

I

(Meddelanden)

KOMMISSIONEN

Meddelande från kommissionen om egenskaperna hos produkter som skall levereras som livsmedelsbistånd från gemenskapen

(2000/C 312/01)

[i enlighet med artikel 5 i kommissionens förordning (EG) nr 2519/97 av den 16 december 1997 (EGT L 346, 17.12.1997, s. 23)]

I detta meddelande fastställs egenskaperna hos de produkter som skall mobiliseras dock utan att det hindrar tillämpningen av särskilda bestämmelser som eventuellt fastställs av kommissionen. Från och med den 1.12.2000 skall detta meddelande ersätta punkt 1 (Krav på sammansättning och kvalitet) i varje kapitel enligt det meddelande som offentliggjordes i *Europeiska gemenskapernas officiella tidning* C 114 av den 29 april 1991.

ALLMÄNNA ANMÄRKNINGAR

När en anbudsinfordran innehåller en hänvisning till någon punkt i detta meddelande skall hänvisningen även anses omfatta de inledande anmärkningar som eventuellt finns per produktgrupp liksom de anmärkningar som återges nedan.

I fall då hänvisningar görs till förordningar, direktiv eller internationella normer bör hänsyn tas till eventuella ändringar eller upphävanden av dessa, så att den lydelse beaktas som gäller den dag då anbudet skall lämnas in.

En förutsättning för mobilisering på gemenskapsmarknaden är att den produkt som skall levereras är odlad eller eventuellt förädlad inom Europeiska unionen.

Samtliga produkter är avsedda som livsmedel och skall vara av felfri och korrekt handelskvalitet. Vad beträffar produkternas hygien och hälsosamhet (rester av bekämpningsmedel, tungmetaller etc.) och eventuella övriga ingredienser (tillsatämnen, vitaminer, mineraler, aminosyror) skall "Codex Alimentarius" tillämpas.

Vid leveransen skall leverantören överlämna följande handlingar till mottagaren eller dennes representant:

- ett sundhetscertifikat för växter eller ett hälsointyg beroende på vilken produkt det gäller
- ett certifikat från en myndighet som intygar att gällande normer för kärnstrålning inte har överskridits i den medlemsstaten där produkten i fråga är mobiliserad. Detta certifikat skall innehålla uppgift om halterna cesium 134 och 137 samt jod 131.

REGISTER

Produkt (förkortning)	Sida
A. Spannmålsprodukter	4
1. Vete (BLT)	
2. Durumvete (DUR)	
3. Korn (ORG)	
4. Majs (MAI)	
5. Råg (SEG)	
6. Sorghum (SOR)	
7. Slipat ris, rundkornigt, mellankornigt eller långkornigt (CBR, CBM, CBL)	
8. Ångbehandlat ris, rundkornigt, mellankornigt eller långkornigt (RPR, RPM, RPL)	
9. Brutet ris (BRI)	
10. Vetemjöl (FBLT)	
11. Majsmjöl (FMAI)	
12. Rågmjöl (FSEG)	
13. Durumvetegryn (SDUR)	
14. Majsgryn (SMAI)	
15. Havreflingor (FHAF)	
B. Frukt och torkade grönsaker	9
1. Tomatkoncentrat (CT)	
2. Tomatpulver (PT)	
3. Korinter (COR)	
4. Bondbönor (FABA)	
5. Hästbönor (FEQ)	
6. Delade ärter (PISUM)	
C. Socker	11
1. Vitsocker (SUB)	
D. Vegetabiliska oljor	11
1. Rapsolja (HCOLZ)	
2. Solrosolja (HTOUR)	
3. Olivolja (HOLI)	
4. Majsolja (HMAI)	
5. Sojaolja (HSOJA)	

E.	Mjölksprodukter	14
	1. Skummjölkspulver (LEP)	
	2. Vitaminerat skummjölkspulver (LEPv)	
	3. Mellanmjölkspulver (LDEP)	
	4. Helmjölkspulver (LENP)	
	5. Smör (B)	
	6. Smörolja (BO)	
	7. Ost av feta-typ (FETA)	
	8. Smältost (FROf)	
F.	Sammansatta produkter	17
	1. Spädbarnsmat av spannmål (BABYF)	
	2. Kex (BISC)	
	3. Blandning av vete och soja (WSB)	
	4. Modersmjölkersättning (Lsub1)	
	5. Tillskottsnäring (Lsub2)	
	6. Mjolk med högt energivärde (LHE)	
	7. Sammansatt livsmedelsberedning (AC)	
	8. Pasta (PAL)	
G.	Fiskeriprodukter	23
	1. Sardinkonserver (SAR)	
	2. Makrillkonserver (CM)	
H.	Köttprodukter	24
	1. Corned beef (CB)	
	2. Konserverat nötkött (BPJ)	
	3. Leverpastej av nötkött (PFB)	
	4. Konserverat griskött (CP)	
	5. Leverpastej av griskött (PFP)	
	6. Konserverat fjäderfäkött (CV)	

A. SPANNMÅLSPRODUKTER**Inledande anmärkningar**

Följande kontrollmetoder skall användas:

- Fukthalt: ISO 711, 712 och 6540 (majs).
- Proteiner: ICC 105.
- Hagberg: ISO 3093.
- Zélény: ISO 5529.
- Aska: ISO 2171.
- Surhetsgrad: AOAC 14022 eller ISO 7305.
- Cellulosa: AOAC 7070 eller ICC 113.

Vad gäller ris: ISO 7301.

Samtliga spannmålsprodukter skall vara fria från levande insekter och skadedjur och, vad gäller produkter i det första bearbetningsledet, även döda skadedjur. Om inte annat sägs skall döda insekter betraktas som andra orenheter (Schwarzbesatz), vilka inte får överstiga 0,5 %.

De produkter som omfattas av punkterna 1–6 skall uppfylla kraven i artikel 2 och i bilaga I till förordning (EG) nr 824/2000 (EGT L 100, 20.4.2000, s. 31), utan att det påverkar tillämpningen av nedanstående särskilda krav. Om kraven inte uppfylls kan kommissionen tillämpa det prisavdrag som föreskrivs i den förordningen. Vid beräkningen av prisavdraget för de produkter som omfattas av punkterna 7–15 gäller gemenskapens lagstiftning i tillämpliga delar.

1. Vete

Vetet måste minst uppfylla följande krav:

- Fukt: högst 14 %.
- Beståndsdelar som inte är basspannmål av felfri kvalitet: högst 10 %, varav
 - sönderslagna kärnor: högst 3 % (delar av kärnor eller kärnor som rinner igenom en sikt med runda hål med en diameter på 2,5 millimeter),
 - orenheter bestående av kärnor: högst 5 % (skrumpna kärnor, kärnor av främmande spannmålslag, djurätta kärnor, kärnor med missfärgat groddanlag och torkskadade kärnor),
 - grodda kärnor: högst 2,5 %,
 - andra orenheter: högst 1 % (ogräsfrö, skadade kärnor, orenheter i egentlig mening, skal, skämda kärnor, döda insekter och insektdelar),
 - mjöldryga: högst 0,05 %.
- Proteiner: minst 11,5 % (N × 5,7 beräknat på torrsubstansen).
- Hagberg-falltal: minst 220, inklusive 60 sekunder förberedelseid (skakning).
- Zélényindex: minst 25.
- Rymdvikt: minst 74 kg/hl.

2. **Durumvete**

Durumvetet skall minst uppfylla följande krav:

- Fukt: högst 14 %.
- Beståndsdelar som inte är basspannmål av felfri kvalitet: högst 10 %, varav
 - sönderslagna kärnor: högst 3 % (delar av kärnor eller kärnor som rinner igenom en sikt med runda hål med en diameter på 2,5 millimeter),
 - orenheter bestående av kärnor: högst 2 % (skruppna kärnor, kärnor av främmande spannmålsslag, djurätta kärnor, kärnor med missfärgat groddanlag och torkskadade kärnor),
 - fläckiga kärnor eller kärnor som är angripna av fusarium: högst 5 %, varav kärnor som är angripna av fusarium: högst 1,5 %,
 - grodda kärnor: högst 2,5 %,
 - andra orenheter: högst 0,5 % (ogräsfrö, skadade kärnor, orenheter i egentlig mening, skal, skämda kärnor, döda insekter och insektdelar),
 - mjöldryga: högst 0,05 %.
- Kärnor som har mist sitt glasaktiga utseende: högst 25 %.
- Proteiner: minst 11,5 % (N × 5,7 beräknat på torrsubstansen).
- Hagberg-falltal: minst 220, inklusive 60 sekunders förberedelsestid (skakning).
- Rymdvikt: minst 78 kg/hl.

3. **Korn**

Tvåradigt vår- eller vinterkorn som uppfyller minst följande krav:

- Fukt: högst 14 %.
- Beståndsdelar som inte är basspannmål av felfri kvalitet: högst 10 %, varav
 - sönderslagna kärnor: högst 3 % (delar av kärnor eller kärnor som rinner igenom en sikt med runda hål med en diameter på 2,5 millimeter),
 - orenheter bestående av kärnor: högst 5 % (skruppna kärnor, kärnor av främmande spannmålsslag, djurätta kärnor och torkskadade kärnor),
 - grodda kärnor: högst 2,5 %,
 - andra orenheter: högst 1 % (ogräsfrö, skadade kärnor, orenheter i egentlig mening, skal, döda insekter och insektdelar).
- Rymdvikt: minst 67 kg/hl.

4. **Majs**

Majs som uppfyller minst följande krav:

- Fukt: högst 14 %.
- Beståndsdelar som inte är basspannmål av felfri kvalitet: högst 8 %, varav
 - sönderslagna kärnor: högst 4 % (delar av kärnor eller kärnor som rinner igenom en sikt med runda hål med en diameter på 4,5 millimeter),

- orenheter bestående av kärnor: högst 3 % (kärnor av främmande spannmålsslag, djurättna kärnor och torkskadade kärnor),
- grodda kärnor: högst 0,5 %,
- andra orenheter: högst 1 % (ogräsfrö, skadade kärnor, orenheter i egentlig mening, skal, döda insekter och insektdelar).

5. *Råg*

Råg som uppfyller minst följande krav:

- Fukt: högst 14 %.
- Beståndsdelar som inte är basspannmål av felfri kvalitet:
 - sönderslagna kärnor: högst 3 % (delar av kärnor eller kärnor som rinner igenom en sikt med runda hål med en diameter på 2,5 millimeter),
 - orenheter bestående av kärnor: högst 3 % (skrumpna kärnor, kärnor av främmande spannmålsslag, djurättna kärnor och torkskadade kärnor),
 - grodda kärnor: högst 2,5 %,
 - andra orenheter: högst 1 % (ogräsfrö, skadade kärnor, orenheter i egentlig mening, skal, döda insekter och insektdelar),
 - mjöldryga: högst 0,05 %.
- Hagberg-falltal: minst 140, inklusive 60 sekunders förberedelsestid (skakning).
- Rymdvikt: minst 70 kg/hl.

6. *Sorghum*

Sorghum som uppfyller minst följande krav:

- Vit sorghum som innehåller högst 2 % röd sorghum.
- Fukt: högst 14 %.
- Beståndsdelar som inte är basspannmål av felfri kvalitet:
 - sönderslagna kärnor: högst 4 % (delar av kärnor eller kärnor som rinner igenom en sikt med runda hål med en diameter på 1,8 millimeter),
 - orenheter bestående av kärnor: högst 3 % (kärnor av främmande spannmålsslag, djurättna kärnor och torkskadade kärnor),
 - grodda kärnor: högst 1 %,
 - andra orenheter: högst 1 % (ogräsfrö, skadade kärnor, orenheter i egentlig mening, skal, döda insekter och insektdelar).
- Tannin: högst 0,4 % beräknat på torrsubstansen enligt "Klaus Daiber"-metoden.

7. Slipat ris, rundkornigt, mellankornigt eller långkornigt

Helt slipat ris som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 15 %.
- Brutet ris: högst 5 %.
- Kritaktiga kärnor: högst 5 %.
- Rödstrimmiga kärnor: högst 3 %.
- Prickiga och/eller fläckiga kärnor: högst 2,5 %.
- Gula kärnor: högst 0,05 %.
- Ambrafärgade kärnor: högst 0,2 %.
- Främmande ämnen bestående av
 - minerala eller vegetabiliska substanser, oätliga, under förutsättning att de inte är giftiga: högst 0,01 %,
 - främmande kärnor eller delar därav, ätliga: högst 0,1 %.

8. Ångbehandlat ris, rundkornigt, mellankornigt eller långkornigt

Ångbehandlat (*parboiled*) och slipat ris som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 15 %.
- Brutet ris: högst 5 %.
- Rödstrimmiga kärnor: högst 3 %.
- Prickiga och/eller fläckiga kärnor: högst 1,5 %.
- Pecks: högst 1 %.
- Främmande ämnen bestående av
 - minerala eller vegetabiliska substanser, oätliga, under förutsättning att de inte är giftiga: högst 0,01 %,
 - främmande kärnor eller delar därav, ätliga: högst 0,1 %.
- Riskärnor som inte ångbehandlats (ej *parboiled*): högst 0,5 %.
- Kärnor som inte helt blivit gelatinartade: högst 4 %.

9. Brutet ris

Brutet ris som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 15 %.
- Risdelar: högst 1,5 %.
- Kritaktiga kärnor: högst 6 %.
- Rödstrimmiga kärnor: högst 10 %.
- Prickiga och/eller fläckiga kärnor: högst 4 %.
- Gula och/eller ambrafärgade kärnor: högst 1,175 %.

- Främmande ämnen bestående av
 - minerala eller vegetabiliska substanser, oätliga, under förutsättning att de inte är giftiga: högst 0,01 %,
 - främmande brutna kärnor eller delar därav, ätliga: högst 0,1 %.

10. **Vetemjöl**

Vetemjöl som inte ger en klibbig deg vid mekanisk bearbetning och som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 14 %.
- Proteiner: minst 10,5 % (N × 6,25 beräknat på torrsubstansen).
- Hagberg-falltal: minst 220, inklusive 60 sekunders förberedelsetid (skakning).
- Zélényindex: minst 25.
- Aska: högst 0,6 % beräknat på torrsubstansen.
- Fettsyror: högst 0,5 g KOH/g olja.

11. **Majsmjöl**

Majsmjöl som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 13 %.
- Surhetsgrad: högst 0,9 %.
- Fetthalt: högst 1,3 %.
- Växttråd: högst 0,8 % beräknat på torrsubstansen.

12. **Rågmjöl**

Rågmjöl som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 14 %.
- Hagberg-falltal: minst 140, inklusive 60 sekunders förberedelsetid (skakning).
- Aska: högst 1,4 % beräknat på torrsubstansen.

13. **Durumvetegryn**

Durumvetegryn som uppfyller följande krav:

- gryn med en kornstorlek varav högst 10 % rinner igenom en sikt med maskor som är 0,160 millimeter stora.
- Fukt: högst 13 %.
- Aska: högst 1,3 % beräknat på torrsubstansen.
- Proteiner: minst 11 % (N × 5,7 beräknat på torrsubstansen).

14. **Majsgryn**

Majsgryn som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 13 %.
- Surhetsgrad: högst 0,6 %.
- Fetthalt: högst 0,9 %.
- Växttråd: högst 0,6 % beräknat på torrsubstansen.

15. **Havreflingor**

Havreflingor för snabbkokning bestående av havre med hög täthet och av första kvalitet som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 12 %.
- Aska: högst 2,3 % beräknat på torrsubstansen.
- Växtfibrer: högst 1,5 % beräknat på torrsubstansen.
- Skal: högst 0,1 % beräknat på torrsubstansen.
- Proteiner: minst 12 % beräknat på torrsubstansen.
- Flingor från andra sädeslag: högst 2 %.

B. FRUKT OCH TORKADE GRÖNSAKER

1. **Tomatkoncentrat**

Koncentrat av tomater från den senaste skörden som uppfyller minimikraven för kvalitet enligt artikel 10 i förordning (EEG) nr 1764/86 (EGT L 153, 7.6.1986, s. 1) samt följande krav:

- Fasta ämnen, totalt: 30–31 %.
- Lösliga ämnen (tomater): 28–30 %.
- Salt (NaCl): högst 1,3 %.
- Surhetsgrad (citronsyra): högst 3 %.

2. **Tomatpulver**

Pulver av tomater från den senaste skörden, vakuamtorkat vid en temperatur av högst 90 °C och som uppfyller minimikraven för kvalitet enligt artiklarna 11 och 12 i förordning (EEG) nr 1764/86 (EGT L 153, 7.6.1986, s. 1) samt följande krav:

- Fukt: högst 4 %.
- Salt (NaCl): högst 1,3 %.
- Surhetsgrad (citronsyra): högst 7,5 %.

3. **Korinter**

Korinter från den senaste skörden som uppfylla följande krav:

- Kvalitet: "choice".
- Kornstorlek: "medium".

Dessutom skall korinterna uppfylla minimikraven för kvalitet enligt artikel 1 i förordning (EG) nr 1666/1999 (EGT L 197, 29.7.1999, s. 32).

4. **Bondbönor**

Bondbönor (*Vicia faba major*), rensade och desinficerade genom rökning. Bönona är befriade från levande insekter, innehåller högst 0,1 % döda insekter eller delar av insekter och/eller andra orenheter av animaliskt ursprung och uppfyller följande krav:

- Skörd: senaste.
- Kornstorlek: minst 10 mm.
- Fukt: högst 15 %.
- Sönderslagna kärnor: högst 3 %.
- Främmande ämnen: högst 1 %.
- Total andel skadade kärnor: högst 2 %.
- Koktid: högst 90 minuter (efter blötläggning 12 timmar).

5. **Hästabönor**

Hästabönor (*Vicia faba equina*), rensade och desinficerade genom rökning. Bönona är befriade från levande insekter, innehåller högst 0,1 % döda insekter eller delar av insekter och/eller andra orenheter av animaliskt ursprung och uppfyller följande krav:

- Skörd: senaste.
- Kornstorlek: högst 13 mm (mätt med en sikt med runda hål).
- Fukt: högst 15 %.
- Sönderslagna kärnor: högst 3 %.
- Främmande ämnen: högst 1 %.
- Total andel skadade kärnor: högst 2 %.
- Koktid: högst 90 minuter (efter blötläggning 12 timmar).

6. **Delade ärter**

Gula eller gröna ärter (*Pisum sativum*) från den senaste skörden. Ärterna får inte vara färgade på konstgjord väg. De delade ärterna skall vara ångbehandlade i minst två minuter eller desinficerade genom rökning samt uppfylla följande krav:

- Fukt: högst 15 %.
- Främmande ämnen: högst 0,1 %.

- Sönderslagna delar: högst 10 % (med sönderslagna delar avses delar av ärter som rinner igenom en sikt med runda hål med en diameter på 5 millimeter).
- Procentandel av andra eller avvikande färg: högst 1,5 % för gula ärter, högst 15 % för gröna ärter.
- Koktid: högst 60 minuter (utan blötläggning) eller 45 minuter (efter blötläggning 12 timmar).

I de fall då ärterna har varit desinficerade genom rökning skall leverantören vid leveransen överlämna ett intyp på detta till mottagaren eller dennes representant. Typen av ärter (gula eller gröna) kan eventuellt fastställas i anbudsinfördran.

C. SOCKER

1. *Vitsocker*

Vitsocker av standardkvalitet, kategori 2, som avses i förordning (EEG) nr 793/72 (EGT L 94, 21.4.1972, s. 1) och uppfyller kraven enligt artikel 3.3 i förordning (EEG) nr 2103/77 (EGT L 246, 27.9.1977, s. 2). Sockrets kategoritillhörighet avgörs genom tillämpning av bestämmelserna i artikel 18.2 a andra stycket i förordning (EEG) nr 2103/77.

Sockret skall vara tillverkat inom gemenskapen, i den mening som avses i artikel 1.2 i förordning (EG) nr 2038/1999 (EGT L 252, 25.9.1999, s. 1): antingen A eller B socker (punkterna e och f) eller C socker (punkt g). Typen av socker (A-, B- eller C-socker) fastställs i anbudsinfördran.

D. VEGETABILISKA OLJOR

Inledande anmärkningar

Följande kontrollmetoder skall användas:

- Fukthalt: ISO 662.
- Orenheter: ISO 663.
- Fria fettsyror: ISO 660.
- Palmitinsyra, eurukasyra, linolensyra, oljesyra: ISO 5508 och 5509.
- Brassikasterol, kolesterol, delta-7-stigmasterol: ISO 6799.
- Jodhalt: ISO 3961.
- Peroxidvärde: ISO 3960.
- Tvål: AOCS Cc 15-60.
- Tillåtna tillsatser: ISO 6463.
- Fosfor: AOCS Ca 12-55.
- Färg: AOCS Cc 136-45.

1. **Rapsolja**

Raffinerad rapsolja som uppfyller följande krav:

- Vatten och flyktiga ämnen: högst 0,2 % m/m.
- Olösliga orenheter: högst 0,05 % m/m.
- Fria fettsyror: högst 0,15 % uttryckt som oljesyra.
- Eurukasyra: högst 5 % av den totala halten fettsyror.
- Brassikasterol: 5–13 % av den totala halten steroler.
- Tvål: högst 0,005 % m/m.
- Fri från främmande lukter och aromer.
- Peroxidvärde: högst 10 milliekvivalenter aktivt syre per kg olja (högst 2 milliekvivalenter vid leveranser som görs från fabrik eller fritt utskeppningshamn).
- Rymdvikt vid 20 °C: 0,910–0,920 g/cm³.
- Brytningsindex vid 40 °C: 1,465–1,469.
- Tillåtna tillsatser: högst 100 mg butylhydroxytoluen (BHT-E-321) per kg olja.

2. **Solrosolja**

Raffinerad solrosolja som uppfyller följande krav:

- Vatten och flyktiga ämnen: högst 0,2 % m/m.
- Olösliga orenheter: högst 0,05 % m/m.
- Fria fettsyror: högst 0,15 % uttryckt som oljesyra.
- Linolensyra: högst 0,5 % av den totala halten fettsyror.
- Delta-7-stigmasterol: minst 9 % av den totala halten steroler.
- Brassicasterol: högst 0,5 % av den totala halten steroler.
- Tvål: högst 0,005 % m/m.
- Fri från främmande lukter och aromer.
- Peroxidvärde: högst 10 milliekvivalenter aktivt syre per kg olja (högst 2 milliekvivalenter vid leveranser som görs från fabrik eller fritt utskeppningshamn).
- Rymdvikt vid 20 °C: 0,918–0,923 g/cm³.
- Brytningsindex vid 40 °C: 1,467–1,469.
- Tillåtna tillsatser: högst 100 mg butylhydroxytoluen (BHT-E-321) per kg olja.

3. **Olivolja**

Olivolja som för varje kategori enligt bilagan till förordning nr 136/66/EEG (EGT 172, 30.9.1966, s. 3025/66) uppfyller kraven i förordning (EEG) nr 2568/91 (EGT L 248, 5.9.1991, s. 1).

4. **Majsolja**

Raffinerad majsolja som uppfyller följande krav:

- Vatten och flyktiga ämnen: högst 0,2 % m/m.
- Olösliga orenheter: högst 0,05 % m/m.
- Fria fettsyror: högst 0,15 % uttryckt som oljesyra.
- Färg, Lovibond 5¹/₄" (röd/gul): högst 3/25.
- Tvål: högst 0,005 % m/m.
- Fri från främmande lukter och aromer.
- Peroxidvärde: högst 10 milliekvivalenter aktivt syre per kg olja (högst 2 milliekvivalenter vid leveranser som görs från fabrik eller fritt utskeppningshamn).
- Rymdvikt vid 20 °C: 0,917–0,925 g/cm³.
- Brytningsindex vid 40 °C: 1,465–1,468.
- Jodhalt (Wijs): 103–128 g/100 g.
- Palmitinsyra: 8–14 % av den totala halten fettsyror.
- Oljesyra: högst 35 % av den totala halten fettsyror.
- Linolensyra: 50–62 % av den totala halten fettsyror.

5. **Sojaolja**

Raffinerad sojaolja som uppfyller följande krav:

- Utseende vid rumstemperatur: klar och lysande.
- Vatten och flyktiga ämnen: högst 0,2 % m/m.
- Olösliga orenheter: högst 0,05 % m/m.
- Fria fettsyror: högst 0,1 % uttryckt som oljesyra.
- Färg, Lovibond 5¹/₄" (röd/gul): högst 1,5/15.
- Tvål: högst 0,005 % m/m.
- Fri från främmande lukter och aromer.
- Peroxidvärde: högst 10 milliekvivalenter aktivt syre per kg olja (högst 2 milliekvivalenter vid leveranser som görs från fabrik eller fritt utskeppningshamn).
- Rymdvikt vid 20 °C: 0,919–0,925 g/cm³.
- Brytningsindex vid 40 °C: 1,466–1,470.
- Jodhalt (Wijs): 125–140 g/100 g.

E. MJÖLKPRODUKTER

Inledande anmärkningar

Tillverkning av mjölkpulverprodukter skall ske efter det att leveranskontraktet tilldelats.

Dessa produkter skall tillverkas av pastöriserad mjölk från djur vid god hälsa, under utmärkta sanitära förhållanden som kontrolleras av tekniskt kvalificerad personal samtidigt som produktionsområdet för den obehandlade mjölken under tolv månader före bearbetningen skall ha varit fritt från mul- och klövsjuka, bovin spongiform encefalopati (BSE) samt från varje annan form av smittsam sjukdom som enligt bestämmelserna måste anmälas. Vid leveransen skall leverantören till mottagaren eller dennes representant överlämna ett veterinärintyg och/eller ett sundhetsintyg från en myndighet och som intygar att ovanstående villkor är uppfyllda.

De kontrollmetoder som gäller för mjölk och mjölkprodukter är de som fastställs i bilagan till förordning (EG) nr 1854/96 (EGT L 246, 27.9.1996, s. 5).

1. *Skummjölkspulver*

Skummjölkspulver som erhållits genom spraytorkning och som minst uppfyller följande krav:

- Proteiner: minst 31,4 % beräknat på den fettfria torrsubstansen.
- Fetthalt: högst 1 %.
- Fukt: högst 4 %.
- Mätbar syrahalt uttryckt i ml decinormal natriumhydroxidlösning: högst 19,5.
- Laktater: högst 150 mg/100g.
- Tillsatser: inga.
- Fosfateringstest: negativ, dvs. högst 4µg fenol/g rekonstituerad mjölk.
- Olöslighetsindex: högst 0,5 ml (vid 24 °C).
- Brända partiklar: högst 15 mg, dvs. minst skiva B.
- Mikroorganismer: högst 40 000/g.
- Koliformtest: negativ i 0,1 g i enlighet med förordning (EG) nr 1080/96 (EGT L 142, 15.6.1996, s. 13).
- Kärmjölktest: negativ.
- Vassletest: negativ.
- Smak och lukt: ren.
- Utseende: vit eller lätt gulfärgad, fri från orenheter och färgade partiklar.
- Antimikrobiotika: negativ.

2. *Vitaminerat skummjölkspulver*

Vitaminerat skummjölkspulver som erhållits genom spraytorkning och som uppfyller kraven enligt punkt E.1 samt följande krav:

- A-vitaminhalt i I.E. per 100 g: 5 000–10 000.
- D-vitaminhalt i I.E. per 100 g: 500–1 000.

Den vitaminblandning som tillsätts mjölken måste innehålla tio gånger mer A-vitamin än D-vitamin. De vitaminer som tillsätts mjölken skall vara av farmaceutisk kvalitet och framställda för att användas som livsmedel. A-vitaminet skall föreligga i form av palmititsyra och/eller acetat. Dessutom skall producenten och/eller leverantören skriftligt garantera att koncentrationen av A- och D-vitaminer förhåller sig som 10/1 och att den blandning som skall tillsättas skummjörkspulvret innehåller den föreskrivna vitaminhalten. Endast produkter som uppfyller dessa krav får tillsättas skummjörkspulvret för att berika det på A- och D-vitaminer.

Tillverkaren av vitaminerat skummjörkspulver skall vara förpliktad att föra ett register över uppgifter rörande blandningen av A- och D-vitaminer som anger följande:

- In- och utgående leveranser samt använda kvantiteter.
- Producentens och/eller leverantörens namn och adress.
- Vilket förfarande för berikning som använts.
- Sista förbrukningsdatum.

Kommissionen eller dess företrädare (kontrollorganet) skall ha tillgång till registret.

Den referensmetod som skall användas vid doseringen av A-vitaminer är den som är fastställd i den internationella normen FIL 142. Den referensmetod som skall användas vid doseringen av D-vitaminer i den blandning som tillsätts skummjörkspulvret beskrivs i AOAC-metoderna 43.079.

3. *Mellanmjörkspulver*

Mellanmjörkspulver som erhållits genom spraytorkning och som uppfyller kraven enligt punkt E.1 med följande undantag:

- Fetthalt: 12–15 %.
- Fukt: högst 3 %.

4. *Helmjörkspulver*

Helmjörkspulver av "extra grade"-kvalitet som erhållits genom spraytorkning och som uppfyller följande krav:

- Fetthalt: minst 26 %.
- Fukt: högst 3 %.
- Mätbar syrahalt (beräknat på den fettfria torrsubstansen) ADPI:
 - i ml decinormal natriumhydroxidlösning: högst 3,
 - i mjörksyra: högst 0,15 %.
- Laktater (beräknat på den fettfria torrsubstansen): högst 150 mg/100g.
- Tillsatser: inga.
- Fosfateringstest: negativ, dvs. högst 4µg fenol/g rekonstituerad mjörk.
- Olöslighetsindex: högst 0,5 ml (vid 24 °C).
- Brända partiklar: högst 15 mg, dvs. minst skiva B.
- Mikroorganismer: högst 50 000/g.

- Koliformtest: negativ i 0,1 g i enlighet med förordning (EG) nr 1080/96 (EGT L 142, 15.6.1996, s. 13).
- Kärmjölktest: negativ.
- Vassletest: negativ.
- Smak och lukt: ren.
- Utseende: vit eller lätt gulfärgad, fri från orenheter och färgade partiklar.
- Antimikrobiotika: negativ.

5. **Smör**

Osaltat smör som uppfyller kraven i bilaga I till förordning (EG) nr 454/95 (EGT L 46, 1.3.1995, s. 1) och särskilt:

- Mjölfett: minst 82 %.
- Fukt: högst 16 %.
- Beståndsdelar av fettfri torrs substans av mjölk: högst 2 %.

6. **Smörolja**

Smörolja som uppfyller följande krav:

- Mjölfett: minst 99,8 %.
- Fukt och beståndsdelar av fettfri torrs substans av mjölk: högst 0,2 %.
- Fria fettsyror uttryckt i oljesyra: högst 0,35 %.
- Peroxidvärde uttryckt i milliekvivalenter aktivt syre/kg: högst 0,3.
- Neutraliserings- och konserveringsmedel och antioxidanter: inga.
- Smak och lukt: ren, fri från främmande smak och lukt.
- Koppar: högst 0,05 ppm.
- Järn: högst 0,2 ppm.

7. **Ost av feta-typ**

Ost av feta-typ endast framställd av komjölk och som uppfyller följande krav:

- Viktprocent vatten i den fettfria substansen: högst 72 %.
- Viktprocent fett i torrs substansen: minst 40 %.

Tillverkning skall ske efter det att leveranskontraktet tilldelats.

8. **Smältost**

Smältost som uppfyller följande krav:

- Viktprocent fett: högst 36 %.
- Viktprocent fett i torrs substansen: minst 40 %.
- Viktprocent torrs substans: minst 43 %.

Konserveringstid (utan kylning): minst tolv månader från tillverkningsdatum. Tillverkning skall ske efter det att leveranskontraktet tilldelats.

F. SAMMANSATTA PRODUKTER

Inledande anmärkningar

De produkter som omfattas av punkterna 1, 2 och 3 skall åtminstone uppfylla normerna enligt direktiv 96/5/EG (EGT L 49, 28.2.1996, s. 17). De produkter som omfattas av punkterna 4 och 5 skall åtminstone uppfylla normerna enligt direktiv 91/321/EEG (EGT L 175, 4.7.1991, s. 35).

Produkterna måste beredas med särskild omsorg enligt god tillverkningspraxis så att rester av bekämpningsmedel som eventuellt är nödvändiga vid produktion, lagring eller bearbetning av råvarorna eller slutprodukten försvinner helt eller, om detta tekniskt inte är genomförbart, avlägsnas så mycket som möjligt.

Tillverkning av de produkter som omfattas av punkterna 1–7 skall ske efter det att leveranskontraktet tilldelats. De skall ha en konserveringstid på minst tolv månader efter tillverkningsdatum.

1. *Spädbarnsmat av spannmål*

Spädbarnsmat av spannmål avsedd för spädbarn och småbarn (från 4 månader) och som uppfyller kriterierna enligt artikel 1.2 a ii och artiklarna 3 och 4 i direktiv 96/5/EG. Energihalt: minst 450 kcal/100 g; minst 30 % av energivärdet skall tillföras i form av lipider.

Samtliga behandlings- och dehydratiseringsförfaranden bör utföras så att förlusten av näringsvärden reduceras till ett minimum särskilt vad gäller proteinerna. Produktens vattenhalt skall bestämmas i enlighet med god tillverkningspraxis för de olika produktkategorierna och vara av den storleksnivån att förlusten av näringsvärden reduceras till ett minimum samtidigt som förökningen av mikroorganismen förhindras.

Den spannmål som används skall förkokas så att produkten inte behöver kokas ytterligare innan den konsumeras. Produkten skall innehålla ett proteinrikt födoämne, som t.ex. mjölk eller sojakoncentrat, samt en ingrediens som ökar dess aptitlighet, som t.ex. vanilj, och som motsvarar användarnas matvanor.

När produkten återställts skall den ha en mjuk och regelbunden konsistens och inte innehålla klumpar eller bitar som behöver tuggas samt kunna matas med sked till spädbarn och småbarn.

Produkten skall per 100 g torrprodukt innehålla

- vitamin B1: minst 0,5 mg,
- vitamin B2: minst 0,3 mg,
- vitamin B6: minst 0,3 mg,
- vitamin B12: minst 0,7 µg,
- vitamin C: minst 20 mg,
- vitamin E: 3–9 mg,
- folinsyra: minst 25 µg,

- niacin: minst 6 mg,
- kalcium: minst 600 mg,
- natrium: högst 300 mg,
- järn: minst 10 mg,
- zink: minst 10 mg.

Särskilt förbud

Produkten och dess beståndsdelar får inte ha utsatts för behandling med joniserande strålning.

Föroreningar

Produkten får inte innehålla spår av hormoner och antibiotika, varvid spårningen måste utföras enligt vedertagna metoder, och praktiskt sett vara fri från andra föroreningar, särskilt farmakologiskt aktiva ämnen.

Hygien

I den mån som tillverkningspraxis medger skall produkten vara fri från otillåtna substanser.

Vid analyser utförda enligt lämpliga provtagnings- och undersökningsmetoder skall produkten visa sig

- vara fri från patogena mikroorganismer,
- inte innehålla något ämne som härstammar från mikroorganismer i sådana mängder som kan vara hälsofarliga,
- inte innehålla något annat giftigt eller skadligt ämne i sådana mängder som kan vara hälsofarliga.

Produkten skall beredas, förpackas och bevaras under hygieniska förhållanden och skall uppfylla bestämmelserna i Kodex om branschpraxis vad gäller hygien i livsmedel för spädbarn och småbarn (CAC/RCP 21-1979).

Rekommendation

Livsmedelsingredienser som är innoverade bör inte användas.

2. **Kex**

Kex med ett näringsvärde på lägst 450 kcal/100 g som uppfyller kriterierna enligt artikel 1.2 a iv och artiklarna 3 och 4 i direktiv 96/5/EG samt följande krav:

- Fukt: högst 3,5 %.
- Proteiner: minst 15 %.
- Kolhydrater: minst 60 %.
- Lipider: minst 18 %.

Vitaminer och viktiga mineraler (60–80 % av RDA/enhet)/100 g:

- Vitamin A: minst 1 560 I.E.
- Vitamin B1: minst 0,8 mg.
- Vitamin B2: minst 0,8 mg.
- Vitamin B6: minst 0,8 mg.
- Vitamin B12: minst 3,1 µg.
- Vitamin C: 20–45 mg.
- Vitamin D: minst 160 I.E.
- Vitamin E: 3–9 mg.
- Folinsyra: högst 270 µg.
- Niacin: minst 6,5 mg.
- Pantotensyra: minst 3,5 mg.
- Kalcium: minst 260 mg.
- Natrium: högst 300 mg.
- Järn: minst 4,2 mg.
- Jod: minst 50 µg.

Kexen skall vara färdiga att konsumeras eller kunna blandas med dricksvatten, mjölk eller en annan lämplig vätska för att få en pasta med homogen konsistens. Produkten skall innehålla ett proteinrikt födoämne, som t.ex. mjölk eller sojakoncentrat, samt en ingrediens som ökar dess aptitlighet, som t.ex. vanilj, och som motsvarar användarnas matvanor.

3. **Blandning av vete och soja**

Produkt som föreligger i form av ett pulver som är färdig att konsumeras sedan det blandats med dricksvatten och värmts upp under några minuter. Den skall ha ett näringsvärde på lägst 400 kcal/100 g och uppfylla kriterierna enligt artikel 1.2 a ii och artiklarna 3 and 4 i direktiv 96/5/EG. Dessutom skall den vara fri från patogena mikrober och uppfylla följande krav:

- Fukt: högst 9 %.
- Fetthalt: minst 6 % (beräknat på torrsubstansen).
- Bruttoproteiner: minst 19 % (beräknat på torrsubstansen).
- Bruttocellulosa: högst 3 % (beräknat på torrsubstansen).
- Aska: högst 3 % (beräknat på torrsubstansen).
- Aeroba mesofila bakterier: högst 10 000/g.
- Jäst och mögel: högst 100/g.
- Koliformer: högst 10/g.
- Salmonellatest: negativ i 125 g.
- E-kolli: negativ i 1 g.

Ingredienser:

- Förkokt vetemjöl: ungefär 65 %.
- Förkokt (rostad) helsojamjöl: ungefär 30 %.
- Socker: minst 5 %.
- Vitaminblandning: 0,5 kg/ton av produkten.
- Mineralblandning: 2 kg/ton av produkten.

Vitaminblandning (per kg blandning):

- 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.
- Folinsyrabärare: 0,75 g.

Mineralblandning (per kg blandning):

- Kalcium: 333,33 g.
- Zink: 16,67 g.
- Järnbärare: 26,67 g.

4. Modersmjölkersättning

Beredning för spädbarn (0–5 månader) som föreligger i form av ett pulver med ett näringsvärde på 60–75 kcal/100 ml. Dessutom skall produkten uppfylla följande krav:

- Proteiner: 1,8–3 g/100 kcal.
- Lipider: 3,3–6,5 g/100 kcal.
- Kolhydrater: 7–14 g/100 kcal.
- Fukt: högst 3 %.

5. Tillskottsnäring

Följberedning för småbarn (från 5 månader) som föreligger i form av ett pulver med ett näringsvärde på 60–80 kcal/100 ml. Dessutom skall produkten uppfylla följande krav:

- Proteiner: 2,25–4,5 g/100 kcal.
- Lipider: 3,3–6,5 g/100 kcal.
- Kolhydrater: 7–14 g/100 kcal.
- Fukt: högst 3 %.

6. *Mjök med högt energivärde*

Mjökprodukt som föreligger i form av ett pulver som är avsett för att behandla allvarlig proteinenergetisk undernäring. Eftersom produkten redan innehåller alla nödvändiga beståndsdelar (mjök, lipider, socker, mineraler, vitaminer och oligoelement) avrådes det bestämt att tillsätta ytterligare substanser. Användningen är förbehållen näringsterapicentra. Produkten måste blandas i proportionen 450–460 g per 2 liter dricksvatten och skall uppfylla följande krav beräknat per 100 g pulver:

- Fukt: högst 2,5 %.
- Energivärde: 520–550 kcal.
- Proteiner: 10–12 % av det totala energivärdet.
- Lipider: 45–60 % av det totala energivärdet.
- Natrium: högst 290 mg.
- Kalium: 1 100–1 400 mg.
- Kalcium: 300–600 mg.
- Fosfor: 300–600 mg.
- Magnesium: 80–140 mg.
- Järn: högst 0,3 mg.
- Zink: 11–14 mg.
- Koppar: 1,4–1,8 mg.
- Selenium: 20–40 µg.
- Jod: 70–140 µg.
- Vitamin A: 0,8–1,1 mg.
- Vitamin B1: minst 0,5 mg.
- Vitamin B2: minst 1,6 mg.
- Vitamin B6: minst 0,6 mg.
- Vitamin B12: minst 1,6 µg.
- Vitamin C: minst 50 mg.
- Vitamin D: 15–20 µg.
- Vitamin E: minst 20 mg.
- Vitamin K: 15–30 µg.
- Folinsyra: minst 200 µg.
- Nikotinsyra: minst 5 mg.
- Pantotensyra: minst 3 mg.
- Biotin: minst 60 µg.
- Fettsyror n-6: 3–10 % av det totala energivärdet.
- Fettsyror n-3: 0,3–2,5 % av det totala energivärdet.
- Tillsatser: inga förutom angivna mineraler och vitaminer.

- Neutraliserande medel: inga.
- Fosfateringstest: negativ, dvs. högst 4 µ fenol/g rekonstituerad mjölk.
- Olöslighetsindex: högst 0,5 ml (vid 24 °C).
- Brända partiklar: högst 15 mg, dvs. minst skiva B.
- Mikroorganismer: högst 10 000/g.
- Koliformtest: negativ i 1 g.
- Analys av *Clostridium perfringens*: negativ i 1 g.
- Jäst: högst 10 i 1 g.
- Mögel: högst 50 i 1 g.
- Analys av patogena stafylokocker: negativ i 1 g.
- Salmonellatest: negativ i 125 g.
- Listeriatest: negativ i 25 g.
- Antibiotika: inga.

De mineraler som tillsätts skall innehålla vattenlösliga salter. Jämvikten mellan svaga saltsyraekvivalenter (citrat, acetat, fosfat) och den sammanlagda kvantiteten magnesium- och kalciumsalter skall vara sådan att katjonöverskottet är mindre än 0,1 mEq/100 g. Vitaminerna och mineralerna måste blandas i innan slutprodukten torkas.

7. **Sammansatt livsmedelsberedning**

Sammansatt livsmedelsberedning som föreligger i form av pulver avsett att användas som uppföljning av mjölk med högt energivärde (se punkt F.6), som ger ett energitillskott på lägst 100 kcal/100 ml och som uppfyller följande krav beräknat per 100 g pulver:

- Fukt: högst 8 %.
- Proteiner: 9–12 % av det totala energivärdet.
- Lipider: 35–54 % av det totala energivärdet.
- Natrium: 55–100 mg.
- Kalium: 170–280 mg.
- Kalcium: 80–120 mg.
- Fosfor (förutom fytat): 65–100 mg.
- Magnesium: 27–100 mg.
- Järn: 1–2 mg.
- Zink: 1–2 mg.
- Koppar: 85–300 µg.
- Selenium: 4,5–15 µg.
- Jod: 12–30 µg.
- Vitamin A: 60–100 µg.
- Vitamin B1: minst 90 µg.

- Vitamin B2: minst 180 µg.
- Vitamin B6: minst 90 µg.
- Vitamin B12: minst 0,18 µg.
- Vitamin C: minst 7 mg.
- Vitamin D: 1–3 µg.
- Vitamin E: minst 0,9 mg.
- Vitamin K: minst 4,5 µg.
- Folinsyra: 45–180 µg.
- Nikotinsyra: minst 1,2 mg.
- Pantotensyra: minst 0,9 mg.
- Biotin: minst 9 µg.
- Fettsyror n-6: 300–1 200 mg.
- Fettsyror n-3: 40–600 mg.

8. **Pasta**

Pasta av durumvetegryn som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 12,5 %.
- Aska: 0,70–0,95 % beräknat på torrsubstansen.
- Cellulosa: 0,20–0,45 % beräknat på torrsubstansen.
- Proteiner: minst 10,5 % (N × 5,7 beräknat på torrsubstansen).
- Surhetsgrad: högst 4 (uttryckt i antal kubikcentimeter normal syraneutraliserande lösning som behövs per 100 g torrsubstans).

Produktionsdatumet får vara tidigast tre månader före sista dagen för inlämnande av anbud.

G. **FISKERIPRODUKTER**

1. **Sardinkonserver**

Hela sardiner (*Sardina pilchardus Walbaum*), utan huvud, i vegetabilisk olja.

Konserveringstid: minst tre år från tillverkningsdatum. Produktionsdatumet får vara tidigast nio månader före sista dagen för inlämnande av anbud.

2. **Makrillkonserver**

Makrill (*Scomber scombrus* eller *Scomber japonicus*) i form av filéer (utan ben), filébitar (utan ben) eller skivor/stek av laxtyp (hela bitar, utan huvud, inälvor och stjärt) i naturoolja, saltlake, vegetabilisk olja eller tomatsås.

Produktformen kan eventuellt fastställas i anbudsinfordran.

Konserveringstid: minst tre år från tillverkningsdatum. Produktionsdatumet får vara tidigast nio månader före sista dagen för inlämnande av anbud.

H. KÖTTPRODUKTER

Inledande anmärkningar

Köttprodukterna skall uppfylla villkoren enligt bilaga B, kapitel II i rådets direktiv 77/99/EEG (EGT L 26, 31.1.1977, s. 85).

Konserveringstid: minst tre år från tillverkningsdatum. Produktionsdatumet får vara tidigast sex månader före sista dagen för inlämnande av anbud.

1. *Corned beef*

Produkt bestående av endast nötkött (minst 90 %), stabil vid rumstemperatur (saltad, på burk och kokt), som uppfyller villkoren enligt förordning (EEG) nr 2388/84 (EGT L 221, 18.8.1984, s. 28) och följande krav:

- Fukt: högst 60 %.
- Proteiner: minst 21 % (halten kollagenproteiner i förhållande till den totala proteinhalten får inte överstiga 35 %);
- Fetthalt: högst 15,5 %.
- Salt: högst 2 %.
- Socker: högst 1 %.
- Aska: högst 3,5 %.

Produkten får inte innehålla ben, bindväv, brosk, borst eller främmande ämnen och inga som helst tillsatser, särskilt inte förtjockningsmedel annat än kollagen från nötköttssenor. Dessutom får den inte vara finhackad och den måste vara fri från obehaglig lukt och smak.

2. *Konserverat nötkött*

Produkt bestående av endast nötkött (minst 80 %), stabil vid rumstemperatur (saltad, på burk och kokt), som uppfyller villkoren enligt förordning (EEG) nr 2388/84 (EGT L 221, 18.8.1984, s. 28) och följande krav:

- Fukt: högst 65 %.
- Proteiner: minst 18 % (halten kollagenproteiner i förhållande till den totala proteinhalten får inte överstiga 35 %).
- Fetthalt: högst 18 %.
- Salt: högst 2 %.
- Socker: högst 1 %.
- Aska: högst 2,5 %.

Produkten får inte innehålla ben, bindväv, brosk, borst eller främmande ämnen och inga som helst tillsatser, särskilt inte förtjockningsmedel annat än kollagen från nötköttssenor. Om den är skivad skall den framstå som en fast formprodukt (bitar av 15 till 30 mm) som innehåller en begränsad mängd köttfärs. Dessutom måste den vara fri från obehaglig lukt och smak.

3. **Leverpastej av nötkött**

Ingredienser:

- Nötkött: minst 71 %.
- Lever av nöt och/eller kalv: minst 5 %.
- Mjolkproteiner: högst 2 %.
- Vatten: högst 12 %.
- Stärkelse: högst 8 %.
- Salt: högst 1,8 %.
- Natriumnitrit: högst 0,01 %.

Köttprodukt som är stabil vid rumstemperatur (saltad, på burk och kokt) och som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 57 %.
- Proteiner: minst 12 %.
- Fetthalt: högst 30 %.
- Salt: högst 2 %.

Produkten måste föreligga i form av en bredbar pasta med homogen konsistens som innehåller en begränsad mängd smält fett. Dessutom måste den vara fri från obehaglig lukt och smak.

4. **Konserverat griskött**

Produkt bestående av endast griskött (minst 80 %), stabil vid rumstemperatur (saltad, på burk och kokt) och som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 60 %.
- Proteiner: minst 12 % (halten kollagenproteiner i förhållande till den totala proteinhalten får inte överstiga 45 %).
- Fetthalt: högst 30 %.
- Salt: högst 2 %.
- Aska: högst 4 %.

Om den är skivad skall den framstå som en hackad produkt som innehåller minst 50 % grova bitar kött (ungefär 8 mm) agglomererad genom en tunn emulsion som innehåller en begränsad mängd smält fett. Dessutom måste den vara fri från obehaglig lukt och smak.

5. **Leverpastej av griskött**

Ingredienser:

- Grislever: minst 47 %.
- Grisfett: högst 38 %.

- Vatten: högst 12 %.
- Stärkelse: högst 8 %.
- Salt: högst 1,55 %.
- Kryddor: högst 0,75 %.
- Natriumglutamat: högst 0,05 %.
- Natriumnitrit: högst 0,01 %.

Köttprodukt som är stabil vid rumstemperatur (saltad, på burk och kokt) och som uppfyller följande krav:

- Fukthalt: högst 60 %.
- Proteiner: minst 11 %.
- Fetthalt: högst 30 %.
- Salt: högst 2 %.

Produkten måste föreligga i form av en bredbar pasta med homogen konsistens som innehåller en begränsad mängd smält fett. Dessutom måste den vara fri från obehaglig lukt och smak.

6. **Konserverat fjäderfäkött**

Produkt bestående av fjäderfäkött (minst 80 %), stabil vid rumstemperatur (saltad, på burk och kokt) och som uppfyller följande krav:

- Fukt: högst 65 %.
- Proteiner: minst 13 % (halten kollagenproteiner i förhållande till den totala proteinhalten får inte överstiga 20 %).
- Fetthalt: 12–20 %.
- Salt: högst 2 %.
- Stärkelse: högst 4 %.
- Aska: högst 3 %.

Produkten måste vara av fast konsistens och lätt att skära. Den får inte innehålla ben, bindväv, brosk eller främmande ämnen förutom stärkelse. Fett- och/eller gelatinseparationen får inte överstiga 2 %. Dessutom måste den vara fri från obehaglig lukt och smak.
