

Vejledning for lokale varer – konfektur (ikke chokolade)

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for konfektur (ikke chokolade) er at sikre gode, sikre og lovlige fødevarer til Coops kunder.</p> <p>Denne vejledning og tilhørende bilag skal ses som et uddrag af gældende lovgivning, hvor vi har udtrukket hovedelementer fra lovgivningen samt tilføjet særlige Coop krav. Særlige Coop krav er markeret med <i>kursiv</i>.</p> <p><u>Coop Danmark understreger dog, at det altid er dit ansvar som leverandør at leve op til gældende lovgivning.</u></p>
Hvad er konfektur?	<p>Konfektur er her defineret som produkter, der ikke indeholder kakao eller chokolade (disse er beskrevet i et særskilt dokument).</p> <p>Eksempler kunne være bolsjer, karameller, lakrids, vingummi og nougat.</p>
Kontrol og registrering	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af frugtsaft mv. være registreret hos Fødevarestyrelsen.</p>
Egenkontrol	<p>Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvar for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarer virksomhed. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og dine varer lever op til dette ansvar.</p>
Risikoanalyse	<p>For at finde ud af, hvilken type egenkontrol du skal foretage, skal du først lave en risikoanalyse. Det gælder første gang, du foretager egenkontrol - eller ved ændring i din produktion mm.</p> <p>En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem; virksomhedens fødevareraktiviteter, risici forbundet med aktiviteterne og styringsmuligheder – dvs. hvad virksomheden kan gøre for at undgå, at kunderne bliver syge.</p> <p>Du kan finde hjælp til udarbejdelse af risikoanalyse på Fødevarestyrelsen hjemmeside: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx.</p>
Produktion	<ul style="list-style-type: none">• Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt. Fødevarer, som kan være forurenet af skadedyr, skal kasseres• Bygninger, der anvendes til produktion skal være insekttætte, dvs. vægge og tag skal være tætte og der skal være insektnet i vinduer
GMO	<p><i>Der må ikke anvendes gensplejsede råvarer.</i></p>
Bestråling	<p><i>Der må ikke anvendes bestrålede råvarer.</i></p>
Tilladte tilsætningsstoffer	<p>Godkendte fødevarer-tilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008. Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen. https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display</p> <p>Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter hvilken kategori af fødevarer den tilsættes. Gå ind under 'Categories' (øverst højre hjørne) herefter '5. Confectionery' og vælg herefter den kategori, der passer til dit produkt.</p>

<p>Følgende farvestoffer må ikke anvendes</p>	<p><i>E 102 Tartrazin-gul</i> <i>E 104, Quinolintgult</i> <i>E 110 Sunset Yellow FCF</i> <i>E 122 Azorubin</i> <i>E 123 Amarant</i> <i>E 124 Cochenillerød A</i> <i>E 129 Allurarød AC</i> <i>E 151 Brilliant sort BN</i> <i>E 154 Brun FK</i> <i>E 155 Brun HT</i> <i>E 180 Litolrubin BK</i></p>
<p>Mærkning af konfekturprodukter</p> <p><i>Oprindelse</i></p> <p>Vær opmærksom i forhold til lakrids</p> <p>Vær opmærksom i forhold til sødestoffer</p> <p>Holdbarhed</p>	<p>Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.</p> <p><i>Konfekturprodukter skal være mærket med dansk oprindelse ("Danmark), desuden skal bynavn, område, landsdel eller lignende fremgå. Hvis den karakteriserende ingrediens ikke er af dansk oprindelse, skal dette fremgå af mærkningen i ingredienslisten.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Konfekturprodukter der indeholder glycyrrhizinsyre eller ammoniumsalt heraf i en koncentration på 100 mg/kg eller 10 mg/l eller derover, skal angivelsen 'indeholder lakrids' placeres efter ingredienslisten eller tæt ved varebetegnelsen, medmindre 'lakrids' i forvejen fremgår af varebetegnelsen eller i ingredienslisten • Ved tilsætning i en koncentration på 4 g/kg eller derover angives 'indeholder lakrids – personer, der lider af forhøjet blodtryk, bør undgå for stort indtag' indsættes efter ingredienslisten eller varebetegnelsen • Konfekturprodukter der indeholder et eller flere sødestoffer, skal følgende oplysning placeres tæt ved varebetegnelsen: 'Indeholder sødestof(fer)' • Konfekturprodukter der indeholder både sukker og sødestoffer skal oplysningen: 'Indeholder sukker og sødestof(fer)' placeres tæt ved varebetegnelsen • Konfekturprodukter, der indeholder aspartam, skal mærkes med: 'Indeholder aspartam (en phenylalanin-kilde)' hvis aspartam kun er opført i ingredienslisten med E951. Hvis den specifikke betegnelse 'aspartam/aspartam-acesulfam-salt' er angivet i ingredienslisten anføres: 'indeholder en phenylalanin-kilde' • Hvis konfekturvaren indeholder sukkeralkoholer "polyoler" udover 10 % skal følgende angives: 'Overdreven indtagelse kan virke afførende' <p>Konfekturvarer, der næsten udelukkende består af aromatiserede og/eller farvede sukkerarter er fritaget for kravet om holdbarhedsmærkning, dvs. bolsjer. Ellers <u>skal</u> der angives en holdbarhedsdato på konfekturvarer (se bilag 2).</p>

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:
Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011
Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer