Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Livsmedelsverkets föreskrifter om socker;

LIVSFS 2003:11

(H 157)

Utkom från trycket den 26 maj 2003

beslutade den 13 maj 2003.

Med stöd av 5, 25, 26 och 55 §§ livsmedelsförordningen (1971:807)¹ föreskriver Livsmedelsverket följande.

- 1 § Dessa föreskrifter innehåller regler om vissa former av socker. Föreskrifterna omfattar inte florsocker, kandisocker eller toppsocker.
- **2** § Definitioner på vissa former av socker finns i *bilagan* till dessa föreskrifter.

Bestämmelserna i *bilagan* skall gälla som livsmedelsstandard enligt 7 § livsmedelslagen (1971:511).

De beteckningar som anges i *bilagan* fastställs som förbehållna beteckningar enligt 15 § livsmedelslagen.

- **3** § Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:19) om märkning och presentation av livsmedel skall tillämpas med de ändringar och tillägg som framgår av dessa föreskrifter.
- **4** § Beteckningarna socker och vitt socker får användas även för extravitt socker.

-

¹ Förordningen omtryckt 1990:310. Senaste lydelse av 5 § 1991:172, av 25 § 2000:692, av 26 § 1993:1376 och av 55 § 1998:133. Jfr rådets direktiv 2001/111/EG av den 20 december 2001 om vissa former av socker avsedda som livsmedel (EGT L10, 12.1.2002, s. 53, Celex 301L111) och kommissionens första direktiv 79/796/EEG av den 26 juli 1979 om fastställande av gemenskapens analysmetoder för undersökning av vissa sockerarter som är avsedda för livsmedel (EGT L 239, 22.9.1979, s. 24, Celex 379L0796).

5 § De produkter som anges i avsnitt 1 i *bilagan* får, utöver den obligatoriska beteckningen, förses med karaktäriserande uttryck som brukar användas i samband med produkten, om konsumenterna inte vilseleds genom detta.

Beteckningarna i avsnitt 1 i *bilagan* får användas som ett tillägg till beteckningar som av tradition använts för att beteckna andra produkter, om konsumenterna inte vilseleds genom detta.

- **6** § Färdigförpackade produkter som väger mindre än 20 gram behöver inte märkas med nettovikten.
- 7 § Sockerlösning, invertsockerlösning och invertsockersirap skall märkas med torrsubstanshalten och invertsockerhalten.
- **8** § Invertsockersirap som innehåller kristaller i lösningen skall märkas med uttrycket "kristalliserad".
- **9** § Om glukossirap och torkad glukossirap innehåller mer än 5 % fruktos beräknat på torrsubstansen skall de, både som produkt och som ingrediens, märkas med uppgiften "glukos-fruktossirap" eller "fruktos-glukossirap" respektive "torkad glukos-fruktossirap" eller "torkad fruktos-glukossirap" beroende på om glukosen eller fruktosen utgör den större delen.
- 10 § För sockerlösning, invertsockerlösning och invertsockersirap får beteckningen "vit" användas endast
 - a) för sockerlösning där lösningens färg inte överstiger 25 ICUMSAenheter,
 - b) för invertsockerlösning och invertsockersirap där
 - askhalten via specifika ledningsförmågan inte överstiger 0,1 %, och
 - färgen i lösningen inte överstiger 25 ICUMSA-enheter.

ICUMSA-enheterna skall bestämmas med den metod som anvisas i punkten c i avsnitt 2 i *bilagan*.

11 § Analysmetoder för de produkter som anges i *bilagan* framgår av direktiv 79/796/EEG av den 26 juli 1979 om fastställande av gemenskapens analysmetoder för undersökning av vissa sockerarter som är avsedda för livsmedel.

Dessa föreskrifter träder i kraft den 12 juli 2003, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1993:24) om vissa former av socker samt om mandelmassa och marsipanmassa upphör att gälla.

Produkter som framställts enligt äldre bestämmelser får dock saluhållas till och med den 11 juli 2004 eller, om de märkts senast detta datum, till dess lagren tar slut.

BERTIL NORBELIE

Susanne Carlsson (Regelavdelningen)

Bilaga (till LIVSFS 2003:11)

Avsnitt 1 Beteckningar och definitioner

1.1 Halvvitt socker

Renad och kristalliserad sackaros som är felfri och av god handelskvalitet med följande egenskaper:

a) Polarisation minst 99.5° Z.

b) Invertsockerhaltc) Förlust vid torkninghögst 0,1 viktprocent.högst 0,1 viktprocent.

1.2 Socker eller vitt socker

Renad och kristalliserad sackaros som är felfri och av god handelskvalitet med följande egenskaper:

a) Polarisation minst 99,7° Z.

b) Invertsockerhalt högst 0,04 viktprocent.c) Förlust vid torkning högst 0,06 viktprocent.

d) Färgtyp högst 9 poäng enligt punkten a i

avsnitt 2 nedan.

1.3 Extravitt socker

Socker med de egenskaper som anges i punkterna 1.2 a-c och där sockrets totala antal poäng enligt bestämmelserna i avsnitt 2 inte överstiger 8 och högst

- 4 för färgtyp,

- 6 för askhalt, och

- 3 för färg i lösning.

1.4 Sockerlösning

En vattenlösning av sackaros med följande egenskaper:

a) Torrsubstans minst 62 viktprocent.

b) Invertsockerhalt (förhållande fruktos till glukos: 1,0 ± 0,2)

högst 3 % av torrsubstansvikten.

högst 0,1 % av torrsubstansvikten

c) Aska (konduktometrisk bestämning)

enligt punkten b i avsnitt 2.

d) Färg i lösning

högst 45 ICUMSA-enheter.

1.5 Invertsockerlösning

En vattenlösning av sackaros som delvis inverteras genom hydrolys, men där andelen invertsocker inte dominerar, och som har följande egenskaper:

a) Torrsubstans minst 62 viktprocent.

b) Invertsockerhalt (förhållande mer än 3 % men högst 50 % av fruktos till glukos: $1,0 \pm 0,1$) torrsubstansvikten.

c) Aska (konduktometrisk bestämning) högst 0,4 % av torrsubstansvikten enligt punkt b i avsnitt 2.

1.6 Invertsockersirap

En vattenlösning, eventuellt kristalliserad, av sackaros som delvis inverterats genom hydrolys och där invertsockerandelen (förhållandet fruktos till glukos: $1,0 \pm 0,1$) i torrsubstansen måste vara större än 50 % av torrsubstansvikten men som i övrigt uppfyller kraven i punkterna 1.5 a och 1.5 c.

1.7 Glukossirap

En renad och koncentrerad vattenlösning av energigivande sockerarter från stärkelse och/eller inulin med följande egenskaper:

a) Torrsubstans minst 70 viktprocent.

b) Dextrosekvivalent minst 20 % av torrsubstansvikten

och uttryckt som D-glukos.

c) Sulfataska högst 1 % av torrsubstansvikten.

1.8 Torkad glukossirap

Delvis torkad glukossirap, med minst 93 % av torrsubstansvikten, som i övrigt uppfyller kraven i punkterna 1.7 b och 1.7 c.

1.9 Druvsocker och glukosmonohydrat

Renad och kristalliserad D-glukos som innehåller en molekyl kristallvatten och som har följande egenskaper:

a) Dextros (D-glukos) minst 99,5 % av

torrsubstansvikten.

b) Torrsubstans minst 90 viktprocent.

c) Sulfataska högst 0,25 % av

torrsubstansvikten.

1.10 Druvsocker eller vattenfri glukos

Renad och kristalliserad D-glukos utan kristallvatten vars torrsubstansvikt utgör minst 98 % och som i övrigt uppfyller kraven i punkterna 1.9 a och 1.9 c.

1.11 Fruktos

Renad kristallisk D-fruktos med följande egenskaper:

a) Fruktosinnehåll
b) Glukosinnehåll
c) Förlust vid torkning
minst 98 %.
högst 0,5 %.
högst 0,5 viktprocent.

d) Aska (konduktometrisk högst 0,1 viktprocent fastställd i bestämning) enlighet med punkten b i avsnitt

2.

Avsnitt 2. Metod för bestämning av färgtyp, askhalt via specifika ledningsförmågan och färg i lösning hos vitt socker och extravitt socker

En poäng motsvarar

- a) i fråga om färgtyp: 0,5 enheter, beräknade enligt en metod från Brunswick Institute for Agricultural and Sugar Industry Technology och på det sätt som beskrivs i kapitel A, punkten 2 i bilagan till kommissionens förordning (EEG) nr 1265/69 av den 1 juli 1969 om fastställande av metoder för kvalitetsbestämning på socker som uppköpts av interventionsorganen².
- b) i fråga om askhalt: 0,0018 %, enlig en metod från International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis (ICUMSA) på det sätt som beskrivs i kapitel A, punkten 1 i bilagan till den förordning som nämns ovan.
- c) i fråga om färg i lösning: 7,5 enheter, beräknade enligt ICUMSAmetoden på det sätt som beskrivs i kapitel A, punkten 3 i bilagan till den förordning som nämns ovan.

² EGT L 163, 1.7.1969, s. 1, Celex 369R1265.

_