

## NOTAT

Saltindhold i færdigpakkede saltede hele kødstykker (skinke, hamburgerryg, pulled kød) og middagspølser, der sælges i danske dagligvarebutikker.

**Notat fra DTU Fødevareinstituttet:**

**Saltindhold i færdigpakkede saltede hele kødstykker (skinke, hamburgerryg, pulled kød) og middagspølser der sælges i danske dagligvarebutikker**

Fødevarestyrelsens Saltpartnerskab omfatter Bager- og Konditormestre i Danmark, Center for Klinisk Forskning og Forebyggelse, COOP, Dansk Erhverv, Dansk Hypertensionsselskab, Dansk Industri Fødevarer, Salling Group, De Samvirkende Købmænd, Diabetesforeningen, Forbrugerrådet TÆNK, Fødevaredanmark, Gigtforeningen, Hjernesagen, Hjerteforeningen, HORESTA (Hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation), Kost- og Ernæringsforbundet, Kræftens Bekæmpelse, Landbrug og Fødevarer og Lidl (18. april 2018)<sup>1</sup>.

Saltpartnerskabet har bedt DTU Fødevareinstituttet lave et monitoreringsprogram som en del af strategien for at reducere befolkningens saltindtag. DTU Fødevareinstituttet har fået til opgave at forestå monitoreringen ved hjælp af informationer, som er tilgængelige i produkternes næringsdeklaration.

DTU Fødevareinstituttet  
Afdeling for Risikovurdering og Ernæring  
April 2019

Karin Hess Ygil, Tue Christensen, Ellen Trolle og Heddie Mejborn

---

<sup>1</sup> Saltpartnerskabet er ophørt med udgangen af 2018. Der vil fremadrettet være fokus på at øge tilgængeligheden af blandt andet saltreducerede produkter i Innovationspartnerskabet. Innovationspartnerskabet er et initiativ i Regerings strategien for mad, måltider og sundhed fra august 2018

## Sammendrag og konklusion

Fødevarestyrelsens Saltpartnerskab<sup>2</sup> har bedt DTU Fødevareinstituttet lave et monitoreringsprogram som en del af strategien for at reducere befolkningens saltindtag.

I marts 2017 – juli 2017 er der indsamlet informationer via dataudvekslingsplatformen GS1, internettet og i butikker om saltindhold i de mest købte færdigpakkede saltede hele kødstykker og middagspølser blandt et panel af danske husstande i 2014. Opgørelsen omfatter oplysninger om saltindhold i færdigpakkede saltede hele kødstykker (skinke, hamburgerryg, pulled kød) og middagspølser solgt i danske dagligvarebutikker, der er sammenlignet med Saltlistens vejledende mål for de relevante kategorier.

Det gennemsnitlige saltindhold i saltede hele kødstykker er for skinke 2,4 g/100 g, for tørret skinke 5,6 g /100 g, for hamburgerryg 2,3 g/100 g, for pulled pork 1,7 g/100 g, mens det er 2,3 g/100 g i middagspølser.

De tørrede skinker indgår ikke i Saltlisten. I alt overholder 88% af de øvrige færdigpakkede skinker, 59% af de undersøgte middagspølser og alle de øvrige produkter Saltlistens vejledende mål.

---

<sup>2</sup> Fødevarestyrelsens Saltpartnerskab omfatter Bager- og Konditormestre i Danmark, Center for Klinisk Forskning og Forebyggelse, COOP, Dansk Erhverv, Dansk Hypertensionsselskab, Dansk Industri Fødevarer, Salling Group, De Samvirkende Købmænd, Diabetesforeningen, Forbrugerrådet TÆNK, Fødevaredanmark, Gigtforeningen, Hjernesagen, Hjerteforeningen, HORESTA (Hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation), Kost- og Ernæringsforbundet, Kræftens Bekæmpelse, Landbrug og Fødevarer og Lidl (18. april 2018)

## Baggrund

Saltpartnerskabet blev etableret i 2011 som et samarbejde mellem forskellige parter fra fødevarerhvervet og interesseorganisationer under ledelse af Fødevarestyrelsen.

Saltpartnerskabet har gennem en årrække arbejdet med at sætte fokus på danskernes saltindtag, og på at danskernes saltindtag reduceres. Et vigtigt element i indsatsen er virksomhedernes arbejde med at reducere saltindholdet i fødevarer. Partnerskabet har udarbejdet en liste, Saltlisten, med vejledende mål for saltindhold i 15 overordnede fødevarer kategorier. For at følge udviklingen i saltindhold i disse fødevarer har Saltpartnerskabet bedt DTU Fødevareinstituttet forestå en monitorering ved hjælp af informationer, som er tilgængelige i produkternes næringsdeklaration.

I dette notat beskrives saltindholdet i saltede hele kødstykker (skinke, hamburgerryg, pulled kød) og middagspølser på det danske marked i 2017.

## Metode

DTU Fødevareinstituttet har indledningsvis lavet en markedsundersøgelse af køb af saltede hele kødprodukter og middagspølser. Til det formål er der brugt data fra GfK, som har samlet informationer om køb af kødprodukter blandt et panel af ca. 3000 danske husstande. Deltagerne i panelet har registreret alle deres køb – både fødevarer og andre varer. Markedsundersøgelsen har identificeret de 90% mest købte produkter i 2014 målt i kilo. Herudfra blev der udarbejdet en prøveudtagningsplan, som skulle følges i et planlagt projekt, hvor prøverne skulle analyseres for indholdet af næringsstoffer. Det blev imidlertid besluttet, at indsamle informationer om saltindhold fra næringsdeklarationer for de valgte produkter i prøveudtagningsplanen.

Produkternes næringsdeklarationer er fundet via dataudvekslingsplatformen GS1, detailhandlens hjemmesider, producenters hjemmesider og andre steder på internettet. Der er også indhentet oplysninger ved besøg i butikker. Data er indsamlet i perioden marts 2017 – juli 2017.

Saltindholdet er sammenlignet med Saltlistens vejledende reduktionsmål.

## Resultater

Med udgangspunkt i prøveudtagningsplanerne er der samlet informationer om saltindholdet fra GS1, diverse hjemmesider og butikstjek i 61 produkter under kategorien saltede hele kødstykker og 188 middagspølser.

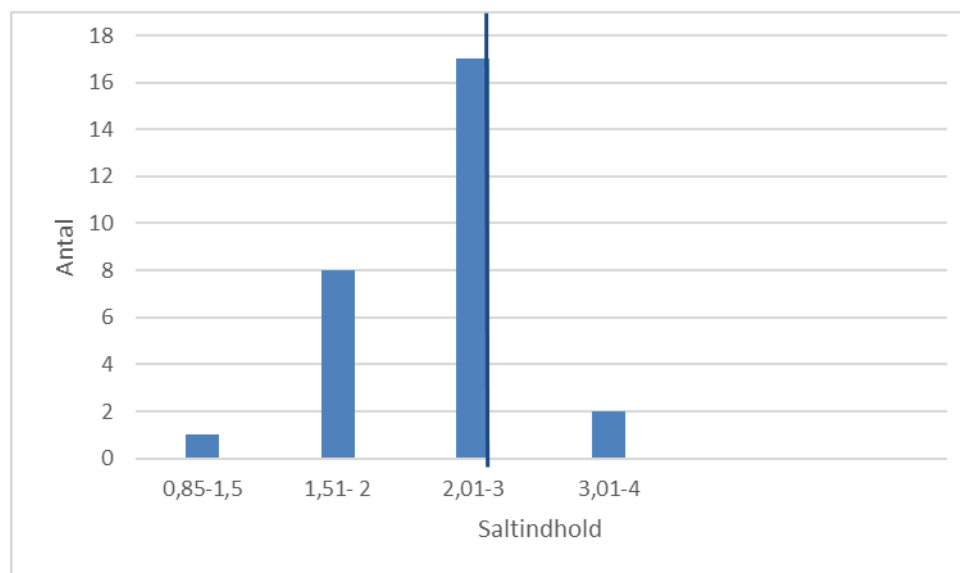
De saltede hele kødprodukter fordeler sig således: skinke 41%, hamburgerryg 19%, pulled pork 19 % og sprængt okse, pulled beef og pulled turkey 21%.

Saltindholdet i forhold til det vejledende mål i Saltlisten for hele kødstykker fremgår af tabel 1. Fordelingen af saltindhold i skinker og hamburgerryg ses af figur 1. Det drejer sig om Saltlistens kategorier 6.2.2. Svine- og oksekød F.eks. skinke, hamburgerryg, rullepølse, kamsteg og lignende, 6.3.2. Røget skinke, røget hamburgerryg og lignende, 6.2.1. Fjerkrækød F.eks. kyllingebryst, kalkunbryst og lignende samt 6.1.1. Middagspølser F.eks. wienerpølse, frankfurter og lignende.

Tabel 1. Saltindhold (g/100 g) per 2017 i de mest købte **saltede hele kødstykker** på det danske marked

Produkttype	Antal med inf. om saltindhold	Gennemsnit	Variation, min.-max.	Vejledende mål ifølge Saltlisten	Antal der overholder vejledende mål
Skinke	17	2,4	1,4-3,6	3,0	15
Skinke, tørret	9	5,6	4,2-7,8	3,0	-
Hamburgerryg	11	2,3	1,8-2,7	3,0	11
Sprængt kalv/oksebryst	3	2,2	2,0-2,5	3,0	3
Pulled beef	3	1,1	0,85-1,5	3,0	3
Pulled pork	12	1,7	1,4-2,3	3,0	12
Pulled turkey	7	1,4	1,1-1,9	2,7	7
Middagspølser	187	2,3	1,5-3,8	2,3	110

For skinke er det 15 ud af 17 produkter (88%), der overholder Saltlistens vejledende mål. De tørrede skinkeprodukter er oftest importerede produkter og er ikke omfattet af Saltlistens vejledende mål. For de øvrige saltede hele kødstykker overholder alle Saltlistens vejledende mål. For middagspølser er det 59%, der overholder Saltlistens vejledende mål.

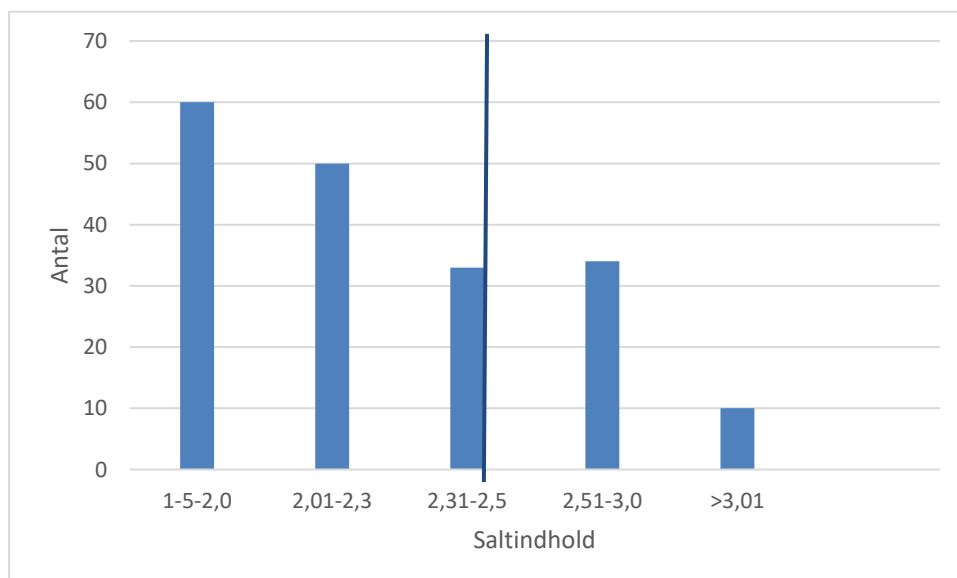


Figur 1. Fordeling af saltindhold per 2017 i skinke og hamburgerryg (ikke tørrede skinker). Den lodrette blå linje angiver Saltlistens vejledende mål.

Tabel 2 viser opdelingen af middagspølser på forskellige typer og deres saltindhold i forhold til Saltlistens mål. Fordelingen af saltindhold i middagspølser fremgår af figur 2. Af frankfurter-pølser overholder 67% af produkterne Saltlistens vejledende mål. For grill-/stege-pølser er det 61%, mens det for wienerpølser er 38% af produkterne, der overholder Saltlistens vejledende mål.

Tabel 2. Saltindhold (g/100 g) per 2017 i forhold til Saltlistens vejledende mål i de mest købte **middagspølser**, der sælges i danske dagligvarebutikker.

	Antal med inf. om saltindhold	Gennemsnit	Variation min.-max.	Vejledende mål ifølge Saltlisten	Antal der overholder vejledende mål
<b>Frankfurter</b>					
Almindelig frankfurter	36	2,3	1,7-3,1	2,3	26
Frankfurter med bacon	3	2,3	2,1-2,6	2,3	2
Frankfurter med ost	3	2,5	2,4-2,7	2,3	0
<b>Grill-/stege-pølser</b>					
Almindelige grill- og stegepølser	60	2,3	1,6-3,8	2,3	39
Grill- og stegepølser: Brunchpølser	11	2,7	1,7-3,8	2,3	4
Grill- og stegepølser med bacon	3	2,3	2,1-2,4	2,3	2
Grill- og stegepølser med ost	11	2,3	1,9-2,8	2,3	7
<b>Wienerpølser</b>					
Almindelige Wienerpølser	11	2,3	1,8-2,8	2,3	6
Wienerpølser, Hot dog	18	2,5	2-2,8	2,3	6
Wienerpølser, Cocktail	8	2,4	2-2,8	2,3	4
<b>Øvrige pølser</b>					
Pølsehorn pølser	3	2,9	1,5-2,4	2,3	2
Kålpølser	1	2,9		2,3	0



Figur 2. Fordeling af saltindhold per 2017 i middagspølser. Den lodrette blå linje angiver Saltlistens vejledende mål.

## Referencer

Vejledende mål for salt i fødevarer, Saltlisten. 18.09.2018.

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Ernaering/Saltlisten%20FVST%2018.09.18.pdf>