

Dansk udgave

Meddelelser og oplysninger

Informationsnummer

Indhold

Side

I *Meddelelser*

Kommissionen

2000/C 312/01

Meddelelse fra Kommissionen om egenskaberne ved de produkter, der skal leveres som fødevarehjælp fra Fællesskabet

1

I

(Meddelelser)

KOMMISSIONEN

Meddelelse fra Kommissionen om egenskaberne ved de produkter, der skal leveres som fødevarerhjælp fra Fællesskabet

(2000/C 312/01)

(i overensstemmelse med artikel 5 i Kommissionens forordning (EF) nr. 2519/97 af 16.12.1997 (EFT L 346 af 17.12.1997, s. 23))

Denne meddelelse fastsætter egenskaberne ved de produkter, der skal tilvejebringes, uden at dette indskrænker anvendelsen af de særlige bestemmelser, Kommissionen måtte fastsætte i hvert enkelt tilfælde. Den træder i stedet for punkt 1 (Krav til sammensætning og kvalitet) i hvert afsnit i den meddelelse, der er offentliggjort i *De Europæiske Fællesskabers Tidende* C 114 af 29. april 1991, med virkning fra den 1.12.2000.

GENERELT

Henvisningen i udbudsbekendtgørelsen til de forskellige punkter i denne meddelelse anses at omfatte eventuelle indledende bemærkninger pr. produktgruppe samt følgende generelle betragtninger.

Når der henvises til forskellige forordninger, direktiver eller internationale normer, skal der tages hensyn til eventuelle ændringer eller ophævelser, dvs. at den udgave, der gælder på datoen for indgivelse af buddene, skal anvendes.

Tilvejebringelse på Fællesskabets marked forudsætter, at det produkt, der skal leveres, er dyrket og i givet fald forarbejdet inden for EU's grænser.

Alle produkter er bestemt til konsum og skal være af sund og sædvanlig handelskvalitet. Hvad angår produkternes sundhedstilstand (pesticidrester, tungmetaller osv.) og de valgfri ingredienser (behandlingsstoffer, vitaminer, mineraler og aminosyrer) finder normerne i Codex Alimentarius anvendelse.

I forbindelse med leveringen skal leverandøren desuden tilsende modtageren eller dennes repræsentant:

- et plantesundhedscertifikat eller et sundhedscertifikat afhængigt af arten af det produkt, der skal leveres
- et af en officiel instans udstedt certifikat, hvori det attesteres, at de gældende normer for radioaktiv stråling ikke er overskredet i den medlemsstat, hvor det pågældende produkt tilvejebringes. Radioaktivitetscertifikatet skal angive indholdet af cæsium 134 og 137 og af jod 131.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Produkt (sigel)	Side
A. Kornprodukter	4
1. Blød hvede (BLT)	
2. Hård hvede (DUR)	
3. Byg (ORG)	
4. Majs (MAI)	
5. Rug (SEG)	
6. Sorghum (SOR)	
7. Sleben ris, rundkornet, middelkornet eller langkornet (CBR, CBM, CBL)	
8. Parboiled ris, rundkornet, middelkornet eller langkornet (RPR, RPM, RPL)	
9. Brudris (BRI)	
10. Mel af blød hvede (FBLT)	
11. Majsmel (FMAI)	
12. Rugmel (FSEG)	
13. Gryn af hård hvede (SDUR)	
14. Majsgrøn (SMAI)	
15. Havregryn (FHAF)	
B. Frugt og tørrede grøntsager	9
1. Tomatkoncentrat (CT)	
2. Tomat i pulverform (PT)	
3. Korender (COR)	
4. Valske bønner (FABA)	
5. Hestebønner (FEQ)	
6. Flækærter (PISUM)	
C. Sukker	11
1. Hvidt sukker (SUB)	
D. Vegetabiliske olier	11
1. Rapsolie (HCOLZ)	
2. Solsikkeolie (HTOUR)	
3. Olivenolie (HOLI)	
4. Majsolie (HMAI)	
5. Sojaolie (HSOJA)	

E.	Mejeriprodukter	14
	1. Skummetmælkspulver (LEP)	
	2. Vitaminiseret skummetmælkspulver (LEPv)	
	3. Letmælkspulver (LDEP)	
	4. Sødmælkspulver (LENP)	
	5. Smør (B)	
	6. Butteroil (BO)	
	7. Fetaost (FETA)	
	8. Smelteost (FROf)	
F.	Sammensatte produkter	17
	1. Overgangskost på basis af korn (BABYF)	
	2. Kiks (BISC)	
	3. Hvede/soja-blanding (WSB)	
	4. Modermælkserstatning (Lsub1)	
	5. Tilskudsblanding (Lsub2)	
	6. Højenergimælk (LHE)	
	7. Sammensat næringsmiddel (AC)	
	8. Pastaprodukter (PAL)	
G.	Fiskerivarer	23
	1. Sardinkonserver (SAR)	
	2. Makrelkonserver (CM)	
H.	Kødprodukter	24
	1. Corned beef (CB)	
	2. Oksekødkonserver (BPJ)	
	3. Okseleverpostej (PFB)	
	4. Svinekødkonserver (CP)	
	5. Svineleverpostej (PPF)	
	6. Fjerkrækonserver (CV)	

A. KORNDPRODUKTER**Indledende bemærkninger**

Der gælder følgende kontrolmetoder:

- vand: ISO 711, 712 og 6540 (majs)
- proteiner: ICC 105
- Hagberg: ISO 3093
- Zeleny: ISO 5529
- aske: ISO 2171
- syre: AOAC 14022 eller ISO 7305
- cellulose: AOAC 7070 eller ICC 113

og for ris: ISO 7301.

Alle kornprodukter skal have sund lugt og være fri for levende skadedyr, og produkter i første forarbejdningsled skal også være fri for døde skadedyr. Medmindre andet er fastsat, betragtes døde insekter som andre urenheder (Schwarzbesatz) og må under ingen omstændigheder overstige 0,5 %.

De i punkterne 1-6 anførte produkter skal opfylde betingelserne i artikel 2 i forordning (EF) nr. 824/2000 og i bilag I dertil (EFT L 100 af 20.4.2000, s. 31), jf. dog de i det følgende anførte særlige krav. Overholdes disse krav ikke, kan Kommissionen anvende de i nævnte forordning fastsatte fradrag. Ved beregning af fradrag for de i punkterne 7-15 anførte produkter finder EF-bestemmelserne tilsvarende anvendelse.

1. Blød hvede

Blød hvede, som mindst opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 14 %
- bestanddele, som ikke er mangelfrit basiskorn: højst 10 %, herunder:
 - knækkede kerner: højst 3 % (dele af kerner eller kerner, der falder gennem en rundthulssigte på 2,5 mm)
 - urenheder (kornbesats): højst 5 % (uudviklede kerner, kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr, kerner, der fremviser misfarvning af kimen, og kerner opvarmet ved tørring)
 - spirede kerner: højst 2,5 %
 - andre urenheder: højst 1 % (ukrudtsfrø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, rådne kerner, døde insekter og dele af insekter)
 - melldrøje: højst 0,05 %
- proteinindhold: mindst 11,5 % ($N \times 5,7$ i forhold til tørstoffet)
- Hagberg-faldtal på 220 eller derover, indbefattet 60 sekunders forberedelse (omrøring)
- Zeleny-tallet er mindst 25
- rumvægt: mindst 74 kg/hl.

2. **Hård hvede**

Hård hvede, som mindst opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 14 %
- bestanddele, som ikke er mangelfrit basiskorn: højst 10 %, herunder:
 - knækkede kerner: højst 3 % (dele af kerner eller kerner, der falder gennem en rundthulssigte på 2,5 mm)
 - urenheder (kornbesats): højst 2 % (uudviklede kerner, kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr, kerner, der fremviser misfarvning af kimen, og kerner opvarmet ved tørring)
 - plettede og/eller skimlede kerner: højst 5 %, heraf skimlede kerner: højst 1,5 %
 - spirede kerner: højst 2,5 %
 - andre urenheder: højst 0,5 % (ukrudtsfrø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, rådne kerner, døde insekter og dele af insekter)
 - melldrøje: højst 0,05 %
- kerner, som har mistet deres glasagtige udseende: højst 25 %
- proteinindhold: mindst 11,5 % ($N \times 5,7$ i forhold til tørstoffet)
- Hagberg-faldtal på 220 eller derover, indbefattet 60 sekunders forberedelse (omrøring)
- rumvægt: mindst 78 kg/hl.

3. **Byg**

Toradet vinter- eller vårbyg, som mindst opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 14 %
- bestanddele, som ikke er mangelfrit basiskorn: højst 10 %, herunder:
 - knækkede kerner: højst 3 % (dele af kerner eller kerner, der falder gennem en rundthulssigte på 2,5 mm)
 - urenheder (kornbesats): højst 5 % (uudviklede kerner, kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr og kerner opvarmet ved tørring)
 - spirede kerner: højst 2,5 %
 - andre urenheder: højst 1 % (ukrudtsfrø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, døde insekter og dele af insekter)
- rumvægt: mindst 67 kg/hl.

4. **Majs**

Majs, som mindst opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 14 %
- bestanddele, som ikke er mangelfrit basiskorn: højst 8 %, herunder:
 - knækkede kerner: højst 4 % (dele af kerner eller kerner, der falder gennem en rundthulssigte på 4,5 mm)

- urenheder (kornbesats): højst 3 % (kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr og kerner opvarmet ved tørring)
- spirede kerner: højst 0,5 %
- andre urenheder: højst 1 % (ukrudtsfrø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, døde insekter og dele af insekter).

5. **Rug**

Rug, som mindst opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 14 %
- bestanddele, som ikke er mangelfrit basiskorn:
 - knækkede kerner: højst 3 % (dele af kerner eller kerner, der falder gennem en rundthulssigte på 2,5 mm)
 - urenheder (kornbesats): højst 3 % (uudviklede kerner, kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr og kerner opvarmet ved tørring)
 - spirede kerner: højst 2,5 %
 - andre urenheder: højst 1 % (ukrudtsfrø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, døde insekter og dele af insekter)
 - melldrøje: højst 0,05 %
- Hagberg-faldtal på 140 eller derover, indbefattet 60 sekunders forberedelse (omrøring)
- rumvægt: mindst 70 kg/hl.

6. **Sorghum**

Sorghum, som mindst opfylder følgende krav:

- hvid sorghum med et indhold af rød sorghum på højst 2 %
- vandindhold: højst 14 %
- bestanddele, som ikke er mangelfrit basiskorn:
 - knækkede kerner: højst 4 % (dele af kerner eller kerner, der falder gennem en rundthulssigte på 1,8 mm)
 - urenheder (kornbesats): højst 3 % (kerner af andre kornarter, kerner angrebet af skadedyr og kerner opvarmet ved tørring)
 - spirede kerner: højst 1 %
 - andre urenheder: højst 1 % (ukrudtsfrø, fordærvede kerner, egentlige urenheder, avner, døde insekter og dele af insekter)
- tanninindhold: højst 0,4 % af tørstoffet, målt efter »Klaus Daiber-metoden«.

7. Sleben ris, rundkornet, middelkornet eller langkornet

Fuldstændig sleben ris, som opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 15 %
- brudris: højst 5 %
- kridtagtige korn: højst 5 %
- korn med røde riller: højst 3 %
- plettede og/eller skjoldede korn: højst 2,5 %
- gule korn: højst 0,05 %
- ravfarvede korn: højst 0,2 %
- tolerance med hensyn til fremmede bestanddele bestående af:
 - mineralske eller vegetabiliske stoffer, ikke spiselige, såfremt de ikke er giftige: højst 0,01 %
 - fremmede kerner eller dele deraf, spiselige: højst 0,1 %.

8. Parboiled ris, rundkornet, middelkornet eller langkornet

Skoldet (*parboiled*) og sleben ris, som opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 15 %
- brudris: højst 5 %
- korn med røde riller: højst 3 %
- plettede og/eller skjoldede korn: højst 1,5 %
- beskadigede korn: højst 1 %
- tolerance med hensyn til fremmede bestanddele bestående af:
 - mineralske eller vegetabiliske stoffer, ikke spiselige, såfremt de ikke er giftige: højst 0,01 %
 - fremmede kerner eller dele deraf, spiselige: højst 0,1 %
- korn, som ikke er parboiled: højst 0,5 %
- korn, som ikke er fuldstændig gelatiniseret: højst 4 %.

9. Brudris

Brudris, som opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 15 %
- fragmenter: højst 1,5 %
- kridtagtige korn: højst 6 %
- korn med røde riller: højst 10 %
- plettede og/eller skjoldede korn: højst 4 %
- gule og/eller ravfarvede korn: højst 1,175 %

- tolerance med hensyn til fremmede bestanddele bestående af:
 - mineralske eller vegetabiliske stoffer, ikke spiselige, såfremt de ikke er giftige: højst 0,01 %
 - fremmede kerner eller dele deraf, spiselige: højst 0,1 %.

10. **Mel af blød hvede**

Mel af blød hvede, hvis dej ikke klæber under mekanisk forarbejdning, og som opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 14 %
- proteinindhold: mindst 10,5 % ($N \times 6,25$ i forhold til tørstoffet)
- Hagberg-faldtal på 220 eller derover, indbefattet 60 sekunders forberedelse (omrøring)
- Zeleny-tallet er mindst 25
- askeindhold: højst 0,6 % af tørstoffet
- fedtsyreindhold: højst 0,5 g KOH/g olie.

11. **Majsmel**

Majsmel, som opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 13 %
- syreindhold: højst 0,9 %
- fedtindhold: højst 1,3 %
- råcellulose: højst 0,8 % af tørstoffet.

12. **Rugmel**

Rugmel, som opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 14 %
- Hagberg-faldtal på 140 eller derover, indbefattet 60 sekunders forberedelse (omrøring)
- askeindhold: højst 1,4 % af tørstoffet.

13. **Gryn af hård hvede**

Gryn af hård hvede, som opfylder følgende krav:

- gryn, der kan passere en sigte med en maskevidde på 0,160 mm: højst 10 %
- vandindhold: højst 13 %
- askeindhold: højst 1,3 % af tørstoffet
- proteinindhold: mindst 11 % ($N \times 5,7$ i forhold til tørstoffet).

14. **Majsgryn**

Majsgryn, som opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 13 %
- syreindhold: højst 0,6 %
- fedtindhold: højst 0,9 %
- råcellulose: højst 0,6 % af tørstoffet.

15. **Havregryn**

Havregryn med kort tilberedningstid, som er fremstillet af havre af første kvalitet med stor massefylde, og som opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 12 %
- askeindhold: højst 2,3 % af tørstoffet
- råfibre: højst 1,5 % af tørstoffet
- avner: højst 0,1 % af tørstoffet
- proteinindhold: mindst 12 % af tørstoffet
- flager af andre kornarter: højst 2 %.

B. FRUGT OG TØRREDE GRØNTSAGER

1. **Tomatkoncentrat**

Koncentrat af tomater fra den seneste høst, som opfylder de minimumskvalitetskrav, der er fastsat i artikel 10 i forordning (EØF) nr. 1764/86 (EFT L 153 af 7.6.1986, s. 1), og følgende krav:

- tørstof, i alt: 30-31 %
- opløseligt tørstof (tomat): 28-30 %
- saltindhold (NaCl): højst 1,3 %
- syreindhold (citronsyre): højst 3 %.

2. **Tomat i pulverform**

Pulver af tomater fra den seneste høst, vakuamtørret ved en temperatur på højst 90 °C, som opfylder de minimumskvalitetskrav, der er fastsat i artikel 11 og 12 i forordning (EØF) nr. 1764/86 (EFT L 153 af 7.6.1986, s. 1), og følgende krav:

- vandindhold: højst 4 %
- saltindhold (NaCl): højst 1,3 %
- syreindhold (citronsyre): højst 7,5 %.

3. **Korender**

Korender fra den seneste høst, som opfylder følgende krav:

- af kvaliteten »choice«
- af størrelsen »medium«.

Korenderne skal desuden opfylde de minimumskvalitetskrav, der er fastsat i artikel 1 i forordning (EF) nr. 1666/1999 (EFT L 197 af 29.7.1999, s. 32).

4. **Valske bønner**

Bønner (*Vicia faba major*), som er rensede og gasbehandlede. Bønnerne er fri for levende insekter og indeholder højst 0,1 % døde insekter eller insektdele og/eller andre animalske urenheder. Bønnerne opfylder følgende krav:

- fra den seneste høst
- kernernes størrelse: mindst 10 mm
- vandindhold: højst 15 %
- knækkede kerner: højst 3 %
- urenheder: højst 1 %
- beskadigede kerner, i alt: højst 2 %
- tilberedningstid: højst 90 min. (efter opblødning i 12 timer).

5. **Hestebønner**

Bønner (*Vicia faba equina*), som er rensede og gasbehandlede. Bønnerne er fri for levende insekter og indeholder højst 0,1 % døde insekter eller insektdele og/eller andre animalske urenheder. Bønnerne opfylder følgende krav:

- fra den seneste høst
- kernernes størrelse: højst 13 mm (målt med en rundthulssigte)
- vandindhold: højst 15 %
- knækkede kerner: højst 3 %
- urenheder: højst 1 %
- beskadigede kerner, i alt: højst 2 %
- tilberedningstid: højst 90 min. (efter opblødning i 12 timer).

6. **Flækærter**

Gule eller grønne ærter (*Pisum sativum*) fra den seneste høst. De må ikke være kunstigt farvede. Flækærterne skal være dampbehandlede i mindst 2 minutter eller være gasbehandlede, og de skal opfylde følgende krav:

- vandindhold: højst 15 %
- urenheder: højst 0,1 %

- brudærter: højst 10 % (ved brudærter forstås dele af ærter, der falder gennem en rundthulssigte på 5 mm)
- andel med anden eller afvigende farve: højst 1,5 % (gule ærter), højst 15 % (grønne ærter)
- tilberedningstid: højst 60 min. (uden opblødning) eller højst 45 min. (efter opblødning i 12 timer).

Hvis ærterne er gasbehandlede, tilsender leverandøren et fumigeringscertifikat til modtageren eller dennes repræsentant i forbindelse med leveringen. Typen af flækærter (gule eller grønne) præciseres i givet fald i udbudsbekendtgørelsen.

C. SUKKER

1. Hvidt sukker

Hvidt sukker af standardkvalitet, kategori 2, som omhandlet i forordning (EØF) nr. 793/72 (EFT L 94 af 21.4.1972, s. 1), som opfylder kravene i artikel 3, stk. 3, i forordning (EØF) nr. 2103/77 (EFT L 246 af 27.9.1977, s. 2). Kategorien af sukkeret konstateres på en afgørende måde ved anvendelse af reglen i artikel 18, stk. 2, litra a), andet led, i forordning (EØF) nr. 2103/77.

Sukkeret skal være produceret i Fællesskabet, jf. artikel 1, stk. 2, i forordning (EF) nr. 2038/1999 (EFT L 252 af 25.9.1999, s. 1): enten A- eller B-sukker (litra e) og f) eller C-sukker (litra g)). Typen af sukker (A, B eller C) præciseres i udbudsbekendtgørelsen.

D. VEGETABILSKE OLIER

Indledende bemærkninger

Der gælder følgende kontrolmetoder:

- vand: ISO 662
- urenheder: ISO 663
- frie fedtsyrer: ISO 660
- palmitinsyre, erucasyre, linolensyre, oliesyre: ISO 5508 og 5509
- brassicasterol, kolesterol, delta-7-stigmasterol: ISO 6799
- jodtal: ISO 3961
- peroxidtal: ISO 3960
- sæbe: AOCS Cc 15-60
- godkendte tilsætningsstoffer: ISO 6463
- fosfor: AOCS Ca 12-55
- farve: AOCS Cc 136-45.

1. **Rapsolie**

Raffineret rapsolie, som opfylder følgende krav:

- vand og flygtige stoffer: højst 0,2 % m/m
- uopløselige urenheder: højst 0,05 % m/m
- frie fedtsyrer: højst 0,15 %, udtrykt som oliesyre
- erucasyre: højst 5 % af det samlede fedtsyreindhold
- brassicasterol: 5-13 % af det samlede sterolindhold
- sæbe: højst 0,005 % m/m
- fri for fremmed lugt og smag
- peroxidtal: højst 10 milliækvivalenter aktivt oxygen pr. kg olie (højst 2 milliækvivalenter hvis der er tale om en levering af fabrik eller frit afskibningshavn)
- rumvægt ved 20 °C: 0,910-0,920 g/cm³
- refraktionstal ved 40 °C: 1,465-1,469
- godkendte tilsætningsstoffer: højst 100 mg butylhydroxytoluen (BHT-E-321) pr. kg olie.

2. **Solsikkeolie**

Raffineret solsikkeolie, som opfylder følgende krav:

- vand og flygtige stoffer: højst 0,2 % m/m
- uopløselige urenheder: højst 0,05 % m/m
- frie fedtsyrer: højst 0,15 %, udtrykt som oliesyre
- linolensyre: højst 0,5 % af det samlede fedtsyreindhold
- delta-7-stigmasterol: mindst 9 % af det samlede sterolindhold
- brassicasterol: højst 0,5 % af det samlede sterolindhold
- sæbe: højst 0,005 % m/m
- fri for fremmed lugt og smag
- peroxidtal: højst 10 milliækvivalenter aktivt oxygen pr. kg olie (højst 2 milliækvivalenter hvis der er tale om en levering af fabrik eller frit afskibningshavn)
- rumvægt ved 20 °C: 0,918-0,923 g/cm³
- refraktionstal ved 40 °C: 1,467-1,469
- godkendte tilsætningsstoffer: højst 100 mg butylhydroxytoluen (BHT-E-321) pr. kg olie.

3. **Olivenolie**

Olivenolien skal for hver kategori, der er fastsat i bilaget til forordning nr. 136/66/EØF (EFT 172 af 30.9.1966, s. 3025/66), svare til de egenskaber, som er fastlagt i forordning (EØF) nr. 2568/91 (EFT L 248 af 5.9.1991, s. 1).

4. **Majsolie**

Raffineret majsolie, som opfylder følgende krav:

- vand og flygtige stoffer: højst 0,2 % m/m
- uopløselige urenheder: højst 0,05 % m/m
- frie fedtsyrer: højst 0,15 %, udtrykt som oliesyre
- farve, Lovibond $5^{1/4}$ " (rød/gul): højst 3/25
- sæbe: højst 0,005 % m/m
- fri for fremmed lugt og smag
- peroxidtal: højst 10 milliækvivalenter aktivt oxygen pr. kg olie (højst 2 milliækvivalenter hvis der er tale om en levering af fabrik eller frit afskibningshavn)
- rumvægt ved 20 °C: 0,917-0,925 g/cm³
- refraktionstal ved 40 °C: 1,465-1,468
- jodtal (Wijs): 103-128 g/100 g
- palmitinsyre: 8-14 % af det samlede fedtsyreindhold
- oliesyre: højst 35 % af det samlede fedtsyreindhold
- linolensyre: 50-62 % af det samlede fedtsyreindhold.

5. **Sojaolie**

Raffineret sojaolie, som opfylder følgende krav:

- udseende ved stuetemperatur: klar og skinnende
- vand og flygtige stoffer: højst 0,2 % m/m
- uopløselige urenheder: højst 0,05 % m/m
- frie fedtsyrer: højst 0,1 %, udtrykt som oliesyre
- farve, Lovibond $5^{1/4}$ " (rød/gul): højst 1,5/15
- sæbe: højst 0,005 % m/m
- fri for fremmed lugt og smag
- peroxidtal: højst 10 milliækvivalenter aktivt oxygen pr. kg olie (højst 2 milliækvivalenter hvis der er tale om en levering af fabrik eller frit afskibningshavn)
- rumvægt ved 20 °C: 0,919-0,925 g/cm³
- refraktionstal ved 40 °C: 1,466-1,470
- jodtal (Wijs): 125-140 g/100 g.

E. MEJERIPRODUKTER

Indledende bemærkninger

De anførte mælkepulvere skal fremstilles efter tildeling af leveringskontrakten.

De skal fremstilles af pasteuriseret mælk fra sunde dyr og under fortrinlige hygiejnevilkår, som overvåges af et kvalificeret teknisk personale. Det område, hvori råmælken er produceret, skal i de sidste 12 måneder inden forarbejdningen have været fri for mund- og klovesyge, bovin spongiform encephalopati (BSE) og alle andre smitsomme sygdomme, der er anmeldelsespligtige. I forbindelse med leveringen skal leverandøren tilsende modtageren eller dennes repræsentant et veterinærcertifikat og/eller et sundhedscertifikat, der er udstedt af en officiel instans, og som bekræfter, at ovenstående betingelser er opfyldt.

Referencemetoderne til analyse og kvalitetsvurdering af mælk og mejeriprodukter er dem, der er fastsat i bilaget til forordning (EF) nr. 1854/96 (EFT L 246 af 27.9.1996, s. 5).

1. *Skummetmælkspulver*

Skummetmælkspulver, der er fremstillet ved spraytørring, og som mindst opfylder følgende krav:

- proteinindhold: mindst 31,4 % af tørstofekstraktet uden fedtstoffer
- fedtindhold: højst 1 %
- vandindhold: højst 4 %
- surhedsgrad, udtrykt i ml 0,1 normal natriumhydroxidopløsning: højst 19,5
- laktatindhold: højst 150 mg/100g
- tilsætningsstoffer: ingen
- phosphatase-test: negativ, dvs. højst 4µg phenol/g rekonstitueret mælk
- uopløselighedstal: højst 0,5 ml (ved 24 °C)
- brændte partikler: højst 15 mg, dvs. mindst skive B
- indhold af mikroorganismer: højst 40 000/g
- påvisning af koliforme bakterier: negativ i 0,1 g, i henhold til forordning (EF) nr. 1080/96 (EFT L 142 af 15.6.1996, s. 13)
- påvisning af kærnemælk: negativ
- påvisning af valle: negativ
- smag og lugt: ren
- udseende: hvid til let gullig farve, ingen urenheder eller farvede partikler
- påvisning af stoffer med antimikrobiel virkning: negativ.

2. *Vitaminiseret skummetmælkspulver*

Vitaminiseret skummetmælkspulver, der er fremstillet ved spraytørring, og som opfylder kravene i punkt E.1 samt følgende krav:

- indhold af A-vitamin i I.E./100 g: fra 5 000 til 10 000
- indhold af D-vitamin i I.E./100 g: fra 500 til 1 000.

Vitamintilsætningen skal indeholde 10 gange flere A-vitaminer end D-vitaminer. De tilsatte vitaminer skal være af farmaceutisk kvalitet og være produceret med henblik på konsum. A-vitaminet skal være i form af palmitat og/eller acetat. Desuden garanterer producenten og/eller leverandøren, idet de skriftligt påtager sig denne forpligtelse, at forholdet mellem koncentrationen af A- og D-vitaminer er 10:1, og at indholdet af disse vitaminer er overholdt i det præparat, der er bestemt til tilsætning til skummetmælkspulveret. Alene et produkt, der opfylder disse krav, må tilsættes skummetmælkspulveret med henblik på berigelse med A- og D-vitaminer.

Oplysningerne vedrørende det anvendte A- og D-vitaminpræparat, ifølge hvilke man skal kunne fastslå

- tilgang og afgang samt de anvendte mængder
- navn og adresse på producent og/eller leverandør
- den anvendte berigelsesmetode, og
- anvendelsesdatoen

skal opbevares i et register, som fabrikanten af vitaminiseret skummetmælkspulver er forpligtet til at føre. Kommissionen eller dens repræsentant (kontrolorganet) skal have adgang til dette register.

Referencemetoden til bestemmelse af A-vitaminindholdet er fastsat ved den internationale standard FIL 142. Referencemetoden til bestemmelse af D-vitaminindholdet i det præparat, der er bestemt til tilsætning til skummetmælkspulveret, er fastsat i AOAC-metoderne 43.079.

3. *Letmælkspulver*

Letmælkspulver, der er fremstillet ved spraytørring, og som opfylder kravene i afsnit E.1 med følgende undtagelser:

- fedtindhold: 12-15 %
- vandindhold: højst 3 %.

4. *Sødmælkspulver*

Sødmælkspulver af kvaliteten »extra grade«, der er fremstillet ved spraytørring, og som opfylder følgende krav:

- fedtindhold: mindst 26 %
- vandindhold: højst 3 %
- surhedsgrad (i forhold til det fedtfri tørstof) ADPI:
 - udtrykt i ml 0,1 normal natriumhydroxidopløsning: højst 3
 - udtrykt i mælkesyre: højst 0,15 %
- laktatindhold (i forhold til det fedtfri tørstof): højst 150 mg/100 g
- tilsætningsstoffer: ingen
- phosphatase-test: negativ, dvs. højst 4 µg phenol/g rekonstitueret mælk
- uopløselighedstal: højst 0,5 ml (ved 24 °C)
- brændte partikler: højst 15 mg, dvs. mindst skive B
- indhold af mikroorganismer: højst 50 000/g

- påvisning af koliforme bakterier: negativ i 0,1 g, i henhold til forordning (EF) nr. 1080/96 (EFT L 142 af 15.6.1996, s. 13)
- påvisning af kærnemælk: negativ
- påvisning af valle: negativ
- smag og lugt: ren
- udseende: hvid til let gullig farve, ingen urenheder eller farvede partikler.
- påvisning af stoffer med antimikrobiel virkning: negativ.

5. **Smør**

Usaltet smør, som opfylder de krav, der er beskrevet i bilag I til forordning (EF) nr. 454/95 (EFT L 46 af 1.3.1995, s. 1), herunder:

- indhold af mælkefedt: mindst 82 %
- vandindhold: højst 16 %
- indhold af fedtfrit tørstof: højst 2 %.

6. **Butteroil**

Butteroil, som opfylder følgende krav:

- indhold af mælkefedt: mindst 99,8 %
- indhold af vand og fedtfrit tørstof: højst 0,2 %
- indhold af frie fedtsyrer, udtrykt som oliesyre: højst 0,35 %
- peroxidtal, udtrykt i milliækvivalenter aktivt oxygen/kg: højst 0,3
- neutraliserings- og konserveringsmidler samt antioxidanter: ingen
- smag og lugt: ren, fri for fremmed smag og lugt
- kobberindhold: højst 0,05 ppm
- jernindhold: højst 0,2 ppm.

7. **Fetaost**

Fetaost, der er fremstillet udelukkende af komælk, og som opfylder følgende krav:

- et vandindhold på højst 72 vægtprocent af den fedtfri ostemasse
- et fedtindhold på mindst 40 vægtprocent af tørstoffet.

Produktet skal fremstilles efter tildeling af leveringskontrakten.

8. **Smelteost**

Smelteost, som opfylder følgende krav:

- et fedtindhold på højst 36 vægtprocent
- et fedtindhold på mindst 40 vægtprocent af tørstoffet
- et tørstofindhold på mindst 43 vægtprocent.

Holdbarhed (uden nedkøling): mindst 12 måneder efter fremstilling. Produktet skal fremstilles efter tildeling af leveringskontrakten.

F. SAMMENSATTE PRODUKTER

Indledende bemærkninger

De i punkt 1, 2 og 3 nævnte produkter skal i det mindste overholde normerne i direktiv 96/5/EF (EFT L 49 af 28.2.1996, s. 17). De i punkt 4 og 5 nævnte produkter skal i det mindste overholde normerne i direktiv 91/321/EØF (EFT L 175 af 4.7.1991, s. 35).

Pesticidrester: Produkterne skal være tilvirket med særlig omhu ifølge god fremstillingspraksis, således at restkoncentrationer af pesticider, som måtte være påkrævet under produktion, oplagring eller forarbejdning af råvarerne eller færdigvaren, forsvinder eller — hvis dette ikke er teknisk muligt — fjernes i størst muligt omfang.

De i punkt 1 til 7 nævnte produkter skal fremstilles efter tildeling af leveringskontrakten. De skal have en holdbarhed på mindst 12 måneder efter fremstillingen.

1. *Overgangskost på basis af korn*

Overgangskost på basis af korn, der er bestemt til spædbørn og småbørn (fra 4 måneder), og som skal opfylde kravene i artikel 1 stk. 2, litra a), nr. ii), og artikel 3 og 4 i direktiv 96/5/EF. Energi: mindst 450 kcal pr. 100 g; mindst 30 % af energien skal tilføres i form af lipider.

Det anvendte korn skal være forkogt, så produktet ikke kræver yderligere kogning, før det kan indtages. Produktet skal desuden indeholde et proteinrigt næringsstof, f.eks. mælk eller sojakoncentrat, samt en appetitvækkende ingrediens, f.eks. vanilje, som svarer til modtagernes ernæringsvaner.

Behandlings- og tørringsprocesserne skal forløbe på en sådan måde, at der sker mindst mulig forringelse af næringsværdien og ganske særligt af proteinkvaliteten. Produktets vandindhold justeres ifølge god fremstillingspraksis for de forskellige produktkategorier og skal være af en størrelse, der er egnet til at gøre tabet i næringsværdien mindst muligt og forhindre opformering af mikroorganismer.

Når produktet er rekonstitueret, skal det have en lind og homogen konsistens, og det må ikke indeholde gryn eller partikler, der kræver tygning; spædbørn og småbørn skal kunne mades med ske med produktet.

Produktet skal pr. 100 g pulver indeholde:

- vitamin B1: mindst 0,5 mg
- vitamin B2: mindst 0,3 mg
- vitamin B6: mindst 0,3 mg
- vitamin B12: mindst 0,7 µg
- vitamin C: mindst 20 mg
- vitamin E: 3-9 mg
- folinsyre: mindst 25 µg

- niacin: mindst 6 mg
- calcium: mindst 600 mg
- natrium: højst 300 mg
- jern: mindst 10 mg
- zink: mindst 10 mg.

Særligt forbud

Produktet og dets bestanddele må ikke være behandlet med ioniserende stråling.

Kontaminanter

Produktet skal være fri for rester af hormoner og antibiotika (bestemmelser heraf foretages efter godkendte metoder) og praktisk talt fri for andre kontaminanter, navnlig for farmakologisk virksomme stoffer.

Hygiejne

I det omfang god fremstillingspraksis tillader det, skal produktet være fri for uacceptable stoffer.

Ved analyse efter egnede prøveudtagnings- og undersøgelsesmetoder

- skal produktet være fri for patogene mikroorganismer
- må produktet ikke indeholde stoffer, der kommer fra mikroorganismer, i en mængde, der kunne udgøre en sundhedsrisiko
- må produktet ikke indeholde noget andet giftigt eller skadeligt stof i en mængde, der kunne udgøre en sundhedsrisiko.

Produktet skal være tilvirket, pakket og opbevaret på hygiejnisk forsvarlige betingelser og skal opfylde bestemmelserne i brugskodeks for hygiejne i forbindelse med spædbørns- og småbørnsernæring (CAC/RCP 21-1979).

Anbefaling

Der bør ikke anvendes råvarer, som udgør en nyhed på levnedsmiddelområdet.

2. Kiks

Kiks med en næringsværdi på mindst 450 kcal/100 g, som opfylder kravene i artikel 1, stk. 2, litra a), nr. iv), og artikel 3 og 4 i direktiv 96/5/EF samt følgende krav:

- vandindhold: højst 3,5 %
- proteinindhold: mindst 15 %
- indhold af kulhydrater: mindst 60 %
- indhold af lipider: mindst 18 %.

Vitaminer og vigtige mineraler (60-80 % af ADD/enhed) pr. 100 g

- vitamin A: mindst 1 560 I.E.
- vitamin B1: mindst 0,8 mg
- vitamin B2: mindst 0,8 mg
- vitamin B6: mindst 0,8 mg
- vitamin B12: mindst 3,1 µg
- vitamin C: 20-45 mg
- vitamin D: mindst 160 I.E.
- vitamin E: 3-9 mg
- folinsyre: højst 270 µg
- niacin: mindst 6,5 mg
- pantothensyre: mindst 3,5 mg
- calcium: mindst 260 mg
- natrium: højst 300 mg
- jern: mindst 4,2 mg
- jod: mindst 50 µg.

Kiksene skal kunne spises direkte eller kunne blandes med drikkevand, mælk eller en anden egnet væske, hvorved der opnås en pasta af ensartet konsistens. Produktet skal desuden indeholde et proteinrigt næringsstof, f.eks. mælk eller sojakoncentrat, samt en appetitvækkende ingrediens, f.eks. vanilje, som svarer til modtagernes ernæringsvaner.

3. *Hvede/soja-blanding*

Produktet fremstår som et pulver, der er spiseklart efter blanding med drikkevand og opvarmning i nogle minutter. Det skal have en næringsværdi på mindst 400 kcal/100 g og opfylde kravene i artikel 1, stk. 2, litra a), nr. ii), og artikel 3 og 4 i direktiv 96/5/EF. Det skal endvidere være fri for patogene kim og opfylde følgende krav:

- vandindhold: højst 9 %
- fedtindhold: mindst 6 % (i forhold til tørstoffet)
- indhold af råproteiner: mindst 19 % (i forhold til tørstoffet)
- indhold af råcellulose: højst 3 % (i forhold til tørstoffet)
- askeindhold: højst 3 % (i forhold til tørstoffet)
- mesofile aerobe bakterier: højst 10 000/g
- gær og skimmel: højst 100/g
- koliforme bakterier: højst 10/g
- påvisning af salmonella: negativ i 125 g
- E. coli: negativ i 1 g.

Bestanddele

- forkogt mel af blød hvede: ca. 65 %
- forkogt (ristet) helsojamel: ca. 30 %
- sukker: mindst 5 %
- vitaminblanding: 0,5 kg/ton af produktet
- mineralblanding: 2 kg/ton af produktet.

Vitaminblanding (pr. kg blanding)

- vitamin A: 1,5 M.I.E.
- vitamin B1: 1,6 g
- vitamin B2: 5,6 g
- vitamin B12: 0,015 g
- vitamin C: 600 g
- niacinamid: 60 g
- folinsyre: 0,75 g.

Mineralblanding (pr. kg blanding)

- calcium: 333,33 g
- zink: 16,67 g
- jern: 26,67 g.

4. *Modertermælksstatning*

Præparat til spædbørn (0 til 5 måneder), der fremstår som et pulver med en næringsværdi på 60-75 kcal/100 ml. Produktet skal desuden opfylde følgende krav:

- proteinindhold: 1,8-3 g/100 kcal
- indhold af lipider: 3,3-6,5 g/100 kcal
- indhold af kulhydrater: 7-14 g/100 kcal
- vandindhold: højst 3 %.

5. *Tilskudsblanding*

Præparat til småbørn (fra 5 måneder), der fremstår som et pulver med en næringsværdi på 60-80 kcal/100 ml. Produktet skal desuden opfylde følgende krav:

- proteinindhold: 2,25-4,5 g/100 kcal
- indhold af lipider: 3,3-6,5 g/100 kcal
- indhold af kulhydrater: 7-14 g/100 kcal
- vandindhold: højst 3 %.

6. Højenergimælk

Produkt på basis af mælk, der fremstår som et pulver, der er bestemt til behandling af alvorlig energi- og proteinmangel. Produktet indeholder allerede alle nødvendige bestanddele (mælk, lipider, sukker, mineraler, vitaminer og oligo-elementer). Det anbefales derfor ikke at tilføje andre bestanddele. Brugen af produktet er forbeholdt næringsterapicentre. En portion på 450-460 g skal blandes med 2 liter drikkevand. Desuden skal produktet pr. 100 g pulver opfylde følgende krav:

- vandindhold: højst 2,5 %
- energiindhold: 520-550 kcal
- proteinindhold: 10-12 % af det samlede energiindhold
- lipider: 45-60 % af det samlede energiindhold
- natrium: højst 290 mg
- kalium: 1 100-1 400 mg
- calcium: 300-600 mg
- fosfor: 300-600 mg
- magnesium: 80-140 mg
- jern: højst 0,3 mg
- zink: 11-14 mg
- kobber: 1,4-1,8 mg
- selen: 20-40 µg
- jod: 70-140 µg
- vitamin A: 0,8-1,1 mg
- vitamin B1: mindst 0,5 mg
- vitamin B2: mindst 1,6 mg
- vitamin B6: mindst 0,6 mg
- vitamin B12: mindst 1,6 µg
- vitamin C: mindst 50 mg
- vitamin D: 15-20 µg
- vitamin E: mindst 20 mg
- vitamin K: 15-30 µg
- folinsyre: mindst 200 µg
- nikotinsyre: mindst 5 mg
- pantothensyre: mindst 3 mg
- biotin: mindst 60 µg
- fedtsyrer n-6: 3-10 % af det samlede energiindhold
- fedtsyrer n-3: 0,3-2,5 % af det samlede energiindhold
- tilsætningsstoffer: ingen, bortset fra de specificerede mineraler og vitaminer

- neutraliseringsmidler: ingen
- phosphatase-test: negativ, dvs. højst 4 µg phenol pr. g rekonstitueret mælk
- uopløselighedstal: højst 0,5 ml (ved 24 °C)
- brændte partikler: højst 15 mg, dvs. mindst skive B
- indhold af mikroorganismer: højst 10 000/g
- påvisning af koliforme bakterier: negativ i 1 g
- påvisning af Clostridium perfringens: negativ i 1 g
- gær: højst 10 i 1 g
- skimmel: højst 50 i 1 g
- påvisning af patogene stafylokokker: negativ i 1 g
- påvisning af salmonella: negativ i 125 g
- påvisning af Listeria: negativ i 25 g
- antibiotika: ingen.

De tilsatte mineraler skal stamme fra vandopløselige salte. Der skal være en sådan balance mellem ækvivalenter i salte af svage syrer (citrat, acetat, fosfat) og det samlede indhold af magnesium- og calciumsalte, at overskuddet af kationer er på mindre end 0,1 milliækvivalenter pr. 100 g. Vitaminer og mineraler skal iblandes, inden det færdige produkt tørres.

7. *Sammensat næringsmiddel*

Det sammensatte næringsmiddel, der fremstår som et pulver, er bestemt til at efterfølge højenergimælken (jf. punkt F.6). Det har et energiindhold på mindst 100 kcal/100 ml og skal pr. 100 g pulver opfylde følgende krav:

- vandindhold: højst 8 %
- proteinindhold: 9-12 % af det samlede energiindhold
- indhold af lipider: 35-54 % af det samlede energiindhold
- natrium: 55-100 mg
- kalium: 170-280 mg
- calcium: 80-120 mg
- fosfor (undtagen phytater): 65-100 mg
- magnesium: 27-100 mg
- jern: 1-2 mg
- zink: 1-2 mg
- kobber: 85-300 µg
- selen: 4,5-15 µg
- jod: 12-30 µg
- vitamin A: 60-100 µg
- vitamin B1: mindst 90 µg

- vitamin B2: mindst 180 µg
- vitamin B6: mindst 90 µg
- vitamin B12: mindst 0,18 µg
- vitamin C: mindst 7 mg
- vitamin D: 1-3 µg
- vitamin E: mindst 0,9 mg
- vitamin K: mindst 4,5 µg
- folinsyre: 45-180 µg
- nikotinsyre: mindst 1,2 mg
- pantothensyre: mindst 0,9 mg
- biotin: mindst 9 µg
- fedtsyrer n-6: 300-1 200 mg
- fedtsyrer n-3: 40-600 mg.

8. **Pastaprodukter**

Pastaprodukter af gryn af hård hvede, som opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 12,5 %
- askeindhold: 0,70-0,95 % af tørstoffet
- cellulose: 0,20-0,45 % af tørstoffet
- proteinindhold: mindst 10,5 % (N × 5,7 i forhold til tørstoffet)
- syreindhold: højst 4 (udtrykt som det antal cm³ normal alkaliopløsning, der er nødvendigt for at neutralisere 100 g tørstof).

Produktionsdatoen må ikke ligge mere end 3 måneder før fristen for indgivelse af bud.

G. **FISKERIVARER**

1. **Sardinkonserves**

Hele sardiner (*Sardina pilchardus Walbaum*) uden hoved, i vegetabilsk olie.

Holdbarhed: mindst 3 år efter fremstilling. Produktionsdatoen må ikke ligge mere end 9 måneder før fristen for indgivelse af bud.

2. **Makrelkonserves**

Makrel (*Scomber scombrus* eller *Scomber japonicus*) præsenteret i form af fileter (uden ben), stykker af fileter (uden ben) eller skiver/steaks (hele stykker uden hoved, indvolde og hale) i naturlig olie, i saltlage, i vegetabilsk olie eller i tomatsovs.

Præsentationsformen præciseres i givet fald i udbudsbekendtgørelsen.

Holdbarhed: mindst 3 år efter fremstilling. Produktionsdatoen må ikke ligge mere end 9 måneder før fristen for indgivelse af bud.

H. KØDPRODUKTER

Indledende bemærkninger

Kødprodukterne skal opfylde betingelserne i kapitel II i bilag B til Rådets direktiv 77/99/EØF (EFT L 26 af 31.1.1977, s. 85).

Holdbarhed: mindst 3 år efter fremstilling. Produktionsdatoen må ikke ligge mere end 6 måneder før fristen for indgivelse af bud.

1. *Corned beef*

Produkt, der er fremstillet udelukkende af oksekød (mindst 90 %) og er stabilt ved stuetemperatur (saltet, emballeret i konservesdåse og kogt). Det skal opfylde betingelserne i forordning (EØF) nr. 2388/84 (EFT L 221 af 18.8.1984, s. 28) og følgende krav:

- vandindhold: højst 60 %
- proteinindhold: mindst 21 % (indholdet af kollagenproteiner må højst udgøre 35 % af det samlede proteinindhold)
- fedt: højst 15,5 %
- salt: højst 2 %
- sukker: højst 1 %
- askeindhold: højst 3,5 %.

Produktet må hverken indeholde knogler, ligamenter, brusk, hår og fremmedlegemer eller tilsætningsstoffer, navnlig fortykningsmidler bortset fra kollagen fra senerne. Produkter må endvidere ikke være fint hakket og skal være fri for ubehagelig lugt og smag.

2. *Oksekødkonserver*

Produkt, der er fremstillet udelukkende af oksekød (mindst 80 %) og er stabilt ved stuetemperatur (saltet, emballeret i konservesdåse og kogt). Det skal opfylde betingelserne i forordning (EØF) nr. 2388/84 (EFT L 221 af 18.8.1984, s. 28) og følgende krav:

- vandindhold: højst 65 %
- proteinindhold: mindst 18 % (indholdet af kollagenproteiner må højst udgøre 35 % af det samlede proteinindhold)
- fedt: højst 18 %
- salt: højst 2 %
- sukker: højst 1 %
- askeindhold: højst 2,5 %.

Produktet må hverken indeholde knogler, ligamenter, brusk, hår og fremmedlegemer eller tilsætningsstoffer, navnlig fortykningsmidler bortset fra kollagen fra senerne. Når produktet skæres i skiver, skal det fremstå som et konsistent, formet produkt (stykker på 15-30 mm), der indeholder en begrænset mængde hakket kød. Det skal endvidere være fri for ubehagelig lugt og smag.

3. **Okseleverpostej**

Bestanddele

- oksekød: mindst 71 %
- okse- eller kalvelever: mindst 5 %
- mælkeproteiner: højst 2 %
- vand: højst 12 %
- stivelse: højst 8 %
- salt: højst 1,8 %
- natriumnitrit: højst 0,01 %.

Produkt, der er stabilt ved stuetemperatur (saltet, emballeret i konserverdåse og kogt) og opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 57 %
- proteinindhold: mindst 12 %
- fedt: højst 30 %
- salt: højst 2 %.

Produktet skal fremstå som en smørevenlig pasta med ensartet konsistens, som indeholder en begrænset mængde smeltet fedt. Det skal endvidere være fri for ubehagelig lugt og smag.

4. **Svinekødkonserver**

Produkt, der er fremstillet udelukkende af svinekød (mindst 80 %) og er stabilt ved stuetemperatur (saltet, emballeret i konserverdåse og kogt). Det skal opfylde følgende krav:

- vandindhold: højst 60 %
- proteinindhold: mindst 12 % (indholdet af kollagenproteiner må højst udgøre 45 % af det samlede proteinindhold)
- fedt: højst 30 %
- salt: højst 2 %
- askeindhold: højst 4 %.

Når produktet skæres i skiver, skal det fremstå som et grovhakket produkt, der indeholder mindst 50 % større stykker (ca. 8 mm) svinekød, som er agglomereret med en fin emulsion med et begrænset indhold af smeltet fedt. Det skal endvidere være fri for ubehagelig lugt og smag.

5. **Svineleverpostej**

Bestanddele

- svinelever: mindst 47 %
- svinefedt: højst 38 %

- vand: højst 12 %
- stivelse: højst 8 %
- salt: højst 1,55 %
- krydderier: højst 0,75 %
- natriumglutamat: højst 0,05 %
- natriumnitrit: højst 0,01 %.

Produkt, der er stabilt ved stuetemperatur (saltet, emballeret i konserverdåse og kogt) og opfylder følgende krav:

- vandindhold: højst 60 %
- proteinindhold: mindst 11 %
- fedt: højst 30 %
- salt: højst 2 %.

Produktet skal fremstå som en smørevenlig pasta med ensartet konsistens, som indeholder en begrænset mængde smeltet fedt. Det skal endvidere være fri for ubehagelig lugt og smag.

6. *Fjerkrækonserves*

Produkt, der er fremstillet af fjerkrækød (mindst 80 %) og er stabilt ved stuetemperatur (saltet, emballeret i konserverdåse og kogt). Det skal opfylde følgende krav:

- vandindhold: højst 65 %
- proteinindhold: mindst 13 % (indholdet af kollagenproteiner må højst udgøre 20 % af det samlede proteinindhold)
- fedt: 12-20 %
- salt: højst 2 %
- stivelse: højst 4 %
- askeindhold: højst 3 %.

Produktet skal have en fast konsistens og være let at skære i skiver. Det må ikke indeholde knogler, ligamenter, brusk eller fremmedlegemer, bortset fra stivelse. Fedt- og/eller geléudskillelsen må ikke overstige 2 %. Det skal endvidere være fri for ubehagelig lugt og smag.
