-	-	0,084	3,5	0,39	-	-	4,0	-	-	0,058	2,72	-	2,8	1,19	0,046	1,2	-	-	-	-
003502	-	-	-	-	-	0,105	4,6	0,51	-	-	5,3	-	-	0,080	3,6	-	3,7	1,44	0,053	1,5	-	-	-	-
<i>Min</i>	-	-	-	-	-	0,044	2,14	0,239	-	-	2,4	-	-	0,058	2,49	<i>u.d.</i>	2,6	1,14	<i>u.d.</i>	1,2	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	-	-	-	0,127	5,3	0,51	-	-	6,0	-	-	0,178	4,8	0,062	5,1	1,75	0,330	2,1	-	0,134	0,109	0,192
<i>Gennem. 9 prv.</i>	-	-	-	-	-	0,095	4,1	0,44	-	-	4,7	-	-	0,088	3,6	-	3,7	1,40	0,078	1,5	-	-	0,048	0,062
Gennemsnitsprøve																								
003833						0,092	3,96	0,44			4,5			0,076	3,3		3,4	1,31	0,068	1,4		0,0229	0,059	0,082

- : '-' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.19 Kiks, hvede, sød, med tyk chokolade

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
001538	0,227	0,149	-	0,176	0,233	0,66	5,6	5,9	0,176	-	13,1	-	0,136	0,098	6,1	-	6,4	0,78	-	0,78	0,026	0,216	-	0,24
001543	-	-	-	-	0,123	0,36	6,7	8,3	0,25	-	15,7	-	-	-	7,9	-	7,9	0,97	-	0,97	-	-	-	-
002067	0,198	0,131	-	0,15	0,194	0,57	5,5	6,0	0,182	-	12,9	-	0,120	-	6,1	-	6,2	0,80	-	0,80	0,022	0,158	-	0,18
002068	0,201	0,137	-	0,161	0,197	0,55	5,9	6,9	0,207	-	14,3	-	0,115	-	6,7	-	6,8	0,81	-	0,81	0,022	0,225	0,017	0,26
002075*	0,26	0,168	0,097	0,204	0,27	0,77	5,0	4,9	0,142	-	11,9	-	0,136	-	5,1	-	5,3	0,68	-	0,68	0,031	0,25	0,074	0,36
002138	0,214	-	-	0,147	0,199	0,62	7,2	8,0	0,241	-	16,7	-	0,203	0,203	8,6	-	9,0	1,18	-	1,18	-	0,215	-	0,21
002244	0,29	0,183	-	0,208	0,248	0,80	5,9	5,8	0,171	-	13,5	-	0,144	-	5,9	-	6,1	0,80	-	0,80	0,028	0,234	0,078	0,34
002297	0,223	0,150	-	0,158	0,197	0,58	5,9	6,7	0,206	-	14,1	-	0,120	-	6,5	-	6,7	0,83	-	0,83	0,021	0,188	0,074	0,28
003972	-	-	0,37	0,32	2,24	1,09	5,9	6,1	0,182	-	16,2	-	-	-	6,4	-	6,4	1,08	-	1,08	-	0,191	-	0,19
Min	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,123	0,36	5,0	4,9	0,142	-	11,9	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	5,1	-	5,3	0,68	-	0,68	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	0,29	0,183	0,37	0,32	2,24	1,09	7,2	8,3	0,25	-	16,7	-	0,203	0,203	8,6	-	9,0	1,18	-	1,18	0,031	0,25	0,078	0,36
Genm. 9 prv.	0,18	0,102	-	0,17	0,43	0,67	6,0	6,5	0,20	-	14,3	-	0,108	-	6,6	-	6,7	0,88	-	0,88	0,017	0,186	-	0,23

* : prv. nr. 002075, fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C15 = 0,091g/100 g, resultatet indgår i 'Mættede fedtsyrer'

- : '-' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.20 Kiks, dobbelte, hvede, søde

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumættede fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumættede fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
005685	-	-	0,56	0,41	3,1	1,28	4,7	1,30	-	-	11,4	-	-	-	3,6	-	3,6	1,09	-	1,1	-	0,050	0,082	0,13
005688	-	0,109	1,17	0,91	6,9	2,6	4,5	2,05	-	-	18,1	-	-	-	2,82	-	2,8	0,94	-	0,94	-	-	-	-
005689	-	-	0,68	0,50	3,7	1,49	4,8	1,42	0,053	-	12,7	-	-	0,071	3,5	-	3,6	1,09	-	1,1	-	0,059	0,083	0,14
005896	-	-	-	-	0,134	0,175	5,9	0,71	-	-	6,9	-	-	0,114	4,8	-	4,9	2,02	0,090	2,1	-	0,43	0,054	0,48
006265	-	-	0,71	0,50	3,8	1,44	3,4	1,28	-	-	11,1	-	-	-	2,31	-	2,3	0,88	-	0,88	-	-	-	-
006620	-	-	0,204	0,182	2,29	0,93	7,1	0,95	-	-	11,6	-	-	0,209	6,7	-	7,0	2,02	0,311	2,3	-	0,195	0,06	0,25
007434	-	0,112	1,17	0,90	6,7	2,47	4,3	1,96	-	-	17,6	-	-	-	2,72	-	2,7	0,88	-	0,88	-	-	-	-
007471	-	-	0,70	0,51	3,8	1,51	4,9	1,45	-	-	12,9	-	-	-	3,6	-	3,6	1,09	-	1,1	-	0,063	0,076	0,14
008055	-	-	0,65	0,51	4,7	1,75	6,3	2,00	-	-	15,9	-	-	-	4,5	-	4,5	1,41	-	1,4	-	-	-	-
009297	-	-	0,153	0,133	1,78	0,68	5,2	0,97	-	-	9,0	-	-	0,091	4,5	-	4,6	1,34	-	1,3	-	-	-	-
Min	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,134	0,175	3,4	0,71	<i>u.d.</i>	-	6,9	-	-	<i>u.d.</i>	2,31	-	2,3	0,88	<i>u.d.</i>	0,88	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	-	0,112	1,17	0,91	6,9	2,6	7,1	2,05	0,053	-	18,1	-	-	0,209	6,7	-	7,0	2,02	0,311	2,3	-	0,43	0,083	0,48
Genm. 10 prv.	-	-	0,60	0,46	3,7	1,4	5,1	1,41	-	-	12,7	-	-	-	3,9	-	4,0	1,28	-	1,3	-	0,08	0,036	0,12

- : '-' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.21 Kiks, havre, søde

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
001633	-	-	-	-	-	0,149	6,5	0,73	-	-	7,4	-	-	0,26	9,1	-	9,3	3,7	0,40	4,1	-	-	-	-
001635	-	-	-	-	-	0,151	6,7	0,73	-	-	7,6	-	-	0,233	8,2	-	8,4	3,26	0,347	3,6	-	-	-	-
001636	-	-	-	-	-	0,092	3,9	0,44	-	-	4,5	-	-	0,143	4,9	0,064	5,1	2,41	0,26	2,7	-	-	-	-
001638	-	-	-	-	-	0,154	6,5	0,72	-	-	7,4	-	-	0,232	7,9	0,091	8,2	3,0	0,38	3,4	-	-	-	-
001746	-	-	-	-	-	0,181	7,4	0,74	-	-	8,3	-	-	0,141	6,8	-	6,9	2,45	-	2,4	-	0,029	0,165	0,19
<i>Min</i>	-	-	-	-	-	0,092	3,9	0,44	-	-	4,5	-	-	0,141	4,90	<i>u.d.</i>	5,1	2,41	<i>u.d.</i>	2,4	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	-	-	-	0,181	7,4	0,74	-	-	8,3	-	-	0,26	9,1	0,091	9,3	3,7	0,40	4,1	-	0,029	0,165	0,19
<i>Genm. 5 prv.</i>	-	-	-	-	-	0,145	6,2	0,67	-	-	7,0	-	-	0,20	7,4	-	7,6	3,0	0,28	3,2	-	-	-	-

- : '-' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.22 Kiks, havre, søde, med chokolade

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
001634	-	-	-	-	-	0,238	7,0	2,48	0,113	-	9,9	-	-	0,160	7,6	-	7,8	2,28	0,144	2,4	-	-	-	-
001745	-	-	0,162	0,148	1,77	0,73	6,0	2,70	0,108	-	11,6	-	-	0,122	6,6	-	6,7	1,97	-	2,0	-	0,29	0,045	0,33
001747	-	-	0,169	0,153	1,85	0,74	6,2	2,83	0,115	-	12,1	-	-	0,120	6,8	-	6,9	2,06	-	2,1	-	0,236	0,045	0,28
002073	-	-	0,158	0,141	1,68	0,70	6,2	2,80	0,113	-	11,8	-	-	0,109	6,8	-	6,9	2,08	-	2,1	-	-	-	-
003564	-	-	-	-	-	0,212	6,6	2,53	0,118	-	9,4	-	-	0,204	7,9	-	8,2	2,6	0,252	2,8	-	0,100	0,058	0,16
<i>Min</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,212	6,0	2,48	0,108	-	9,4	-	-	0,109	6,6	-	6,7	1,97	<i>u.d.</i>	2,0	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	0,169	0,153	1,85	0,74	7,0	2,83	0,118	-	12,1	-	-	0,204	7,9	-	8,2	2,60	0,252	2,8	-	0,290	0,058	0,33
<i>Genm. 5 prv.</i>	-	-	0,098	0,088	1,06	0,52	6,4	2,67	0,113	-	10,9	-	-	0,143	7,1	-	7,3	2,20	-	2,3	-	0,125	0,030	0,15

- : '-' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.23 Müslibar

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1.n-5	C16:1.n-7	C18:1.n-7	C18:1.n-9	C20:1.n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2.n-6	C18:3.n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1.tr	C18:1.tr	C18:2.tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
005526	-	-	0,52	0,38	2,93	1,13	1,41	0,49	-	-	6,9	-	-	0,093	5,0	-	5,1	2,27	-	2,27	-	-	-	-
005527*	-	-	0,42	0,33	2,34	0,94	2,94	2,7	0,125	0,135	10,0	-	-	-	4,6	-	4,6	2,01	-	2,0	-	-	-	-
005911	0,075	0,047	-	0,060	0,094	0,245	1,83	0,44	-	-	2,8	-	0,044	0,069	3,5	-	3,6	1,25	0,055	1,3	-	0,087	0,026	0,11
005912	0,098	0,059	-	0,069	0,098	0,27	3,0	2,4	0,079	-	6,1	-	-	0,075	4,5	-	4,5	1,08	-	1,1	-	0,106	0,030	0,14
006157	-	-	0,379	0,286	2,00	0,82	2,73	2,6	0,110	0,114	9,0	-	-	-	4,32	-	4,3	1,90	-	1,9	-	-	-	-
006158	-	-	0,45	0,344	2,49	1,05	2,62	2,5	0,079	-	9,5	-	-	-	3,22	-	3,2	0,93	-	0,93	-	-	-	-
007579	-	-	0,35	0,25	1,95	0,77	2,79	1,41	-	-	7,5	-	-	0,119	4,5	-	4,6	1,65	0,116	1,8	-	-	-	-
007580	-	-	0,36	0,26	2,02	0,79	2,63	1,13	-	-	7,2	-	-	0,119	4,4	-	4,5	1,65	0,133	1,8	-	-	-	-
007947	-	-	0,223	0,163	1,32	0,51	1,18	0,57	-	-	4,0	-	-	0,121	6,3	-	6,4	2,35	-	2,3	-	-	-	-
009233	-	-	-	-	-	0,16	3,4	2,33	0,080	-	6,0	-	-	0,148	8,5	-	8,6	1,46	-	1,5	-	-	-	-
Min	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,160	1,18	0,44	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	2,8	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	3,22	-	3,2	0,93	<i>u.d.</i>	0,93	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	0,098	0,059	0,52	0,38	2,93	1,13	3,4	2,7	0,125	0,135	10,0	-	0,044	0,148	8,5	-	8,6	2,35	0,133	2,3	-	0,106	0,030	0,14
Genm. 10 prv.	-	-	0,27	0,21	1,52	0,67	2,5	1,7	0,047	-	6,9	-	-	0,074	4,9	-	4,9	1,66	-	1,7	-	-	-	-

* : prv. nr. 005527*, fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C24:0 = 0,096 g/100 g, resultatet indgår i 'Mættede fedtsyrer'

- : '-' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.24 Kammerjunkerere

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g																							
005674	-	-	-	-	-	0,117	4,9	1,08	0,066	-	6,2	-	-	0,098	5,1	-	5,2	1,60	0,069	1,7	-	0,040	0,037	0,077
006202	-	-	0,111	0,106	1,18	0,47	4,3	1,40	-	-	7,6	-	-	0,37	7,2	0,114	7,7	2,6	0,75	3,3	-	-	-	-
006266	-	-	-	-	-	0,120	4,9	1,11	0,068	-	6,2	-	-	0,100	5,2	-	5,3	1,60	-	1,6	-	0,042	0,038	0,080
006627	-	-	0,343	0,255	1,90	0,83	6,5	1,15	-	-	11,0	-	-	0,278	8,0	-	8,3	2,54	0,52	3,1	-	0,045	0,088	0,133
007432	-	-	-	-	0,26	0,215	6,9	0,74	-	-	8,1	-	-	0,26	7,1	-	7,3	2,29	0,42	2,7	-	0,042	0,076	0,118
007437	-	-	0,249	0,187	1,57	0,65	5,0	1,01	-	-	8,7	-	-	0,187	5,5	-	5,7	1,94	0,29	2,2	-	-	-	-
007768	-	-	-	-	0,11	0,170	7,9	0,96	-	-	9,2	-	-	0,206	8,6	-	8,8	1,92	-	1,9	-	-	-	-
008043	-	-	-	-	-	0,163	6,3	1,47	0,091	-	8,0	-	-	0,148	6,7	-	6,9	1,90	-	1,9	-	0,118	0,058	0,176
008054	-	-	-	-	-	0,043	1,96	0,31	-	-	2,3	-	-	0,107	2,59	0,042	2,7	1,29	0,255	1,5	-	0,021	0,014	0,035
<i>Min</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>0,043</i>	<i>1,96</i>	<i>0,31</i>	<i>u.d.</i>	-	<i>2,3</i>	-	-	<i>0,098</i>	<i>2,59</i>	<i>u.d.</i>	<i>2,7</i>	<i>1,29</i>	<i>u.d.</i>	<i>1,5</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	<i>0,343</i>	<i>0,255</i>	<i>1,90</i>	<i>0,83</i>	<i>7,9</i>	<i>1,47</i>	<i>0,091</i>	-	<i>11,0</i>	-	-	<i>0,37</i>	<i>8,6</i>	<i>0,114</i>	<i>8,8</i>	<i>2,6</i>	<i>0,75</i>	<i>3,3</i>	-	<i>0,118</i>	<i>0,088</i>	<i>0,176</i>
<i>Genm. 9 prv.</i>	-	-	-	-	<i>0,56</i>	<i>0,31</i>	<i>5,4</i>	<i>1,03</i>	-	-	<i>7,5</i>	-	-	<i>0,19</i>	<i>6,2</i>	-	<i>6,4</i>	<i>2,0</i>	<i>0,26</i>	<i>2,2</i>	-	<i>0,034</i>	<i>0,035</i>	<i>0,069</i>

-: '!' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.2.25 Vafler til is

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,n-11	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.	
	g/100 g																								
005686	-	0,174	1,82	1,34	10,2	3,9	2,19	2,30	-	-	21,9	-	-	-	0,136	-	0,14	0,44	-	0,44	-	0,121	-	-	0,121
005892	-	0,169	1,85	1,37	10,6	4,0	2,48	2,00	-	-	22,5	-	-	-	0,89	-	0,89	0,47	-	0,47	-	-	-	-	-
006135	-	0,164	1,67	1,18	8,8	3,3	2,19	1,79	-	-	19,2	-	-	-	0,88	-	0,88	0,63	-	0,63	-	-	-	-	-
006625	-	0,215	2,33	1,75	13,0	4,8	3,05	3,18	-	-	28,3	-	-	-	0,61	-	0,61	0,33	-	0,33	-	-	-	-	-
006626	-	0,156	1,70	1,23	9,3	3,45	2,09	1,68	-	-	19,6	-	-	-	0,7	-	0,70	0,44	-	0,44	-	-	-	-	-
007435	-	0,192	2,15	1,61	12,2	4,5	3,1	3,0	-	-	26,8	-	-	-	1,02	-	1,02	0,44	-	0,44	-	-	-	-	-
007472	-	-	0,35	0,31	4,0	1,47	8,2	2,37	-	-	16,7	-	-	0,160	6,9	-	7,0	1,88	-	1,9	-	0,045	0,162	0,207	
007578	-	-	0,97	0,71	5,4	2,13	6,2	1,02	-	-	16,4	-	-	0,143	6,3	-	6,5	1,87	-	1,9	-	-	-	-	-
007717	-	0,233	2,6	1,86	14,0	5,2	3,2	4,0	-	-	31,0	-	-	-	0,62	-	0,62	0,31	-	0,31	-	-	-	-	-
008049	-	0,180	1,77	1,26	9,3	3,5	2,18	1,75	-	-	20,0	-	-	-	0,82	-	0,82	0,45	-	0,45	-	-	-	-	-
Min	-	<i>u.d.</i>	0,35	0,31	4,0	1,47	2,09	1,02	-	-	16,4	-	-	<i>u.d.</i>	0,136	-	0,14	0,31	-	0,31	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	-	0,233	2,6	1,86	14,0	5,2	8,2	4,0	-	-	31,0	-	-	0,160	6,9	-	7,0	1,88	-	1,9	-	0,121	0,162	0,207	
Genm. 10 prv.	-	0,148	1,7	1,26	9,7	3,6	3,5	2,3	-	-	22,2	-	-	-	1,9	-	1,9	0,73	-	0,7	-	-	-	-	-

- : ' ' Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

BILAG 7.3 Analyseresultater for g fedtsyrer pr. 100 g fedtsyrer.

Bilag 7.3.1 Småkage, hvede, traditionelle danske.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæet. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæet. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
002074	-	-	0,86	0,67	6,4	2,7	26,9	6,9	0,50	-	-	45,0	-	-	1,4	38,4	0,57	-	40,3	11,0	3,1	-	-	14,1	-	0,32	0,20	0,53
002192	-	-	2,2	1,6	12,0	4,8	31,4	4,0	-	-	-	55,9	-	-	0,85	32,1	-	-	32,9	8,9	1,0	-	-	9,9	-	0,81	0,46	1,3
002204	-	-	1,5	1,1	7,9	3,2	26,3	4,7	-	-	-	44,7	-	-	1,4	37,2	0,57	-	39,2	12,4	3,2	-	-	15,6	-	0,17	0,35	0,51
002235	-	-	1,6	1,4	8,3	4,8	28,9	6,0	-	-	-	51,0	-	-	1,1	35,1	-	-	36,2	9,8	2,2	-	-	12,0	-	0,49	0,39	0,88
002236	-	-	0,58	-	5,0	2,6	35,4	8,5	-	-	-	52,1	-	-	0,72	36,7	-	-	37,4	9,6	-	-	-	9,6	-	0,55	0,36	0,91
002643	1,0	0,8	1,7	1,8	12,3	7,2	28,9	12,3	-	-	-	66,0	-	0,5	0,55	25,9	-	-	27,0	5,7	-	-	-	5,7	-	0,91	0,36	1,3
002962 *	3,4	2,2	1,3	2,7	3,2	9,7	29,9	10,4	-	-	-	64,0	0,83	1,4	0,67	23,7	-	-	26,6	3,7	0,51	-	-	4,2	0,04	3,3	0,76	4,1
003501	-	-	0,78	0,57	5,2	2,5	34,1	9,3	0,51	-	-	53,0	-	-	0,67	36,3	-	-	36,9	9,5	-	-	-	9,5	-	0,25	0,31	0,57
003970	-	-	0,63	0,50	4,8	2,1	27,6	6,4	0,51	-	-	42,5	-	-	1,5	39,6	0,61	-	41,7	12,4	3,5	-	-	15,9	-	-	-	-
006050	-	-	1,0	0,74	5,4	2,4	25,4	3,5	-	-	-	38,4	-	-	1,7	40,3	0,70	-	42,8	14,0	4,8	-	-	18,8	-	-	-	-
Min.	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,58	<i>u.d.</i>	3,2	2,1	25,4	3,5	<i>u.d.</i>	-	-	38,4	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,55	23,7	<i>u.d.</i>	-	26,6	3,7	<i>u.d.</i>	-	-	4,2	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,51
Maks.	3,4	2,2	2,2	2,7	12,3	9,7	35,4	12,3	0,51	-	-	66,0	0,83	1,4	1,7	40,3	0,70	-	42,8	14,0	4,8	-	-	18,8	0,04	3,3	0,76	4,1
Genm.10 prv.	-	-	1,2	1,1	7,1	4,2	29,5	7,2	-	-	-	51,3	-	-	1,1	34,5	-	-	36,1	9,7	1,8	-	-	11,5	-	0,7	0,3	1,0

* : prv. nr. 002962 fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C15:0 = 1,1 g/100 g fedtsyrer, resultatet indgår i 'Mættede fedtsyrer'; Andre fedtsyrer = 1,2 g/100 g fedtsyrer

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.2 Småkage, cookie (amerikansk type).

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
001537	-	-	-	-	-	0,80	33,1	16,7	0,70	-	-	51,4	-	-	0,82	37,7	-	-	38,5	9,1	1,1	-	-	10,1	-	-	-	-
002069	-	-	0,82	0,76	8,7	3,5	28,1	12,9	0,53	-	-	55,3	-	-	0,63	30,3	-	-	30,9	12,9	0,88	-	-	13,8	-	-	-	-
002139	-	-	-	-	-	0,90	33,3	17,1	0,71	-	-	52,0	-	-	0,80	37,3	-	-	38,1	8,8	1,1	-	-	10,0	-	-	-	-
002193	-	-	-	-	0,69	2,1	36,2	17,7	0,64	-	-	57,4	-	-	0,62	34,9	-	-	35,5	7,1	-	-	-	7,1	-	-	-	-
002237	-	-	-	-	-	0,72	32,5	8,2	-	-	-	41,4	-	-	0,83	47,4	-	-	48,2	9,6	-	-	-	9,6	-	0,16	0,62	0,78
002238*	0,87	-	0,7	0,9	3,2	3,2	16,8	14,9	0,90	-	-	41,6	-	3,3	1,8	30,9	0,52	-	36,5	5,8	-	-	-	5,8	0,07	11,5	1,8	13,4
002648	1,0	0,83	1,6	1,8	7,9	5,8	27,8	15,5	0,53	-	-	62,8	-	0,61	0,64	27,8	-	-	29,1	6,2	0,88	-	-	7,1	-	0,70	0,38	1,1
003029	-	-	-	-	-	0,99	34,3	13,8	0,65	-	-	49,8	-	-	0,91	37,9	-	-	38,8	9,7	1,2	-	-	10,9	-	0,26	0,29	0,55
003971	-	-	-	-	-	0,66	33,6	17,6	0,72	-	-	52,6	-	-	0,79	36,5	-	-	37,3	8,7	0,86	-	-	9,6	-	0,26	0,25	0,50
006051	-	-	1,4	1,2	13,9	5,71	29,3	5,4	-	-	-	56,9	-	-	0,97	28,9	-	-	29,9	11,1	2,2	-	-	13,2	-	-	-	-
Min.	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,66	16,8	5,4	<i>u.d.</i>	-	-	41,4	-	<i>u.d.</i>	0,62	27,8	<i>u.d.</i>	-	29,1	5,8	<i>u.d.</i>	-	-	5,8	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	1,0	0,83	1,6	1,8	13,9	5,8	36,2	17,7	0,90	-	-	62,8	-	3,3	1,8	47,4	0,52	-	48,2	12,9	2,2	-	-	13,8	0,07	11,5	1,8	13,4
Genm.10 prv.	-	-	-	-	3,5	2,4	30,5	14,0	0,54	-	-	52,1	-	-	0,9	35,0	-	-	36,3	8,9	0,8	-	-	9,7	-	1,3	0,3	1,6

* : prv. nr. 002238 fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : Andre fedtsyrer = 2,8 g/100 g fedtsyrer.

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.3 Småkager, havreflager.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
004892	-	-	-	-	-	0,97	38,4	4,2	-	-	-	43,5	-	-	1,1	39,8	-	-	40,9	12,9	1,0	-	-	13,9	-	0,80	0,90	1,7
004897	-	-	0,78	1,0	18,9	7,8	28,1	6,7	-	-	-	63,4	-	-	0,70	25,9	-	-	26,6	8,3	0,61	-	-	8,9	-	0,56	0,58	1,1
005276	-	-	0,84	1,2	24,8	10,2	25,8	6,5	-	-	-	69,3	-	-	0,58	22,4	-	-	23,0	7,2	0,62	-	-	7,8	-	-	-	-
005571	-	-	1,1	0,8	6,0	2,7	31,7	10,5	0,51	-	-	53,2	-	-	1,0	33,5	-	-	34,5	10,2	2,1	-	-	12,3	-	-	-	-
006047	-	-	1,1	0,8	5,8	2,7	31,3	9,7	0,51	-	-	51,8	-	-	1,0	33,7	-	-	34,8	11,4	2,1	-	-	13,4	-	-	-	-
006049	-	-	1,3	0,9	7,3	3,3	32,4	4,2	-	-	-	49,5	-	-	1,2	33,8	-	-	35,0	13,0	2,5	-	-	15,5	-	-	-	-
006138	-	-	1,3	0,9	6,9	3,2	32,9	4,2	-	-	-	49,5	-	-	1,2	33,8	-	-	35,0	13,0	2,5	-	-	15,5	-	-	-	-
008044	-	-	2,9	2,2	24,2	8,1	18,9	14,4	-	-	-	70,8	-	-	0,77	20,1	-	-	20,8	6,6	1,8	-	-	8,4	-	-	-	-
008045	-	-	3,1	2,4	27,3	9,1	17,2	16,4	-	-	-	75,5	-	-	0,66	17,2	-	-	17,8	5,3	1,4	-	-	6,7	-	-	-	-
008051	-	-	1,5	1,2	15,2	5,4	26,8	14,4	-	-	-	64,6	-	-	0,58	26,4	-	-	26,9	7,7	-	-	-	7,7	-	0,47	0,23	0,70
008053	-	-	-	-	1,9	1,7	33,7	7,1	-	-	-	44,5	-	-	1,1	41,2	-	-	42,2	11,1	1,2	-	-	12,3	-	0,51	0,41	0,91
Min.	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,97	17,2	4,2	<i>u.d.</i>	-	-	43,5	-	-	0,58	17,2	-	-	17,8	5,3	<i>u.d.</i>	-	-	6,7	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	-	-	3,1	2,4	27,3	10,2	38,4	16,4	0,51	-	-	75,5	-	-	1,2	41,2	-	-	42,2	13,0	2,5	-	-	15,5	-	0,80	0,90	1,7
Genm.11 prv.	-	-	1,3	1,1	12,6	5,0	28,8	8,9	-	-	-	57,8	-	-	0,9	29,8	-	-	30,7	9,7	1,4	-	-	11,1	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.4 Småkage, brunkage.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
015349	-	-	0,55	-	6,1	2,4	23,1	7,9	-	0,51	-	40,5	-	-	0,70	24,4	-	-	25,1	33,7	-	-	-	33,7	-	0,20	0,46	0,65
015352	-	-	0,84	0,72	6,6	2,9	28,8	6,6	-	-	-	46,4	-	-	1,4	33,5	-	-	34,9	17,0	1,6	-	-	18,6	-	-	-	-
015369	-	-	-	-	1,9	1,2	33,2	3,8	-	-	-	40,1	-	-	1,8	41,6	-	-	43,5	13,7	1,9	-	-	15,6	-	0,28	0,49	0,77
015726	-	-	-	-	1,9	1,2	33,9	4,0	-	0,54	-	41,5	-	-	1,8	39,9	-	-	41,7	14,0	2,1	-	-	16,1	-	0,23	0,52	0,75
016212	-	-	-	-	6,3	2,5	23,2	8,1	-	0,51	-	40,6	-	-	0,63	23,9	-	-	24,5	34,8	-	-	-	34,8	-	-	-	-
016299	-	-	-	-	-	0,90	34,6	8,1	0,62	-	-	44,2	-	-	0,86	39,6	-	-	40,4	14,3	-	-	-	14,3	-	0,54	0,48	1,0
017266	-	-	1,4	1,0	7,6	3,3	26,9	4,6	0,52	-	-	45,3	-	-	1,4	35,6	0,49	-	37,4	14,5	2,1	-	-	16,7	-	0,22	0,42	0,64
017958	-	-	-	-	-	0,90	37,6	8,4	0,54	-	-	47,4	-	-	1,2	39,1	-	-	40,3	11,3	-	-	-	11,3	-	0,56	0,38	0,94
<i>Min.</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>1,88</i>	<i>0,90</i>	<i>23,1</i>	<i>3,8</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	-	<i>40,1</i>	-	-	<i>0,63</i>	<i>23,9</i>	<i>u.d.</i>	-	<i>24,5</i>	<i>11,3</i>	<i>u.d.</i>	-	-	<i>11,3</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	<i>1,4</i>	<i>1,0</i>	<i>7,59</i>	<i>3,3</i>	<i>37,6</i>	<i>8,4</i>	<i>0,62</i>	<i>0,54</i>	-	<i>47,4</i>	-	-	<i>1,8</i>	<i>41,6</i>	<i>0,49</i>	-	<i>43,5</i>	<i>34,8</i>	<i>2,1</i>	-	-	<i>34,8</i>	-	<i>0,56</i>	<i>0,52</i>	<i>1,0</i>
<i>Genm.8 prv.</i>	-	-	-	-	<i>3,81</i>	<i>1,9</i>	<i>30,2</i>	<i>6,4</i>	-	-	-	<i>43,3</i>	-	-	<i>1,2</i>	<i>34,7</i>	-	-	<i>36,0</i>	<i>19,2</i>	<i>1,0</i>	-	-	<i>20,1</i>	-	<i>0,3</i>	<i>0,3</i>	<i>0,6</i>

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.5 Småkage, pebernød.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
015353	-	-	1,5	1,1	8,4	3,7	29,0	4,8	-	-	-	48,6	-	-	1,7	35,0	-	-	36,6	11,9	2,2	-	-	14,1	-	0,28	0,39	0,67
015727	0,71	0,59	1,5	1,5	7,8	5,1	29,0	6,2	-	-	-	52,5	-	-	1,3	32,9	-	-	34,3	10,1	2,0	-	-	12,1	-	0,74	0,41	1,2
015912	-	-	0,58	-	6,8	2,6	23,2	7,8	-	-	-	41,1	-	-	0,65	21,9	-	-	22,6	36,4	-	-	-	36,4	-	-	-	-
016213	-	-	-	-	1,4	1,2	36,8	3,9	-	-	-	43,3	-	-	1,8	38,5	-	-	40,3	13,2	2,6	-	-	15,8	-	0,20	0,41	0,61
016271	-	-	1,5	1,2	8,5	3,6	28,2	5,0	-	-	-	48,0	-	-	1,3	35,4	0,41	-	37,1	11,7	2,5	-	-	14,1	-	0,44	0,34	0,77
016298	-	-	-	-	-	0,89	38,2	8,4	-	-	-	47,5	-	-	1,3	38,8	-	-	40,1	11,4	-	-	-	11,4	-	0,59	0,42	1,0
016308	1,2	0,86	1,6	1,7	7,2	5,9	28,8	6,8	-	-	-	54,0	-	0,58	1,2	31,6	-	-	33,4	9,1	1,9	-	-	11,0	-	1,2	0,49	1,6
017959	-	-	-	-	-	1,0	37,1	8,4	-	-	-	46,6	-	-	1,3	39,6	-	-	40,9	11,6	-	-	-	11,6	-	0,55	0,40	0,95
<i>Min.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>0,89</i>	<i>23,2</i>	<i>3,9</i>	-	-	-	<i>41,1</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>0,65</i>	<i>21,9</i>	<i>u.d.</i>	-	<i>22,6</i>	<i>9,1</i>	<i>u.d.</i>	-	-	<i>11,0</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	<i>1,2</i>	<i>0,86</i>	<i>1,6</i>	<i>1,7</i>	<i>8,5</i>	<i>5,9</i>	<i>38,2</i>	<i>8,4</i>	-	-	-	<i>54,0</i>	-	<i>0,58</i>	<i>1,8</i>	<i>39,6</i>	<i>0,41</i>	-	<i>40,9</i>	<i>36,4</i>	<i>2,6</i>	-	-	<i>36,4</i>	-	<i>1,2</i>	<i>0,49</i>	<i>1,6</i>
<i>Genm.8 prv.</i>	-	-	<i>0,8</i>	<i>0,7</i>	<i>5,0</i>	<i>3,0</i>	<i>31,3</i>	<i>6,4</i>	-	-	-	<i>47,7</i>	-	-	<i>1,3</i>	<i>34,2</i>	-	-	<i>35,7</i>	<i>14,4</i>	<i>1,4</i>	-	-	<i>15,8</i>	-	<i>0,5</i>	<i>0,4</i>	<i>0,9</i>

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.6 Småkage, klejner.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
015351	-	-	-	-	-	1,2	11,7	3,2	0,93	2,7	1,6	21,4	-	-	1,3	49,1	1,8	-	52,2	25,3	1,1	-	-	26,4	-	-	-	-
015718	0,55	-	-	-	0,66	1,6	13,6	3,5	0,84	2,6	1,6	25,0	-	-	1,0	40,1	1,4	-	42,5	31,7	-	-	-	31,7	-	0,50	0,26	0,76
016214	-	-	-	-	-	0,72	10,9	2,7	0,86	2,6	1,6	19,3	-	-	1,6	43,1	1,7	-	46,3	32,5	1,4	-	-	33,9	-	0,27	0,24	0,51
017956	-	-	-	-	-	1,0	37,9	4,8	-	-	-	43,8	-	-	1,3	42,2	-	-	43,5	12,7	-	-	-	12,7	-	-	-	-
017957	-	-	-	-	-	0,98	35,5	4,5	-	-	-	41,0	-	-	1,5	44,1	-	-	45,6	13,4	-	-	-	13,4	-	-	-	-
Min.	<i>u.d.</i>	-	-	-	<i>u.d.</i>	0,72	10,9	2,7	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	19,3	-	-	1,0	40,1	<i>u.d.</i>	-	42,5	12,7	<i>u.d.</i>	-	-	12,7	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	0,55	-	-	-	0,66	1,6	37,9	4,8	0,93	2,7	1,6	43,8	-	-	1,6	49,1	1,8	-	52,2	32,5	1,4	-	-	33,9	-	0,50	0,26	0,76
Genm.5 prv.	-	-	-	-	-	1,1	21,9	3,7	0,52	1,6	1,0	30,1	-	-	1,3	43,7	1,0	-	46,0	23,1	-	-	-	23,6	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.7 Småkager, med lavt sukkerindhold.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
002963	-	-	2,1	1,6	11,2	4,4	24,6	4,7	-	-	-	48,6	-	-	1,0	38,3	-	-	39,4	10,1	1,9	-	-	12,0	-	-	-	-
002964	-	-	1,6	1,2	8,6	3,6	28,5	4,9	-	-	-	48,3	-	-	1,1	36,5	-	-	37,6	11,2	2,3	-	-	13,5	-	0,19	0,39	0,58
004895	-	-	-	-	4,4	2,0	25,6	6,5	-	-	-	38,5	-	-	1,8	40,4	0,70	-	42,8	14,5	3,5	-	-	18,0	-	0,26	0,34	0,60
005608	-	-	0,5	-	4,9	2,2	25,7	7,2	-	-	-	40,5	-	-	0,94	29,9	-	-	30,8	27,5	1,2	-	-	28,7	-	-	-	-
005609	-	-	-	-	4,0	1,8	26,3	8,2	-	-	-	40,4	-	-	1,6	38,9	0,63	-	41,2	15,3	3,2	-	-	18,5	-	-	-	-
005687	-	-	2,1	1,6	11,6	4,7	23,5	4,8	-	-	-	48,3	-	-	1,1	38,1	0,38	-	39,6	10,2	1,9	-	-	12,1	-	-	-	-
006628	-	-	-	-	3,8	1,8	24,6	7,6	-	-	-	37,8	-	-	0,70	29,8	-	-	30,5	31,0	-	-	-	31,0	-	0,21	0,49	0,69
<i>Min.</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	3,8	1,8	23,5	4,7	-	-	-	37,8	-	-	0,70	29,8	<i>u.d.</i>	-	30,5	10,1	<i>u.d.</i>	-	-	12,0	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	2,1	1,6	11,6	4,7	28,5	8,2	-	-	-	48,6	-	-	1,8	40,4	0,70	-	42,8	31,0	3,5	-	-	31,0	-	0,26	0,49	0,69
<i>Genm.7 prv.</i>	-	-	0,9	-	6,9	2,9	25,5	6,3	-	-	-	43,2	-	-	1,2	36,0	-	-	37,4	17,1	2,0	-	-	19,1	-	-	-	-

--: Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.8 Kokoskage.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.			
	g/100 g fedtsyrer																														
001544	-	0,82	7,8	5,9	49,0	18,4	8,9	4,6	-	-	-	95,4	-	-	-	4,6	-	-	4,6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
002070	-	0,99	9,3	6,1	48,1	18,0	8,1	3,3	-	-	-	93,9	-	-	-	5,4	-	-	5,4	0,78	-	-	-	-	0,78	-	-	-	-		
002076	-	0,73	6,8	4,9	37,3	14,0	12,8	10,4	-	-	-	86,9	-	-	-	11,6	-	-	11,6	1,5	-	-	-	-	1,5	-	-	-	-		
002140	-	0,81	7,7	5,6	42,2	15,8	10,9	7,2	-	-	-	90,1	-	-	-	8,7	-	-	8,7	1,2	-	-	-	-	1,2	-	-	-	-		
002205	-	0,76	7,9	5,9	48,8	18,0	8,7	4,6	-	-	-	94,7	-	-	-	4,4	-	-	4,4	0,88	-	-	-	-	0,88	-	-	-	-		
002386	-	0,83	7,9	5,7	42,5	15,1	10,5	7,4	-	-	-	90,0	-	-	-	8,7	-	-	8,7	1,2	-	-	-	-	1,2	-	-	-	-		
002644	-	0,78	7,8	5,8	48,6	18,4	8,7	5,0	-	-	-	95,0	-	-	-	4,3	-	-	4,3	0,75	-	-	-	-	0,75	-	-	-	-		
004887	-	0,73	7,9	5,8	46,3	17,0	8,6	6,4	-	-	-	92,8	-	-	-	5,5	-	-	5,5	1,8	-	-	-	-	1,8	-	-	-	-		
<i>Min.</i>	-	0,73	6,8	4,9	37,3	14,0	8,1	3,3	-	-	-	86,9	-	-	-	4,3	-	-	4,3	<i>u.d.</i>	-	-	-	-	<i>u.d.</i>	-	-	-	-		
<i>Maks.</i>	-	0,99	9,3	6,1	49,0	18,4	12,8	10,4	-	-	-	95,4	-	-	-	11,6	-	-	11,6	1,8	-	-	-	-	1,8	-	-	-	-		
<i>Genm.8 prv.</i>	-	0,8	7,9	5,7	45,3	16,8	9,7	6,1	-	-	-	92,3	-	-	-	6,7	-	-	6,7	1,0	-	-	-	-	1,0	-	-	-	-		

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.9 Kage, trøffelprodukter.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1tr	C18:1,1tr	C18:2,1tr	Trans fedts.	
	g/100 g fedtsyrer																												
004888	-	-	2,5	2,0	22,4	7,7	25,8	12,5	-	-	-	72,9	-	-	0,51	19,7	-	-	20,2	6,3	0,66	-	-	7,0	-	-	-	-	-
004898	-	-	1,1	1,4	18,7	8,6	26,3	7,1	-	-	-	63,2	-	-	0,73	26,3	-	-	27,0	8,3	0,92	-	-	9,2	-	0,40	0,23	0,63	-
005277	-	-	-	-	0,50	0,66	27,7	7,9	0,61	-	-	37,4	-	-	1,5	43,3	0,65	-	45,5	13,7	2,7	-	-	16,4	-	0,34	0,33	0,67	-
006048	-	-	1,1	0,82	7,2	3,1	25,4	10,8	-	-	-	48,4	-	-	1,3	35,1	-	-	36,4	12,1	2,4	-	-	14,6	-	0,31	0,29	0,60	-
006137	-	-	1,7	1,4	15,2	6,0	25,1	7,7	-	-	-	57,2	-	-	0,75	30,4	-	-	31,1	9,8	1,3	-	-	11,1	-	0,46	0,12	0,59	-
007431	-	-	1,0	0,91	10,7	4,5	27,2	10,1	0,50	-	-	54,9	-	-	1,1	32,1	-	-	33,2	9,1	2,0	-	-	11,1	-	0,65	0,15	0,80	-
007433	-	-	1,1	1,2	17,2	7,5	26,7	7,0	-	-	-	60,7	-	-	0,78	28,6	-	-	29,3	9,2	0,76	-	-	9,9	-	-	-	-	-
008046	-	-	1,4	1,2	12,4	4,7	29,4	11,6	-	-	-	60,7	-	-	0,76	28,7	-	-	29,5	8,3	0,87	-	-	9,1	-	0,45	0,24	0,70	-
008048	-	-	3,0	2,3	20,9	7,7	23,7	11,8	-	-	-	69,4	-	-	0,71	21,6	-	-	22,3	6,6	1,1	-	-	7,7	-	0,34	0,16	0,50	-
008050	-	-	1,4	1,1	12,1	4,6	34,6	9,7	-	-	-	63,6	-	-	0,68	27,0	-	-	27,7	8,2	0,54	-	-	8,7	-	-	-	-	-
Min.	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>0,50</i>	<i>0,66</i>	<i>23,7</i>	<i>7,0</i>	<i>u.d.</i>	-	-	<i>37,4</i>	-	-	<i>0,51</i>	<i>19,7</i>	<i>u.d.</i>	-	<i>20,2</i>	<i>6,3</i>	<i>0,54</i>	-	-	<i>7,0</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	-
Maks.	-	-	<i>3,0</i>	<i>2,3</i>	<i>22,4</i>	<i>8,6</i>	<i>34,6</i>	<i>12,5</i>	<i>0,61</i>	-	-	<i>72,9</i>	-	-	<i>1,5</i>	<i>43,3</i>	<i>0,65</i>	-	<i>45,5</i>	<i>13,7</i>	<i>2,7</i>	-	-	<i>16,4</i>	-	<i>0,65</i>	<i>0,33</i>	<i>0,80</i>	-
Genm.10 prv.	-	-	<i>1,4</i>	<i>1,2</i>	<i>13,7</i>	<i>5,5</i>	<i>27,2</i>	<i>9,6</i>	-	-	-	<i>58,8</i>	-	-	<i>0,9</i>	<i>29,3</i>	-	-	<i>30,2</i>	<i>9,2</i>	<i>1,3</i>	-	-	<i>10,5</i>	-	<i>0,30</i>	<i>0,15</i>	<i>0,45</i>	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.10 Marcipanprodukt, kransekage o.l.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.	
	g/100 g fedtsyrer																												
015350	-	-	-	0,49	7,7	2,9	6,6	3,7	-	-	-	21,4	-	-	2,1	53,9	-	-	56,0	20,5	2,1	-	-	22,6	-	-	-	-	-
015354	-	-	-	-	-	-	4,8	1,3	-	-	-	6,0	-	0,54	2,8	63,7	-	-	67,1	25,0	1,9	-	-	26,9	-	-	-	-	-
016082	-	-	-	-	-	-	5,3	1,4	-	-	-	6,7	-	0,52	2,4	64,2	-	-	67,1	24,0	2,2	-	-	26,2	-	-	-	-	-
016211	-	-	-	-	-	-	5,7	1,4	-	-	-	7,0	-	0,53	2,5	64,2	-	-	67,2	23,7	2,1	-	-	25,7	-	-	-	-	-
017450	-	-	-	-	8,0	3,1	5,9	2,6	-	-	-	19,6	-	0,46	1,9	57,0	-	-	59,4	21,0	-	-	-	21,0	-	-	-	-	-
018777	-	-	-	-	9,1	3,5	5,6	2,6	-	-	-	20,9	-	0,47	1,8	54,5	-	-	56,8	21,0	1,3	-	-	22,3	-	-	-	-	-
0407- 000110	-	-	-	-	5,1	2,0	5,8	2,3	-	-	-	15,2	-	0,65	2,2	57,4	-	-	60,3	22,1	2,5	-	-	24,6	-	-	-	-	-
Min.	-	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	4,8	1,3	-	-	-	6,0	-	<i>u.d.</i>	1,8	53,9	-	-	56,0	20,5	<i>u.d.</i>	-	-	21,0	-	-	-	-	-
Maks.	-	-	-	0,49	9,1	3,5	6,6	3,7	-	-	-	21,4	-	0,65	2,8	64,2	-	-	67,2	25,0	2,5	-	-	26,9	-	-	-	-	-
Genm.7 prv.	-	-	-	-	4,3	1,7	5,7	2,2	-	-	-	13,8	-	0,45	2,2	59,3	-	-	62,0	22,5	1,7	-	-	24,2	-	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.11 Tørkage.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
005627	-	-	1,2	1,1	15,3	6,1	23,6	8,0	-	-	-	55,3	-	-	0,94	28,5	-	-	29,4	12,9	1,9	-	-	14,8	-	0,25	0,28	0,53
005776	-	-	1,8	1,5	17,0	6,2	22,3	8,9	-	-	-	57,6	-	-	0,93	26,5	-	-	27,5	11,8	1,8	-	-	13,5	-	1,1	0,32	1,4
005817	-	-	-	-	6,0	2,4	6,1	2,8	-	-	-	17,2	-	-	1,4	62,2	-	-	63,7	17,8	1,3	-	-	19,1	-	-	-	-
005818	-	-	0,61	0,63	9,1	3,7	17,3	3,7	-	-	-	35,1	-	-	1,5	44,3	-	-	45,8	16,7	2,4	-	-	19,1	-	-	-	-
006136	-	-	1,7	1,2	9,1	3,8	22,7	3,4	-	-	-	41,8	-	-	1,4	40,2	-	-	41,6	13,8	2,8	-	-	16,6	-	-	-	-
006622	-	-	-	-	-	-	10,4	8,4	-	-	-	18,9	-	-	1,2	58,6	-	-	59,9	21,3	-	-	-	21,3	-	-	-	-
006623	-	-	1,3	1,0	7,4	3,0	17,6	2,7	-	-	-	33,1	-	-	1,5	46,6	-	-	48,1	16,7	2,1	-	-	18,8	-	-	-	-
006624	-	-	1,7	1,3	9,3	3,8	23,2	3,4	-	-	-	42,6	-	-	1,5	40,1	-	-	41,6	13,2	2,6	-	-	15,8	-	-	-	-
<i>Min.</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>6,1</i>	<i>2,7</i>	-	-	-	<i>17,2</i>	-	-	<i>0,93</i>	<i>26,5</i>	-	-	<i>27,5</i>	<i>11,8</i>	<i>u.d.</i>	-	-	<i>13,5</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	<i>1,8</i>	<i>1,5</i>	<i>17,0</i>	<i>6,2</i>	<i>23,6</i>	<i>8,9</i>	-	-	-	<i>57,6</i>	-	-	<i>1,5</i>	<i>62,2</i>	-	-	<i>63,7</i>	<i>21,3</i>	<i>2,8</i>	-	-	<i>21,3</i>	-	<i>1,1</i>	<i>0,32</i>	<i>1,4</i>
<i>Genm.8 prv.</i>	-	-	<i>1,0</i>	<i>0,9</i>	<i>9,2</i>	<i>3,6</i>	<i>17,9</i>	<i>5,2</i>	-	-	-	<i>37,7</i>	-	-	<i>1,3</i>	<i>43,4</i>	-	-	<i>44,7</i>	<i>15,5</i>	<i>1,9</i>	-	-	<i>17,4</i>	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.12 Skærekage.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
005781	-	-	1,9	1,4	10,6	4,5	26,8	4,6	-	-	-	49,8	-	-	1,4	33,4	0,46	-	35,2	11,9	2,4	-	-	14,3	-	0,52	0,12	0,64
005783	-	-	-	-	-	-	7,6	3,3	0,55	-	-	11,5	-	-	2,8	58,4	1,3	0,62	63,2	18,5	6,8	-	-	25,3	-	-	-	-
005784	-	-	-	-	-	1,2	39,8	7,2	-	-	-	48,2	-	-	0,9	34,6	-	-	35,6	9,2	-	-	-	9,2	-	6,7	0,44	7,1
005799	-	-	-	-	-	0,54	24,4	4,5	-	-	-	29,5	-	-	2,0	48,2	0,79	-	51,0	15,5	4,0	-	-	19,5	-	-	-	-
005815	-	-	-	-	5,5	2,3	27,8	7,0	-	-	-	42,6	-	-	1,4	39,2	0,53	-	41,1	12,6	2,5	-	-	15,1	-	0,78	0,36	1,1
006199	-	-	-	-	-	-	6,8	3,1	0,63	-	-	10,5	-	-	3,2	56,6	1,4	0,63	61,8	19,8	7,9	-	-	27,6	-	-	-	-
006200	-	-	-	-	-	-	7,3	3,0	0,61	-	-	10,8	-	-	3,2	56,3	1,4	0,58	61,5	19,9	7,8	-	-	27,7	-	-	-	-
006589	-	-	-	-	-	-	13,5	7,1	-	-	-	20,6	-	-	1,7	26,5	-	-	28,2	42,4	4,6	-	-	46,9	-	3,6	0,73	4,3
006619	-	-	-	-	-	0,83	19,5	4,8	-	-	-	25,2	-	-	1,5	30,9	-	-	32,4	36,4	5,2	-	-	41,6	-	0,35	0,45	0,79
006621	-	-	1,2	0,94	9,6	3,6	24,5	6,7	-	-	-	46,6	-	-	1,6	36,5	0,60	-	38,7	11,6	3,1	-	-	14,7	-	-	-	-
<i>Min.</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	6,8	3,0	<i>u.d.</i>	-	-	10,5	-	-	0,92	26,5	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	28,2	9,2	<i>u.d.</i>	-	-	9,2	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	1,9	1,4	10,6	4,5	39,8	7,2	0,63	-	-	49,8	-	-	3,2	58,4	1,43	0,63	63,2	42,4	7,9	-	-	46,9	-	6,7	0,73	7,1
<i>Genm.10 prv.</i>	-	-	-	-	-	1,3	19,8	5,1	-	-	-	29,5	-	-	2,0	42,1	0,65	-	44,9	19,8	4,4	-	-	24,2	-	1,2	0,21	1,4

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.13 Roulade med creme og/eller frugtfyld.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.	
	g/100 g fedtsyrer																												
Roulade med creme- og frugtfyld																													
005778	-	-	-	-	1,1	1,1	35,9	6,7	-	-	-	44,9	-	-	1,0	39,5	-	-	40,6	12,8	1,2	-	-	14,0	-	0,16	0,38	0,54	
005780	-	-	-	-	1,7	1,3	36,0	6,9	-	-	-	45,8	-	-	1,0	39,1	-	-	40,1	12,5	1,0	-	-	13,5	-	0,17	0,37	0,54	
005816	-	-	-	-	1,1	1,2	36,9	6,7	-	-	-	45,9	-	-	1,0	39,5	-	-	40,5	12,5	1,0	-	-	13,5	-	-	-	-	
006201	-	-	-	-	1,7	1,3	36,4	6,9	-	-	-	46,3	-	-	1,1	39,1	-	-	40,2	12,5	1,0	-	-	13,5	-	-	-	-	
Roulade med cremefyld																													
006629	-	-	-	-	0,63	1,1	38,5	6,0	-	-	-	46,2	-	-	0,91	39,7	-	-	40,6	11,9	0,81	-	-	12,7	-	0,17	0,37	0,55	
007436	-	-	-	-	1,7	1,3	36,6	6,9	-	-	-	46,5	-	-	1,1	38,9	-	-	40,0	12,5	1,0	-	-	13,5	-	-	-	-	
007766	-	-	1,1	0,93	9,9	3,7	29,3	10,4	-	-	-	55,4	-	-	1,2	31,9	-	-	33,1	10,4	1,1	-	-	11,5	-	-	-	-	
008213	-	-	-	-	0,68	1,1	38,4	6,4	-	-	-	46,6	-	-	1,2	38,9	-	-	40,1	12,0	0,79	-	-	12,8	-	0,13	0,43	0,56	
Roulade med frugtfyld																													
006197	-	-	1,4	1,0	0,59	-	19,0	9,1	-	-	-	31,1	-	1,3	2,1	39,6	0,63	-	43,7	20,6	3,2	0,54	0,85	25,2	-	-	-	-	
006198	-	-	1,7	1,4	7,6	2,8	18,7	12,6	-	-	-	44,8	-	1,1	1,8	32,1	0,66	-	35,7	16,3	2,4	-	0,79	19,5	-	-	-	-	
<i>Min.</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>0,59</i>	<i>u.d.</i>	<i>18,7</i>	<i>6,0</i>	-	-	-	<i>31,1</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>0,91</i>	<i>31,9</i>	<i>u.d.</i>	-	<i>33,1</i>	<i>10,4</i>	<i>0,79</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>11,5</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	
<i>Maks.</i>	-	-	<i>1,7</i>	<i>1,4</i>	<i>9,9</i>	<i>3,7</i>	<i>38,5</i>	<i>12,6</i>	-	-	-	<i>55,4</i>	-	<i>1,3</i>	<i>2,1</i>	<i>39,7</i>	<i>0,66</i>	-	<i>43,7</i>	<i>20,6</i>	<i>3,2</i>	<i>0,54</i>	<i>0,85</i>	<i>25,2</i>	-	<i>0,17</i>	<i>0,43</i>	<i>0,56</i>	
<i>Genm.10 prv.</i>	-	-	-	-	<i>2,7</i>	<i>1,5</i>	<i>32,6</i>	<i>7,9</i>	-	-	-	<i>45,4</i>	-	-	<i>1,2</i>	<i>37,8</i>	-	-	<i>39,5</i>	<i>13,4</i>	<i>1,4</i>	-	-	<i>15,0</i>	-	-	-	-	

Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale
- : fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.14 Kiks, Digestive.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
001637	-	-	-	-	-	0,96	44,5	4,6	-	-	-	50,0	-	-	0,73	36,6	-	-	37,3	11,8	-	-	-	11,8	-	-	0,87	0,87
001640	-	-	-	-	-	1,0	44,5	4,4	-	-	-	50,0	-	-	0,75	36,2	-	-	37,0	12,3	-	-	-	12,3	-	-	0,79	0,79
001744	-	-	-	-	-	0,62	25,9	3,4	-	-	-	30,0	-	-	1,6	41,2	1,0	0,89	44,8	20,8	3,7	-	-	24,5	-	0,16	0,60	0,75
001748	-	-	-	-	-	1,1	43,7	4,4	-	-	-	49,2	-	-	0,77	37,4	-	-	38,2	11,3	-	-	-	11,3	-	0,38	0,89	1,3
001749	-	-	-	-	-	1,1	44,1	4,4	-	-	-	49,6	-	-	0,77	37,3	-	-	38,0	12,4	-	-	-	12,4	-	-	-	-
001751	-	-	-	-	-	1,1	44,8	4,3	-	-	-	50,2	-	-	0,74	36,1	-	-	36,9	12,0	-	-	-	12,0	-	0,15	0,78	0,93
002642	-	-	-	-	-	1,0	44,6	4,8	-	-	-	50,3	-	-	0,73	35,7	-	-	36,4	12,5	-	-	-	12,5	-	-	0,79	0,79
003510	-	-	-	-	-	1,1	45,1	4,4	-	-	-	50,5	-	-	0,73	36,2	-	-	36,9	11,8	-	-	-	11,8	-	-	0,80	0,80
003526	-	-	-	-	-	1,1	44,5	4,4	-	-	-	49,9	-	-	0,75	35,4	-	-	36,2	12,9	-	-	-	12,9	-	0,20	0,82	1,0
Min.	-	-	-	-	-	0,62	25,9	3,4	-	-	-	30,0	-	-	0,73	35,4	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	36,2	11,3	<i>u.d.</i>	-	-	11,3	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	-	-	-	-	-	1,1	45,1	4,8	-	-	-	50,5	-	-	1,6	41,2	1,0	0,89	44,8	20,8	3,7	-	-	24,5	-	0,38	0,89	1,3
Gennem. 9 prv.	-	-	-	-	-	1,0	42,4	4,3	-	-	-	47,7	-	-	0,8	36,9	-	-	38,0	13,1	-	-	-	13,5	-	-	0,70	0,8

--: Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.15 Kiks, crackers.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
005834	-	-	-	-	2,9	1,5	25,6	11,7	0,86	1,8	-	44,3	-	-	0,81	39,8	-	-	40,6	13,6	0,57	-	-	14,2	-	0,75	0,20	0,95
005835	-	-	-	-	-	-	26,9	1,4	-	-	-	28,3	-	-	1,2	12,7	0,70	-	14,6	53,5	2,8	0,75	-	57,1	-	-	-	-
007473	-	-	5,4	4,1	30,3	11,6	21,0	3,5	-	-	-	75,9	-	-	-	17,6	-	-	17,6	6,5	-	-	-	6,5	-	-	-	-
007474	-	0,52	5,4	4,1	29,8	11,4	21,1	3,4	-	-	-	75,7	-	-	-	17,5	-	-	17,5	6,8	-	-	-	6,8	-	-	-	-
007475	-	-	-	-	-	0,54	25,6	3,3	-	-	-	29,4	-	-	1,5	55,4	-	-	56,9	13,0	0,74	-	-	13,8	-	-	-	-
008047	-	-	-	-	-	1,1	45,8	4,2	-	-	-	51,1	-	-	0,76	34,4	-	-	35,1	12,8	-	-	-	12,8	-	0,14	0,79	0,92
008052	-	-	-	-	-	0,58	31,2	5,3	-	-	-	37,1	-	1,2	1,5	32,0	-	-	34,7	26,8	1,3	-	-	28,2	-	-	-	-
008056	-	-	-	-	-	1,0	42,6	4,4	-	-	-	48,0	-	-	0,99	38,3	-	-	39,3	12,2	-	-	-	12,2	-	-	0,53	0,53
Min.	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	21,0	1,4	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	-	28,3	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	12,7	<i>u.d.</i>	-	14,6	6,5	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	-	6,5	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	-	0,52	5,4	4,1	30,3	11,6	45,8	11,7	0,86	1,8	-	75,9	-	1,2	1,5	55,4	0,70	-	56,9	53,5	2,8	0,75	-	57,1	-	0,75	0,79	0,95
Genm.8 prv.	-	-	-	-	-	3,5	30,0	4,6	-	-	-	48,7	-	-	0,8	31,0	-	-	32,0	18,2	0,7	-	-	18,9	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.16 Kiks, rug.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts. fedtsyrer
	g/100 g fedtsyrer																											
008401	-	-	-	0,74	1,3	3,3	39,0	5,9	-	-	-	50,2	-	-	1,3	33,5	-	-	34,8	11,6	1,8	-	-	13,3	-	1,3	0,36	1,6
008402	-	0,56	-	0,72	1,1	3,3	39,0	5,9	-	-	-	50,6	-	-	1,2	33,4	-	-	34,5	11,4	1,8	-	-	13,1	-	1,3	0,36	1,7
009289	-	-	-	-	-	1,0	45,0	4,3	-	-	-	50,4	-	-	0,85	34,9	-	-	35,8	12,4	-	-	-	12,4	-	0,64	0,79	1,4
009290	-	-	-	-	-	1,1	45,1	4,3	-	-	-	50,5	-	-	0,86	35,2	-	-	36,1	12,3	-	-	-	12,3	-	0,33	0,79	1,1
009291	-	-	-	-	-	1,1	45,0	4,3	-	-	-	50,4	-	-	0,85	35,4	-	-	36,2	12,3	-	-	-	12,3	-	0,34	0,74	1,1
<i>Min.</i>	-	<i>u.d.</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	1,0	39,0	4,3	-	-	-	50,2	-	-	0,85	33,4	-	-	34,5	11,4	<i>u.d.</i>	-	-	12,3	-	0,33	0,36	1,1
<i>Maks.</i>	-	0,56	-	0,74	1,3	3,3	45,1	5,9	-	-	-	50,6	-	-	1,3	35,4	-	-	36,2	12,4	1,8	-	-	13,3	-	1,3	0,79	1,7
<i>Genm.5 prv.</i>	-	-	-	-	-	1,9	42,7	4,9	-	-	-	50,4	-	-	1,0	34,5	-	-	35,5	12,0	-	-	-	12,7	-	0,8	0,61	1,4

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.17 Kiks, grov med frugt eller grønt.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts. fedtsyrer
	g/100 g fedtsyrer																											
002071	-	-	1,0	0,72	1,1	1,3	41,3	4,2	-	-	-	49,7	-	-	0,71	35,0	-	-	35,7	14,1	0,55	-	-	14,7	-	-	-	-
002072	-	-	-	-	-	0,58	26,8	3,8	-	-	-	31,2	-	-	1,9	44,5	0,66	-	47,1	17,6	3,6	-	-	21,2	-	-	0,58	0,58
002225	-	-	0,57	-	1,1	1,2	37,3	4,2	-	-	-	44,4	-	-	1,2	36,6	-	-	37,8	14,6	1,5	-	-	16,1	-	1,3	0,46	1,7
002645	-	-	-	-	0,91	1,3	43,8	5,5	-	-	-	51,5	-	-	0,71	33,6	-	-	34,3	13,1	0,53	-	-	13,7	-	0,20	0,38	0,58
002646	-	-	-	-	-	1,1	44,4	5,0	-	-	-	50,5	-	-	0,71	35,6	-	-	36,4	11,9	-	-	-	11,9	-	0,26	0,95	1,2
002647	-	-	-	-	-	1,0	41,1	5,0	-	-	-	47,2	-	-	0,73	34,5	-	-	35,2	12,9	3,7	-	-	16,6	-	0,20	0,81	1,0
003503	-	-	-	-	-	0,74	33,1	5,0	-	-	-	38,9	-	-	0,86	36,3	-	-	37,1	21,9	2,1	-	-	24,0	-	-	-	-
003504	-	-	-	-	-	1,0	40,7	4,3	-	-	-	45,9	-	-	0,75	33,5	-	-	34,3	19,3	-	-	-	19,3	-	0,21	0,34	0,55
<i>Min.</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,58	26,8	3,8	-	-	-	31,2	-	-	0,71	33,5	<i>u.d.</i>	-	34,3	11,9	<i>u.d.</i>	-	-	11,9	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	1,0	0,72	1,1	1,3	44,4	5,5	-	-	-	51,5	-	-	1,9	44,5	0,66	-	47,1	21,9	3,7	-	-	24,0	-	1,3	0,95	1,7
<i>Genm.8 prv.</i>	-	-	-	-	-	1,0	38,6	4,6	-	-	-	44,9	-	-	0,9	36,2	-	-	37,2	15,7	1,5	-	-	17,2	-	0,3	0,44	0,7

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.18 Kiks, hvede, søde (Mariekiks).

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
001631	-	-	-	-	-	1,0	43,1	5,1	-	-	-	49,2	-	-	0,80	34,5	-	-	35,3	14,0	0,58	-	-	14,6	-	-	0,88	0,88
001639	-	-	-	-	-	1,1	44,6	4,5	-	-	-	50,2	-	-	0,73	35,6	-	-	36,4	12,7	-	-	-	12,7	-	-	0,82	0,82
001641	-	-	-	-	-	1,1	45,0	4,3	-	-	-	50,4	-	-	0,80	35,6	-	-	36,4	12,4	-	-	-	12,4	-	-	0,84	0,84
001648	-	-	-	-	-	1,0	43,4	4,2	-	-	-	48,6	-	-	0,76	36,3	-	-	37,1	13,3	-	-	-	13,3	-	-	0,97	0,97
001743	-	-	-	-	-	0,70	32,6	3,9	-	-	-	37,3	-	-	1,5	41,2	0,53	-	43,2	15,0	2,8	-	-	17,8	-	1,1	0,50	1,6
001750	-	-	-	-	-	0,95	42,9	5,1	-	-	-	49,0	-	-	0,7	36,1	-	-	36,8	13,6	0,57	-	-	14,2	-	-	-	-
002640	-	-	-	-	-	0,67	32,6	3,6	-	-	-	36,9	-	-	1,2	37,9	-	-	39,1	21,3	2,6	-	-	24,0	-	-	-	-
002641	-	-	-	-	-	1,1	43,8	4,9	-	-	-	49,7	-	-	0,7	34,1	-	-	34,8	14,9	0,58	-	-	15,5	-	-	-	-
003502	-	-	-	-	-	1,0	44,3	4,9	-	-	-	50,2	-	-	0,8	34,7	-	-	35,4	13,9	0,5	-	-	14,4	-	-	-	-
Min.	-	-	-	-	-	0,67	32,6	3,6	-	-	-	36,9	-	-	0,73	34,1	u.d.	-	34,8	12,4	u.d.	-	-	12,4	-	u.d.	u.d.	u.d.
Maks.	-	-	-	-	-	1,1	45,0	5,1	-	-	-	50,4	-	-	1,5	41,2	0,53	-	43,2	21,3	2,8	-	-	24,0	-	1,1	0,97	1,6
Genm. 9 prv.	-	-	-	-	-	1,0	41,4	4,5	-	-	-	46,8	-	-	0,9	36,2	-	-	37,2	14,6	0,9	-	-	15,4	-	-	0,44	0,6

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.19 Kiks, hvede, sød, med tyk chokolade.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
001538	1,1	0,73	-	0,86	1,1	3,2	27,3	28,8	0,86	-	-	64,1	-	0,66	0,48	29,8	-	-	30,9	3,8	-	-	-	3,8	0,13	1,1	-	1,2
001543	-	-	-	-	0,50	1,5	27,2	33,7	1,0	-	-	63,9	-	-	-	32,1	-	-	32,1	3,9	-	-	-	3,9	-	-	-	-
002067	0,98	0,65	-	0,75	1,0	2,8	27,3	29,8	0,90	-	-	64,2	-	0,60	-	30,3	-	-	30,9	4,0	-	-	-	4,0	0,11	0,79	-	0,89
002068	0,91	0,62	-	0,73	0,89	2,5	26,6	31,2	0,93	-	-	64,4	-	0,52	-	30,3	-	-	30,8	3,7	-	-	-	3,7	0,10	1,0	0,07	1,2
002075*	1,4	0,92	0,53	1,1	1,5	4,2	27,5	27,0	0,78	-	-	65,5	-	0,75	-	28,1	-	-	28,8	3,7	-	-	-	3,7	0,17	1,4	0,41	2,0
002138	0,79	-	-	0,54	0,74	2,3	26,6	29,6	0,89	-	-	61,5	-	0,75	0,75	31,8	-	-	33,3	4,4	-	-	-	4,4	-	0,80	-	0,80
002244	1,4	0,88	-	1,0	1,2	3,8	28,4	27,9	0,82	-	-	65,4	-	0,69	-	28,4	-	-	29,1	3,8	-	-	-	3,8	0,13	1,1	0,38	1,6
002297	1,0	0,69	-	0,72	0,90	2,7	27,0	30,7	0,94	-	-	64,6	-	0,55	-	29,8	-	-	30,3	3,8	-	-	-	3,8	0,10	0,86	0,34	1,3
003972	-	-	1,5	1,3	9,4	4,6	24,7	25,6	0,76	-	-	67,9	-	-	-	26,8	-	-	26,8	4,5	-	-	-	4,5	-	0,80	-	0,80
Min.	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,50	1,5	24,7	25,6	0,76	-	-	61,5	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	26,8	-	-	26,8	3,7	-	-	-	3,7	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	1,4	0,92	1,5	1,3	9,4	4,6	28,4	33,7	1,0	-	-	67,9	-	0,75	0,75	32,1	-	-	33,3	4,5	-	-	-	4,5	0,17	1,4	0,41	2,0
Genm. 9 prv.	0,8	0,50	-	0,8	1,9	3,1	27,0	29,4	0,9	-	-	64,6	-	0,50	-	29,7	-	-	30,3	4,0	-	-	-	4,0	0,08	0,9	-	1,1

* : prv. nr. 002075 fedtsyrer ikke oplyst i skemaet : C15:0 = 1,1 g/100 g fedtsyrer, resultatet indgår i 'Mættede fedtsyrer'; Andre fedtsyrer = 1,2 g/100 g fedtsyrer

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.20 Kiks, dobbelte, hvede, søde.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
005685	-	-	3,5	2,5	19,2	7,9	29,1	8,0	-	-	-	70,2	-	-	-	22,3	-	-	22,3	6,7	-	-	-	6,7	-	0,31	0,51	0,82
005688	-	0,50	5,3	4,1	31,4	11,8	20,5	9,3	-	-	-	82,9	-	-	-	12,8	-	-	12,8	4,3	-	-	-	4,3	-	-	-	-
005689	-	-	3,9	2,9	21,2	8,5	27,5	8,1	0,30	-	-	72,5	-	-	0,41	20,1	-	-	20,5	6,2	-	-	-	6,2	-	0,34	0,48	0,81
005896	-	-	-	-	0,93	1,2	40,9	4,9	-	-	-	48,0	-	-	0,79	33,3	-	-	34,1	14,0	0,62	-	-	14,6	-	3,0	0,37	3,4
006265	-	-	5,0	3,5	26,5	10,1	23,7	8,9	-	-	-	77,7	-	-	-	16,1	-	-	16,1	6,1	-	-	-	6,1	-	-	-	-
006620	-	-	0,96	0,86	10,8	4,4	33,6	4,5	-	-	-	55,1	-	-	0,99	31,7	-	-	32,7	9,6	1,5	-	-	11,0	-	0,92	0,28	1,2
007434	-	0,53	5,5	4,2	31,6	11,6	20,3	9,2	-	-	-	83,0	-	-	-	12,8	-	-	12,8	4,1	-	-	-	4,1	-	-	-	-
007471	-	-	4,0	2,9	21,5	8,5	27,7	8,2	-	-	-	72,7	-	-	-	20,3	-	-	20,3	6,2	-	-	-	6,2	-	0,36	0,43	0,79
008055	-	-	3,0	2,3	21,5	8,0	28,9	9,2	-	-	-	72,9	-	-	-	20,6	-	-	20,6	6,5	-	-	-	6,5	-	-	-	-
009297	-	-	1,0	0,90	12,0	4,6	35,0	6,5	-	-	-	60,1	-	-	0,61	30,3	-	-	30,9	9,0	-	-	-	9,0	-	-	-	-
Min.	-	u.d.	u.d.	u.d.	0,93	1,2	20,3	4,5	u.d.	-	-	48,0	-	-	u.d.	12,8	-	-	12,8	4,1	u.d.	-	-	4,1	-	u.d.	u.d.	u.d.
Maks.	-	0,53	5,5	4,2	31,6	11,8	40,9	9,3	0,30	-	-	83,0	-	-	0,99	33,3	-	-	34,1	14,0	1,5	-	-	14,6	-	3,0	0,51	3,4
Genm.10 prv.	-	-	3,2	2,4	19,7	7,7	28,7	7,7	-	-	-	69,5	-	-	-	22,0	-	-	22,3	7,3	-	-	-	7,5	-	0,5	0,21	0,7

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.21 Kiks, havre, søde.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
001633	-	-	-	-	-	0,72	31,2	3,5	-	-	-	35,4	-	-	1,2	43,7	-	-	44,9	17,8	1,9	-	-	19,7	-	-	-	-
001635	-	-	-	-	-	0,77	34,1	3,7	-	-	-	38,6	-	-	1,2	41,8	-	-	43,0	16,6	1,8	-	-	18,4	-	-	-	-
001636	-	-	-	-	-	0,75	31,9	3,6	-	-	-	36,3	-	-	1,2	40,1	0,52	-	41,8	19,7	2,1	-	-	21,9	-	-	-	-
001638	-	-	-	-	-	0,81	34,3	3,8	-	-	-	38,9	-	-	1,2	41,6	0,48	-	43,3	15,8	2,0	-	-	17,8	-	-	-	-
001746	-	-	-	-	-	1,0	41,3	4,1	-	-	-	46,5	-	-	0,79	38,0	-	-	38,8	13,7	-	-	-	13,7	-	0,16	0,92	1,1
<i>Min.</i>	-	-	-	-	-	0,72	31,2	3,5	-	-	-	35,4	-	-	0,79	38,0	<i>u.d.</i>	-	38,8	13,7	<i>u.d.</i>	-	-	13,7	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	-	-	-	1,0	41,3	4,1	-	-	-	46,5	-	-	1,2	43,7	0,52	-	44,9	19,7	2,1	-	-	21,9	-	0,16	0,92	1,1
<i>Genm.5 prv.</i>	-	-	-	-	-	0,8	34,6	3,8	-	-	-	39,1	-	-	1,1	41,0	-	-	42,4	16,7	1,6	-	-	18,3	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.22 Kiks, havre, søde, med chokolade.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,tr	C18:1,tr	C18:2,tr	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
001634	-	-	-	-	-	1,2	35,0	12,4	0,56	-	-	49,1	-	-	0,80	38,0	-	-	38,8	11,4	0,72	-	-	12,1	-	-	-	-
001745	-	-	0,78	0,72	8,6	3,5	29,1	13,1	0,52	-	-	56,3	-	-	0,59	32,0	-	-	32,6	9,5	-	-	-	9,5	-	1,4	0,22	1,6
001747	-	-	0,79	0,72	8,7	3,5	29,1	13,3	0,54	-	-	56,6	-	-	0,56	31,9	-	-	32,5	9,7	-	-	-	9,7	-	1,1	0,21	1,3
002073	-	-	0,76	0,68	8,1	3,4	29,8	13,5	0,54	-	-	56,7	-	-	0,52	32,7	-	-	33,2	10,0	-	-	-	10,0	-	-	-	-
003564	-	-	-	-	-	1,0	32,1	12,3	0,57	-	-	46,0	-	-	0,99	38,4	-	-	39,4	12,6	1,22	-	-	13,9	-	0,49	0,28	0,77
<i>Min.</i>	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	1,0	29,1	12,3	0,52	-	-	46,0	-	-	0,52	31,9	-	-	32,5	9,5	<i>u.d.</i>	-	-	9,5	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
<i>Maks.</i>	-	-	0,79	0,72	8,7	3,5	35,0	13,5	0,57	-	-	56,7	-	-	0,99	38,4	-	-	39,4	12,6	1,22	-	-	13,9	-	1,4	0,28	1,6
<i>Genm.5 prv.</i>	-	-	0,5	0,4	5,1	2,5	31,0	12,9	0,55	-	-	52,9	-	-	0,7	34,6	-	-	35,3	10,6	-	-	-	11,0	-	0,6	0,14	0,7

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.23 Müslibar.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1tr	C18:1,1tr	C18:2,1tr	Trans fedts.	
	g/100 g fedtsyrer																												
005526	-	-	3,7	2,7	20,6	7,9	9,9	3,4	-	-	-	48,2	-	-	0,65	35,2	-	-	35,8	16,0	-	-	-	16,0	-	-	-	-	-
005527	-	-	2,5	2,0	14,1	5,7	17,7	16,2	0,75	0,81	0,58	60,3	-	-	-	27,7	-	-	27,7	12,1	-	-	-	12,1	-	-	-	-	-
005911	0,96	0,60	-	0,77	1,2	3,1	23,4	5,6	-	-	-	35,7	-	0,56	0,88	44,7	-	-	46,2	16,0	0,70	-	-	16,7	-	1,1	0,33	1,4	-
005912	0,83	0,50	-	0,58	0,83	2,3	25,3	20,2	0,67	-	-	51,2	-	-	0,63	37,9	-	-	38,6	9,1	-	-	-	9,1	-	0,89	0,25	1,1	-
006157	-	-	2,5	1,9	13,1	5,4	17,9	17,0	0,72	0,75	-	59,2	-	-	-	28,3	-	-	28,3	12,5	-	-	-	12,5	-	-	-	-	-
006158	-	-	3,3	2,5	18,2	7,7	19,1	18,3	0,58	-	-	69,7	-	-	-	23,5	-	-	23,5	6,8	-	-	-	6,8	-	-	-	-	-
007579	-	-	2,5	1,8	14,0	5,5	20,1	10,1	-	-	-	54,1	-	-	0,86	32,4	-	-	33,2	11,9	0,83	-	-	12,7	-	-	-	-	-
007580	-	-	2,7	1,9	15,0	5,9	19,5	8,4	-	-	-	53,3	-	-	0,88	32,6	-	-	33,5	12,2	0,99	-	-	13,2	-	-	-	-	-
007947	-	-	1,8	1,3	10,4	4,0	9,3	4,5	-	-	-	31,1	-	-	0,95	49,5	-	-	50,4	18,5	-	-	-	18,5	-	-	-	-	-
009233	-	-	-	-	-	1,0	21,1	14,5	0,50	-	-	37,1	-	-	0,92	52,9	-	-	53,8	9,1	-	-	-	9,1	-	-	-	-	-
Min.	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>1,0</i>	<i>9,3</i>	<i>3,4</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>31,1</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>23,5</i>	-	-	<i>23,5</i>	<i>6,8</i>	<i>u.d.</i>	-	-	<i>6,8</i>	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	<i>0,96</i>	<i>0,60</i>	<i>3,7</i>	<i>2,7</i>	<i>20,6</i>	<i>7,9</i>	<i>25,3</i>	<i>20,2</i>	<i>0,75</i>	<i>0,81</i>	<i>0,58</i>	<i>69,7</i>	-	<i>0,56</i>	<i>0,95</i>	<i>52,9</i>	-	-	<i>53,8</i>	<i>18,5</i>	<i>0,99</i>	-	-	<i>18,5</i>	-	<i>1,1</i>	<i>0,33</i>	<i>1,4</i>	<i>1,4</i>
Genm.10 prv.	-	-	<i>1,9</i>	<i>1,5</i>	<i>10,7</i>	<i>4,8</i>	<i>18,3</i>	<i>11,8</i>	<i>0,32</i>	-	-	<i>50,0</i>	-	-	<i>0,58</i>	<i>36,5</i>	-	-	<i>37,1</i>	<i>12,4</i>	-	-	-	<i>12,7</i>	-	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.24 Kammerjunkere.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,-11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1r	C18:1,1r	C18:2,1r	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
005674	-	-	-	-	-	0,89	37,4	8,2	0,50	-	-	47,0	-	-	0,75	38,9	-	-	39,7	12,2	0,53	-	-	12,7	-	0,31	0,28	0,59
006202	-	-	0,60	0,57	6,3	2,5	23,1	7,5	-	-	-	40,7	-	-	2,0	38,7	0,61	-	41,3	14,0	4,0	-	-	18,0	-	-	-	-
006266	-	-	-	-	-	0,91	37,2	8,4	0,52	-	-	47,0	-	-	0,76	39,5	-	-	40,2	12,1	-	-	-	12,1	-	0,32	0,29	0,61
006627	-	-	1,5	1,1	8,5	3,7	29,0	5,1	-	-	-	48,9	-	-	1,2	35,6	-	-	36,9	11,3	2,3	-	-	13,6	-	0,20	0,39	0,59
007432	-	-	-	-	1,4	1,2	37,7	4,0	-	-	-	44,3	-	-	1,4	38,8	-	-	40,2	12,5	2,3	-	-	14,8	-	0,23	0,42	0,64
007437	-	-	1,5	1,1	9,5	3,9	30,2	6,1	-	-	-	52,3	-	-	1,1	33,2	-	-	34,3	11,7	1,7	-	-	13,4	-	-	-	-
007768	-	-	-	-	0,55	0,86	39,8	4,8	-	-	-	46,0	-	-	1,0	43,3	-	-	44,3	9,7	-	-	-	9,7	-	-	-	-
008043	-	-	-	-	-	0,96	37,2	8,7	0,54	-	-	47,3	-	-	0,87	39,5	-	-	40,4	11,2	-	-	-	11,2	-	0,70	0,34	1,0
008054	-	-	-	-	-	0,65	29,6	4,7	-	-	-	34,9	-	-	1,6	39,1	0,63	-	41,3	19,5	3,8	-	-	23,3	-	0,32	0,22	0,53
Min.	-	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	0,65	23,1	4,0	<i>u.d.</i>	-	-	34,9	-	-	0,75	33,2	<i>u.d.</i>	-	34,3	9,7	<i>u.d.</i>	-	-	9,7	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	-	-	1,5	1,1	9,5	3,9	39,8	8,7	0,54	-	-	52,3	-	-	2,0	43,3	0,63	-	44,3	19,5	4,0	-	-	23,3	-	0,70	0,42	1,0
Genm.9 prv.	-	-	-	-	2,9	1,7	33,4	6,4	-	-	-	45,4	-	-	1,2	38,5	-	-	39,8	12,7	1,6	-	-	14,3	-	0,23	0,22	0,4

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

Bilag 7.3.25 Vafler til is.

Prv.nr. 0406-	C4:0	C6:0	C8:0	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C20:0	C22:0	C24:0	Mættede fedtsyrer	C14:1,n-5	C16:1,n-7	C18:1,n-7	C18:1,n-9	C20:1,11	C22:1,n-9	Monoumæt. fedtsyrer	C18:2,n-6	C18:3,n-3	C18:3,n-6	C20:4,n-6	Polyumæt. fedtsyrer	C16:1,1tr	C18:1,1tr	C18:2,1tr	Trans fedts.
	g/100 g fedtsyrer																											
005686	-	0,77	8,0	5,9	45,1	17,2	9,7	10,2	-	-	-	96,9	-	-	-	0,60	-	-	0,60	1,9	-	-	-	1,9	-	0,53	-	0,53
005892	-	0,71	7,8	5,7	44,5	16,8	10,4	8,4	-	-	-	94,3	-	-	-	3,7	-	-	3,7	2,0	-	-	-	2,0	-	-	-	-
006135	-	0,80	8,1	5,7	42,7	16,0	10,6	8,7	-	-	-	92,7	-	-	-	4,3	-	-	4,3	3,1	-	-	-	3,1	-	-	-	-
006625	-	0,73	8,0	6,0	44,4	16,4	10,4	10,9	-	-	-	96,8	-	-	-	2,1	-	-	2,1	1,1	-	-	-	1,1	-	-	-	-
006626	-	0,75	8,2	5,9	44,8	16,6	10,1	8,1	-	-	-	94,5	-	-	-	3,4	-	-	3,4	2,1	-	-	-	2,1	-	-	-	-
007435	-	0,68	7,6	5,7	43,2	16,0	11,0	10,6	-	-	-	94,8	-	-	-	3,6	-	-	3,6	1,6	-	-	-	1,6	-	-	-	-
007472	-	-	1,4	1,2	15,5	5,7	31,7	9,2	-	-	-	64,6	-	-	0,62	26,7	-	-	27,3	7,3	-	-	-	7,3	-	0,17	0,63	0,80
007578	-	-	3,9	2,9	21,8	8,6	25,1	4,1	-	-	-	66,4	-	-	0,58	25,5	-	-	26,0	7,6	-	-	-	7,6	-	-	-	-
007717	-	0,73	8,1	5,8	43,7	16,2	10,0	12,5	-	-	-	97,1	-	-	-	1,9	-	-	1,9	0,97	-	-	-	1,0	-	-	-	-
008049	-	0,85	8,3	5,9	43,8	16,5	10,3	8,3	-	-	-	94,0	-	-	-	3,9	-	-	3,9	2,1	-	-	-	2,1	-	-	-	-
Min.	-	<i>u.d.</i>	1,4	1,2	15,5	5,7	9,7	4,1	-	-	-	64,6	-	-	<i>u.d.</i>	0,60	-	-	0,60	0,97	-	-	-	1,0	-	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>	<i>u.d.</i>
Maks.	-	0,85	8,3	6,0	45,1	17,2	31,7	12,5	-	-	-	97,1	-	-	0,62	26,7	-	-	27,3	7,6	-	-	-	7,6	-	0,53	0,63	0,80
Genm.10 prv.	-	0,6	6,9	5,1	39,0	14,6	13,9	9,1	-	-	-	89,2	-	-	-	7,6	-	-	7,7	3,0	-	-	-	3,0	-	-	-	-

- : Indholdet er under detektionsgrænsen på 0,5 % af det totale fedtsyreindhold, dog for transfedtsyrer 0,2 % af det totale fedtsyreindhold.

BILAG 7.4 Analyseresultater for vitaminer i 5 gennemsnitsprøver.

Prv.nr. 0406-	Gennemsnitsprøve varetype	pr.100 g									
		Thiamin	Riboflavin	Niacin	PL*	PN*	PM*	B6-vitamin	Pantothensyre	Biotin	Folat
		mg	mg	mg	pyridoxal mg	pyridoxin mg	pyridoxamin mg	mg	mg	µg	µg
003833	Marie kiks	0,085	0,022	1,08	<i>0,012</i>	u.d.	0,060	0,072	u.d.	1,6	9,6
003834	Digestive	0,098	0,0352	1,83	<i>0,014</i>	u.d.	0,074	0,089	u.d.	2,3	12,7
003835	Grovkiks med frugt, grønt eller fibre	0,237	0,078	3,00	<i>0,038</i>	<i>0,017</i>	0,240	0,292	u.d.	4,9	30
003836	Skærekager	0,046	0,081	0,41	<i>0,009</i>	<i>0,010</i>	0,030	0,047	u.d.	4,0	7,3
003837	Havreflager	0,078	0,0515	0,43	<i>0,014</i>	<i>0,011</i>	0,037	0,060	u.d.	5,3	11,2

u.d. : under detektionsgrænsen

* tal med skrå skrift ligger under den kvantitative påvisnings grænse.

BILAG 7.5 Analyseresultater for mineraler og spormetaller i 5 gennemsnitsprøver.

		pr. 100 g																
Prv.nr.	Gennemsnitsprøve varetype	NaCl (Cl)*	NaCl (Na)**	Cl	Na	K	Ca	Mg	P	Fe	Cu	Zn	I	Mn	Cr	Se	Ni	Cd
0406-		g		g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	µg	mg	µg	µg	µg	µg
003833	Marie kiks	0,89	1,12	0,538	441	130	36,5	19,4	91	0,86	0,105	0,464	1,36	0,411	<2	3,76	1,47	2,52
003834	Digestive	0,91	1,39	0,551	547	174	25,9	29,6	116	1,17	0,131	0,666	2,35	0,71	<3,2	3,16	3,72	2,69
003835	Grovkiks med frugt, grønt eller fibre	1,07	1,29	0,651	508	322	96	59	175	2,57	0,214	1,01	5,3	0,9	4,9	3,9	13,6	3,81
003836	Skærekager	0,53	0,94	0,324	369	132	46	14	117	1,27	0,084	0,428	8,5	0,214	7,8	3,76	13	0,99
003837	Havreflager	0,37	0,49	0,226	191	202	23,2	39,1	137	2,73	0,212	0,748	3,5	0,862	11,6	2,66	47	1,09

Fødevareinstituttet
Danmarks Tekniske Universitet
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg

Tlf. 35 88 70 00
Fax 35 88 70 01
8-87-92158-36-9