

## Referanseliste

- 0 Vurdert som 100 % spiselig (netto).
- 10 Manglende verdi, ukjent innhold.
- 20 Vurdert verdi.
- 30 Verdien er beregnet fra lignende matvare.
- 40 Eldre data, ukjent kilde.
- 50 Vurdert som naturlig forekommende nullverdi, ikke analysert.
- 60a Vurdert som nullverdi når analyseverdien er under kvantifiseringsgrensen (bestemmelsesgrensen for metoden).
- 60b Analysert verdi er under kvantifiseringsgrensen (bestemmelsesgrensen for metoden). Resultatet faller utenfor metodens akkrediteringsområde.
- 60c Beregnet verdi ut fra at resultatet ligger mellom deteksjonsgrensen og kvantifiseringsgrensen (bestemmelsesgrensen for metoden), og innholdet er derfor beregnet til å være halvparten av kvantifiseringsgrensen.
- 61a Beregnet verdi for energi med følgende faktorer for hhv protein 17, fett 37, karbohydrat 17, kostfiber 8 og alkohol 29 kJ/g.
- 61b Beregnet verdi for energi med følgende faktorer for hhv protein 4, fett 9, karbohydrat 4, kostfiber 2 og alkohol 7 kcal/g.
- 70 Beregnet ut fra spesifikk faktor for fettsyrer i totalfett.
- 71 Beregnet ut fra prosentvis innhold av fett i lignende matvare.
- 72 Melkefettsyrer beregnet ut fra spesifikke faktorer (fra intern standard fettsyrefordeling) multiplisert med total fettsyremengde (fettinnhold x fettsyrefaktor 0,945).
- 73a Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 108b: Data levert av industrien til Matvaretabellen 2015, analysert verdi.
- 73b Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 216: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2009. Div. fiskeslag. Publisert rapport (2012); "Nutritional composition of selected wild and farmed raw fish".  
<http://www.matportalen.no/verktoy/matvaretabellen/article9924.ece/BINARY/Nutrition+al+composition+of+selected+wild+and+farmed+raw+fish+%28PDF%29>
- 73c Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 207: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 2000. Div. matvarer. Internt notat.
- 73d Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 208: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2001-2002. Div. matvarer. Internt notat.
- 73e Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 321d: NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Sjømatdatabasen, 05.11.2013, [www.nifes.no/sjomatdata](http://www.nifes.no/sjomatdata)
- 73f Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 460g: U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 28 (2015). Nutrient Data Laboratory Home Page, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>
- 73g Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 400e: Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2015.03.09. Nettversjon, <http://www7.slv.se/SokNaringsinnehall>

- 73h Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 604: Department of Health. Nutrient analysis of fish and fish products. Summary report. Department of Health, London, 2013. Online version,  
[https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/167921/Nutrient\\_analysis\\_of\\_fish\\_and\\_fish\\_products\\_-\\_Summary\\_Report.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/167921/Nutrient_analysis_of_fish_and_fish_products_-_Summary_Report.pdf)
- 73i Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 218: Mattilsynet og Helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2012-2013. Barnegrøter. Publisert rapport (2013); «Næringsstoffanalyser av utvalgte barnegrøter 2012».  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article35576.ece/BINARY/N%C3%A6ringsstoffanalyser+av+utvalgte+barnegr%C3%B8ter+2013>
- 73j Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 204: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1996. Div. matvarer. Internt notat.
- 73k Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 609: Öhrvik, V., von Malmberg, A., Mattisson, I., Wretling, S., Åstrand, C. Fish, shellfish and fish products - analysis of nutrients. [Rapport 1-2012]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2016. Nettversjon,  
<http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2012/fish-shellfish-and-fish-products---analysis-of-nutrients-rapport-1-2012.pdf>
- 73l Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 215: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2007-2008. Transfett. Publisert rapport (2013); «Transfetsyrer i importerte oljer, vegetabilsk fett, kavring, kjeks og tillagede produkter».  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article29996.ece/BINARY/Analyse+r+av+transfetsyrer+i+importerte+oljer%2C+kavring%2C+kjeks+og+tillagede+produkt+er>
- 73m Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 210: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2003-2004. Bakervarer, kjeks, frokostblandinger og matolje. Internt notat.
- 73n Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 318: Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2008-2009. Analyser av svinekjøtt. Publisert rapport; «Analyser av svinekjøtt 2009».  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article9925.ece/BINARY/Analyser+av+svinekj%C3%B8tt+2009+%28PDF%29>
- 73o Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 206: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1999-2000. Poteter, leverpostei, brød og barnemat. Internt notat.
- 73p Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 209: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2002-2003. Div. matvarer. Internt notat.
- 73q Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 319: Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2009-2010. Analyser av lam og storfekjøtt. Intern rapport.
- 73r Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 214: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2007. Kjøttpålegg. Intern rapport.
- 73s Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 213: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2004-2005. Kjøttprodukter. Intern rapport.
- 73t Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 308: Blaker B. Næringsinnhold i kjøttvarer, blod og lever. Intern rapport. Landsforeningen for kosthold og helse. Oslo, 1991.

- 73u Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 211: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2003-2005. Hvetemel. Publisert rapport (2008); "The nutritional composition of Norwegian white wheat flour, 78 % extraction".  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article9184.ece/BINARY/The+nutritional+composition+of+Norwegian+white+wheat+flour+-+report+%282008%29+%28PDF%29>
- 73v Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 420c: Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 1. (2015). Nettversjon, <http://frida.fooddata.dk>
- 74a Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 108b: Data levert av industrien til Matvaretabellen 2015, analysert verdi.
- 74b Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 216: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2009. Div. fiskeslag. Publisert rapport (2012); "Nutritional composition of selected wild and farmed raw fish".  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article9924.ece/BINARY/Nutritional+composition+of+selected+wild+and+farmed+raw+fish+%28PDF%29>
- 74c Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 207: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 2000. Div. matvarer. Internt notat.
- 74d Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 208: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2001-2002. Div. matvarer. Internt notat.
- 74e Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 321d: NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Sjømatdatabasen, 05.11.2013, [www.nifes.no/sjomatdata](http://www.nifes.no/sjomatdata)
- 74f Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 460f: U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 27 (2014). Nutrient Data Laboratory Home Page, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>
- 74g Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 400e: Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2015.03.09. Nettversjon, <http://www7.slv.se/SokNaringsinnehall>
- 74h Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 604: Department of Health. Nutrient analysis of fish and fish products. Summary report. Department of Health, London, 2013. Online version, [https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/167921/Nutrient\\_analysis\\_of\\_fish\\_and\\_fish\\_products\\_-\\_Summary\\_Report.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/167921/Nutrient_analysis_of_fish_and_fish_products_-_Summary_Report.pdf)
- 74i Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 218: Mattilsynet og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2012-2013. Barnegrøter. Publisert rapport (2013); «Næringsstoffanalyser av utvalgte barnegrøter 2012».  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article35576.ece/BINARY/N%C3%A6ringsstoffanalyser+av+utvalgte+barnegr%C3%B8ter+2013>
- 74j Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 204: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1996. Div. matvarer. Internt notat.

- 74k Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 609: Öhrvik, V., von Malmberg, A., Mattisson, I., Wretling, S., Åstrand, C. Fish, shellfish and fish products - analysis of nutrients. [Rapport 1-2012]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2016. Nettversjon, <http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2012/fish-shellfish-and-fish-products---analysis-of-nutrients-rapport-1-2012.pdf>
- 74l Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 215: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2007-2008. Transfett. Publisert rapport (2013); «Transfetsyrer i importerte oljer, vegetabilsk fett, kavring, kjeks og tillagede produkter». <http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article29996.ece/BINARY/Analyse+r+av+transfetsyrer+i+importerte+oljer%2C+kavring%2C+kjeks+og+tillagede+produkter>
- 74m Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 210: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2003-2004. Bakervarer, kjeks, frokostblandinger og matolje. Internt notat.
- 74n Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 318: Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2008-2009. Analyser av svinekjøtt. Publisert rapport; «Analyser av svinekjøtt 2009». <http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article9925.ece/BINARY/Analyser+av+svinekj%C3%B8tt+2009+%28PDF%29>
- 74o Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 206: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1999-2000. Poteter, leverpostei, brød og barnemat. Internt notat.
- 74p Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 209: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2002-2003. Div. matvarer. Internt notat.
- 74q Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 319: Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2009-2010. Analyser av lam og storfekjøtt. Intern rapport.
- 74r Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 214: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2007. Kjøttpålegg. Intern rapport.
- 74s Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 213: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2004-2005. Kjøttprodukter. Intern rapport.
- 74t Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 308: Blaker B. Næringsinnhold i kjøttvarer, blod og lever. Intern rapport. Landsforeningen for kosthold og helse. Oslo, 1991.
- 74u Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 211: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2003-2005. Hvetemel. Publisert rapport (2008); "The nutritional composition of Norwegian white wheat flour, 78 % extraction". <http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article9184.ece/BINARY/The+nutritional+composition+of+Norwegian+white+wheat+flour+-+report+%282008%29+%28PDF%29>
- 74v Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 420c: Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 1. (2015). Nettversjon, <http://frida.fooddata.dk>
- 80 Beregnet ut fra summering av mono-/disakkarider og stivelse.
- 81 Beregnet ut fra summering av glukose, fruktose, laktose, maltose og sukrose.
- 82 Beregnet ut fra spesifikk proteinfaktor [http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/om\\_tabellverdiene\\_i\\_matvaretabellen](http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/om_tabellverdiene_i_matvaretabellen)

- 83 Beregnet som innholdet av natrium x 2,5 /1000.
- 84 Beregnet ut fra spesifikk omregningsfaktor for alkohol.  
[http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/om\\_tabellverdiene\\_i\\_matvaretabellen](http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/om_tabellverdiene_i_matvaretabellen)
- 85 Beregnet som summen av retinol + 1/12 betakaroten.
- 86 Beregnet ut fra faktor 0,005 µg vitamin D/g fett i kremfløte.
- 87a Beregnet ut fra estimert vitamintap (betakaroten, retinol, vitamin D, tokoferol, tiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folat, vitamin B12, vitamin C) ved varmebehandling.  
[http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/om\\_matvaregruppene\\_i\\_matvaretabellen](http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/om_matvaregruppene_i_matvaretabellen)
- 87b Beregnet ut fra estimert vitamintap (tiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folat, vitamin B12) ved varmebehandling.  
[http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/om\\_matvaregruppene\\_i\\_matvaretabellen](http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/om_matvaregruppene_i_matvaretabellen)
- 88 Beregnet som standardverdi for natrium i tillagede matvarer.  
[http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/om\\_tabellverdiene\\_i\\_matvaretabellen](http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/om_tabellverdiene_i_matvaretabellen)
- 89 Beregnet ut fra prosentvis innhold av tørrstoff i lignende matvare.
- 90 Aske beregnet ved differanse
- 91 Vann beregnet ved differanse
- 100 Data levert av industrien 1992-2000, uspesifisert grunnlag.
- 102 Data levert av industrien til Matvaretabellen 2001, uspesifisert grunnlag.
- 103a Data levert av industrien til Matvaretabellen 2006, uspesifisert grunnlag.
- 103b Data levert av industrien til Matvaretabellen 2006 eller tidligere, beregnet verdi fra industrioppskrift.
- 104a Data levert av industrien til Matvaretabellen 2011, uspesifisert grunnlag.
- 104b Data levert av industrien til Matvaretabellen 2011, analysert verdi.
- 104c Data levert av industrien til Matvaretabellen 2011, beregnet verdi fra industrioppskrift.
- 104d Data levert av industrien til Matvaretabellen 2011, gjennomsnitt fra flere produkter.
- 104e Data levert av industrien til Matvaretabellen 2011, vektet verdi fra flere produkter.
- 105a Data levert av industrien til Matvaretabellen 2012, uspesifisert grunnlag.
- 105b Data levert av industrien til Matvaretabellen 2012, analysert verdi.
- 105c Data levert av industrien til Matvaretabellen 2012, beregnet verdi fra industrioppskrift.
- 106a Data levert av industrien til Matvaretabellen 2013, uspesifisert grunnlag.
- 106b Data levert av industrien til Matvaretabellen 2013, analysert verdi.
- 106c Data levert av industrien til Matvaretabellen 2013, beregnet verdi fra industrioppskrift.
- 107a Data levert av industrien til Matvaretabellen 2014, uspesifisert grunnlag.
- 107b Data levert av industrien til Matvaretabellen 2014, analysert verdi.
- 107c Data levert av industrien til Matvaretabellen 2014, beregnet verdi fra industrioppskrift.
- 108a Data levert av industrien til Matvaretabellen 2015, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
- 108b Data levert av industrien til Matvaretabellen 2015, analysert verdi.
- 108c Data levert av industrien til Matvaretabellen 2015, beregnet verdi fra industrioppskrift.
- 109a Data levert av industrien til Matvaretabellen 2016, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
- 109b Data levert av industrien til Matvaretabellen 2016, analysert verdi
- 109c Data levert av industrien til Matvaretabellen 2016, beregnet verdi

- 110a Data levert av industrien til Matvaretabellen 2017, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
- 110b Data levert av industrien til Matvaretabellen 2017, analysert verdi
- 111a Data levert av industrien til Matvaretabellen 2018, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
- 111b Data levert av industrien til Matvaretabellen 2018, analysert verdi
- 112a Data levert av industrien til Matvaretabellen 2019, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
- 120 Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentens nettside, 2009/2010.
- 121 Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentens nettside, 2011/2012.
- 122 Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2015.
- 123 Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2017
- 124 Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2018
- 125 Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2019
- 130 Beregnet verdi vektet fra salgstall/markedsdata/inntaksdata, f.eks for uspesifiserte matvarer.
- 131 Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2006 eller tidligere versjon).
- 132 Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2012).
- 133 Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2013).
- 134 Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2014).
- 135 Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2015).
- 136 Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2016).
- 137 Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2017).
- 138 Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2018).
- 139 Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2019).
- 200 Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1992-1993. Frukt, grønnsaker og bakervarer. Internt notat.
- 201 Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1993. Frukt og grønnsaker. Internt notat.
- 202 Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1994. Grønnsaker og bær. Internt notat.
- 203 Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1995. Grønnsaker og brød. Internt notat.
- 204 Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1996. Div. matvarer. Internt notat.
- 205 Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1997-1998. Egg og ulike melsorter. Internt notat.
- 206 Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1999-2000. Poteter, leverpostei, brød og barnemat. Internt notat.
- 207 Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 2000. Div. matvarer. Internt notat.



- 208 Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2001-2002. Div. matvarer. Internt notat.
- 209 Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2002-2003. Div. matvarer. Internt notat.
- 210 Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2003-2004. Bakervarer, kjeks, frokostblandinger og matolje. Internt notat.
- 211 Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2003-2005. Hvetemel. Publisert rapport (2008); "The nutritional composition of Norwegian white wheat flour, 78 % extraction".  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article9184.ece/BINARY/The+nutritional+composition+of+Norwegian+white+wheat+flour+-+report+%282008%29+%28PDF%29>
- 212 Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2004. Grønnsaker – kompletterende analyser. Internt notat.
- 213 Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2004-2005. Kjøttprodukter. Intern rapport.
- 214 Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2007. Kjøttpålegg. Intern rapport.
- 215 Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2007-2008. Transfett. Publisert rapport (2013); «Transfettsyrer i importerte oljer, vegetabilsk fett, kavring, kjeks og tillagede produkter».  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article29996.ece/BINARY/Analyse+r+av+transfettsyrer+i+importerte+oljer%2C+kavring%2C+kjeks+og+tillagede+produkter>
- 216 Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2009. Div. fiskeslag. Publisert rapport (2012); "Nutritional composition of selected wild and farmed raw fish".  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article9924.ece/BINARY/Nutritional+composition+of+selected+wild+and+farmed+raw+fish+%28PDF%29>
- 217 Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2009. Vitamin D i kjøttprodukter. Intern rapport.
- 218 Mattilsynet og Helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2012-2013. Barnegrøter. Publisert rapport (2013); «Næringsstoffanalyser av utvalgte barnegrøter 2012».  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article35576.ece/BINARY/N%C3%A6ringsstoffanalyser+av+utvalgte+barnegr%C3%B8ter+2013>
- 219 Mattilsynet, Helsedirektoratet og Universitetet i Oslo. Veie- og beregningsprosjektet «Spiselig del av kylling», 2013. Publisert rapport (2013); «Spiselig del av kylling».  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article31139.ece/BINARY/Rapport+-+spiselig+del+av+kylling>
- 220a Mattilsynet. Analyseprosjekt 2013-2014. Tex-mex-produkter. Publisert rapport (2014); "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av tex-mex-produkter".  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article40542.ece/BINARY/N%C3%A6ringsstoff-+og+tungmetallanalyser+av+tex-mex-produkter>
- 220b Beregnet gjennomsnitt fra referanse 220a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2013-2014. Tex-mexprodukter. Publisert rapport (2014); "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av tex-mex-produkter".  
<http://www.matportalen.no/verktøy/matvaretabellen/article40542.ece/BINARY/N%C3%A6ringsstoff-+og+tungmetallanalyser+av+tex-mex-produkter>

- 221a Mattilsynet. Analyseprosjekt 2014-2015. Chips og salte nøtter. Publisert rapport (2015); "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av chips og salte nøtter".  
[http://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/produksjon\\_av\\_mat/bakevarer\\_sjokolade\\_snaacks/rapport\\_naeringsstoff\\_og\\_tungmetallanalyser\\_i\\_chips\\_og\\_salte\\_notter\\_2015.20791/binary/Rapport:%20N%C3%A6ringsstoff-%20og%20tungmetallanalyser%20i%20chips%20og%20salte%20n%C3%B8tter%202015](http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/bakevarer_sjokolade_snaacks/rapport_naeringsstoff_og_tungmetallanalyser_i_chips_og_salte_notter_2015.20791/binary/Rapport:%20N%C3%A6ringsstoff-%20og%20tungmetallanalyser%20i%20chips%20og%20salte%20n%C3%B8tter%202015)
- 221b Beregnet gjennomsnitt fra referanse 221a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2014-2015. Chips og salte nøtter. Publisert rapport (2015); "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av chips og salte nøtter".  
[http://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/produksjon\\_av\\_mat/bakevarer\\_sjokolade\\_snaacks/rapport\\_naeringsstoff\\_og\\_tungmetallanalyser\\_i\\_chips\\_og\\_salte\\_notter\\_2015.20791/binary/Rapport:%20N%C3%A6ringsstoff-%20og%20tungmetallanalyser%20i%20chips%20og%20salte%20n%C3%B8tter%202015](http://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/bakevarer_sjokolade_snaacks/rapport_naeringsstoff_og_tungmetallanalyser_i_chips_og_salte_notter_2015.20791/binary/Rapport:%20N%C3%A6ringsstoff-%20og%20tungmetallanalyser%20i%20chips%20og%20salte%20n%C3%B8tter%202015)
- 222a Mattilsynet. Analyseprosjekt 2015-2016. Pizza. Publisert rapport (2016): "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av pizza".  
<http://www.matportalen.no/verktoy/tilsynsresultater/article44704.ece/BINARY/Rapport%202015:%20N%C3%A6ringsstoff%20og%20tungmetallanalyser%20av%20frosse%20pizza>
- 222b Beregnet gjennomsnitt fra referanse 222a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2015-2016. Pizza. Publisert rapport (2016): "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av pizza".  
<http://www.matportalen.no/verktoy/tilsynsresultater/article44704.ece/BINARY/Rapport%202015:%20N%C3%A6ringsstoff%20og%20tungmetallanalyser%20av%20frosse%20pizza>
- 223a Mattilsynet. Analyseprosjekt 2015-2016. Fiskeprodukter. Publisert rapport (2016): «Næringsstoff- og tungmetallanalyser av fiskeprodukter».  
<http://www.matportalen.no/verktoy/tilsynsresultater/article45159.ece/BINARY/Mattilsynet%20rapport:%20N%C3%A6ringsstoff%20og%20tungmetallanalyser%20av%20fiskeprodukter%202016>
- 223b Beregnet gjennomsnitt fra referanse 223a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2015-2016. Fiskeprodukter. Publisert rapport (2016): «Næringsstoff- og tungmetallanalyser av fiskeprodukter».  
<http://www.matportalen.no/verktoy/tilsynsresultater/article45159.ece/BINARY/Mattilsynet%20rapport:%20N%C3%A6ringsstoff%20og%20tungmetallanalyser%20av%20fiskeprodukter%202016>
- 224a Mattilsynet. Analyseprosjekt 2016-2017. Egg og kylling. Publisert rapport (2017): «Analyse av egg og kylling. Næringsstoff- og miljøgiftanalyser 2016».  
[https://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/produksjon\\_av\\_mat/egg\\_og\\_eggprodukter/rapport\\_naeringsstoffer\\_og\\_miljogifter\\_i\\_egg\\_og\\_kylling\\_2016.25605/binary/Rapport:%20N%C3%A6ringsstoffer%20og%20milj%C3%B8gifter%20i%20egg%20og%20kylling,%202016](https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/egg_og_eggprodukter/rapport_naeringsstoffer_og_miljogifter_i_egg_og_kylling_2016.25605/binary/Rapport:%20N%C3%A6ringsstoffer%20og%20milj%C3%B8gifter%20i%20egg%20og%20kylling,%202016)



- 224b Beregnet gjennomsnitt fra referanse 224a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2016-2017. Egg og kylling. Publisert rapport (2017): «Analyse av egg og kylling. Næringsstoff- og miljøgiftanalyser 2016».  
[https://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/produksjon\\_av\\_mat/egg\\_og\\_eggprodukter/rappport\\_naeringsstoffer\\_og\\_miljogifter\\_i\\_egg\\_og\\_kylling\\_2016.25605/binary/Rapport:%20N%C3%A6ringsstoffer%20og%20milj%C3%B8gifter%20i%20egg%20og%20kylling,%202016](https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/egg_og_eggprodukter/rappport_naeringsstoffer_og_miljogifter_i_egg_og_kylling_2016.25605/binary/Rapport:%20N%C3%A6ringsstoffer%20og%20milj%C3%B8gifter%20i%20egg%20og%20kylling,%202016)
- 224c Beregnet verdi fra referanse 224a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2016-2017. Egg og kylling. Publisert rapport (2017): «Analyse av egg og kylling. Næringsstoff- og miljøgiftanalyser 2016».  
[https://www.mattilsynet.no/mat\\_og\\_vann/produksjon\\_av\\_mat/egg\\_og\\_eggprodukter/rappport\\_naeringsstoffer\\_og\\_miljogifter\\_i\\_egg\\_og\\_kylling\\_2016.25605/binary/Rapport:%20N%C3%A6ringsstoffer%20og%20milj%C3%B8gifter%20i%20egg%20og%20kylling,%202016](https://www.mattilsynet.no/mat_og_vann/produksjon_av_mat/egg_og_eggprodukter/rappport_naeringsstoffer_og_miljogifter_i_egg_og_kylling_2016.25605/binary/Rapport:%20N%C3%A6ringsstoffer%20og%20milj%C3%B8gifter%20i%20egg%20og%20kylling,%202016)
- 225a Mattilsynet. Analyseprosjekt 2017-2018. Kornvarer. Publisert rapport (2018): «Næringsstoff og tungmetaller, akrylamid og mykotoksin i brød, knekkebrød og frokostblandinger».  
<http://www.matportalen.no/matvaregrupper/tema/kornvarer/article50556.ece/BINARY/Rapport%202017:%20Analyse%20av%20metaller%20akrylamid%20og%20mykotoksin%20i%20br%C3%B8d%20knekkebr%C3%B8d%20og%20frokostblandinger>
- 225b Beregnet gjennomsnitt fra referanse 225a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2017-2018. Kornvarer. Publisert rapport (2018): «Næringsstoff og tungmetaller, akrylamid og mykotoksin i brød, knekkebrød og frokostblandinger».  
<http://www.matportalen.no/matvaregrupper/tema/kornvarer/article50556.ece/BINARY/Rapport%202017:%20Analyse%20av%20metaller%20akrylamid%20og%20mykotoksin%20i%20br%C3%B8d%20knekkebr%C3%B8d%20og%20frokostblandinger>
- 226 Mattilsynet. Analyseprosjekt 2017-2018. Risprodukter. Internt notat.
- 227a Mattilsynet. Analyseprosjekt 2017-2018. Kjøttpålegg. Publisert rapport (2018): «Analyser av næringsstoffer og tungmetaller i kjøttpålegg».  
<https://www.matportalen.no/verktoy/kostholdsplanleggeren/article54907.ece/BINARY/Analyser%20av%20n%C3%A6ringsstoffer%20og%20tungmetaller%20i%20kj%C3%B8tt%C3%A5legg%202018>
- 227b Beregnet gjennomsnitt fra referanse 227a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2017-2018. Kjøttpålegg. Internt notat.
- 228a Mattilsynet. Analyseprosjekt 2018-2019. Kjøttprodukter. Internt notat.
- 228b Beregnet gjennomsnitt fra referanse 228a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2018-2019. Kjøttprodukter. Internt notat.
- 229 Mattilsynet. Analyser av ost, smøreost og margarin 2018-2019. Internt notat.
- 280 Verdi beregnet fra referanse 200 (1992-1993) og 201 (1993).
- 281 Verdi beregnet fra referanse 200 (1992-1993), 201 (1993) og 203 (1995).
- 282 Verdi beregnet fra referanse 200 (1992-1993) og 206 (1999-2000).
- 283 Verdi beregnet fra referanse 201 (1993) og 203 (1995).
- 284 Verdi beregnet fra referanse 202 (1994) og 208 (2001-2002).
- 285 Verdi beregnet fra referanse 205 (1997-1998) og 207 (2000).
- 286 Verdi beregnet fra referanse 216 (2006-2009) og 321b (2010).
- 300 Nordnes T og Offergaard E. Næringsinnholdet i frukt, bær og grønnsaker. Forskning og forsøk i landbruket, 1958.

- 301 Taarland T, Mathiesen E, Øvsthus Ø og Brækkan OR. Næringsverdi og vitaminer i norsk fisk og fiskevarer. Vitaminlaboratoriet, Fiskeridirektoratets Kjemisk-Tekniske Forskningsinstitutt. Særtrykk av Tidsskrift for hermetikkindustri. Nr 11:405-412, 1958.
- 302 Statens institutt for forbruksforskning. Analysedata av grønnsaker. Internt notat, 1973.
- 303 Rimestad AH og Pharo AK. Spiselig del av fisk. Matvett nr 4, 1981.
- 304 Landsforeningen for kosthold og helse og Norges Slakterilaboratorium. Analyser av næringsstoffinnhold i svin, storfe og lam. Internt notat, Oslo, 1983.
- 305 Øybø AM og Rognerud G. Innhold av en del næringsstoffer i produkter av bygg, havre og ris. Statens institutt for forbruksforskning, 1983.
- 306 Blaker B, Jørgensen K, Rimestad AH og Solvang A. Poteter, grønnsaker, frukt og bær – stykkvekt, volumvekt og spiselig del. Matvett nr. 3, 1989.
- 307 Blaker B, Rimestad AH og Lambertsen G. Vitamin E i mel og brød. Matvett nr. 3, 1990.
- 308 Blaker B. Næringsinnhold i kjøttvarer, blod og lever. Intern rapport. Landsforeningen for kosthold og helse. Oslo, 1991.
- 309 Norsk Kjøtt. Næringsinnhold i svinekjøtt. Analyseprosjekt, 1991.
- 310 Statens kornforretning. Kontrollanalyser for 1991.
- 311 Statkorn. Kvalitetsoversikt for korn og mel, 1991-1994.
- 312 Eksportutvalget for fisk, Fiskeridirektoratet, Norges ferskfiskomsetnings landsforening, Opplysningsutvalget for fisk og Statens Ernæringsråd. Fakta om fisk. Tromsø, 1993.
- 313 Bryggeriindustriens forskningslaboratorium. Analysedata. Internt notat, 1994.
- 314 Lie Ø, Lied E, Maage A, Njaa L and Sandnes K. Nutrient content in fish and shellfish. Fiskeridirektoratets Skrifter Serie Ernæring 6(2):83-105, 1994.
- 315 Norsk Kjøtt. Næringsinnhold i lam, storfe og svin. Analyseprosjekt, 1995.
- 316 Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt. Analysedata for norsk laks 1997-1999 og for skalldyr 1991. Interne notater.
- 317 Fjordland. Analyseprosjekt 2007-2008. Analyser av middagsretter. Interne notater.
- 318 Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2008-2009. Analyser av svinekjøtt. Publisert rapport; «Analyser av svinekjøtt 2009».  
<http://www.matportalen.no/verktoy/matvaretabellen/article9925.ece/BINARY/Analyser+av+svinekj%C3%B8tt+2009+%28PDF%29>
- 319 Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2009-2010. Analyser av lam og storfekjøtt. Intern rapport.
- 320 Personlig meddelelse. Ammar Ali Hassan, Senter for samisk helseforskning, Institutt for samfunnsmedisin, Universitetet i Tromsø, 2011.
- 321a NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning, vektet verdi/ vurdert.
- 321b NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Sjømatdatabasen, 12.07.2010, [www.nifes.no/sjomatdata](http://www.nifes.no/sjomatdata)
- 321c NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Sjømatdatabasen, 25.10.2012, [www.nifes.no/sjomatdata](http://www.nifes.no/sjomatdata)
- 321d NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Sjømatdatabasen, 05.11.2013, [www.nifes.no/sjomatdata](http://www.nifes.no/sjomatdata)
- 322 Triumf, EC., Purchas, RW., Mielnik, M., Maehre, HK., Elvevoll, E., Slinde, E., Egelanddal, B. Composition and some quality characteristics of the longissimus muscle of reindeer in Norway compared to farmed New Zealand red deer. Meat Science 90(2012), 122-129.
- 323 Egelanddal, B. et.al (2017). Identifisering av det sunneste storfekjøttet (2013-2017).

- 324 Animalia. Utredningsprosjekt 2017. Analyser av 72 svinelever (samleprøver av totalt 308 svinelever) og 22 leverposteier.
- 325 Universitetet i Oslo (2018). Jodprosjekt 2017-2018.
- 400a Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2008.05.05. Nettversjon, [www.slv.se](http://www.slv.se).
- 400b Omregnet verdi fra referanse 400a: Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2008.05.05. Nettversjon, [www.slv.se](http://www.slv.se).
- 400c Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2013.01.10. Nettversjon, [www.slv.se](http://www.slv.se).
- 400d Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2014.01.03. Nettversjon, [www.slv.se](http://www.slv.se).
- 400e Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2015.03.09. Nettversjon, <http://www7.slv.se/SokNaringsinnehall>
- 400f Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2016.02.17. Nettversjon, <http://www7.slv.se/SokNaringsinnehall>
- 400g Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2017.12.15. Nettversjon, <http://www7.slv.se/SokNaringsinnehall>
- 410a Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 9 (2008). Nettversjon, <http://www.fineli.fi/index.php?lang=sv>
- 410b Omregnet verdi fra referanse 410a: Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 9 (2008). Nettversjon, <http://www.fineli.fi/index.php?lang=sv>.
- 410c Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 14 (2011). Nettversjon, <http://www.fineli.fi/index.php?lang=sv>
- 410d Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 16 (2013). Nettversjon, <http://www.fineli.fi/index.php?lang=sv>
- 410e Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 18 (2017). Nettversjon, <http://www.fineli.fi/index.php?lang=sv>
- 410f Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 20 (2019). Nettversjon, <http://www.fineli.fi/index.php?lang=sv>
- 420a Danmarks Fødevareforskning. Fødevaredatabanken, versjon 7.01 (2009). Nettversjon, [http://www.foodcomp.dk/v7/fvdb\\_default.asp](http://www.foodcomp.dk/v7/fvdb_default.asp)
- 420b Omregnet verdi fra referanse 420a: Danmarks Fødevareforskning. Fødevaredatabanken, versjon 7.01. (2009). Nettversjon, [http://www.foodcomp.dk/v7/fvdb\\_default.asp](http://www.foodcomp.dk/v7/fvdb_default.asp)
- 420c Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 1 (2015). Nettversjon, <http://frida.fooddata.dk>
- 420d Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 2 (2016). Nettversjon, <http://frida.fooddata.dk>
- 420e Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 3 (2017). Nettversjon, <http://frida.fooddata.dk>
- 420f Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 3.7. (2019). Nettversjon, <http://frida.fooddata.dk>
- 420g Beregnet gjennomsnitt fra referanse 420f: Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 3.7. (2019). Nettversjon, <http://frida.fooddata.dk>
- 430a French Agency for Food, Environmental and Occupational Health safety. French food composition table - Ciqua 2012. Nettversjon, <http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/>
- 430b French Agency for Food, Environmental and Occupational Health safety. French food composition table - Ciqua 2017. Nettversjon, <https://ciqua.anses.fr/>
- 440a The Icelandic Food Composition Database, ISGEM (2009). Nettversjon, <http://www.matis.is/ISGEM/en/search/>

- 450a Food Standards Agency (2002). McCance and Widdowson's The Composition of Foods, Sixth summary edition. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- 450b Omregnet verdi fra referanse 450a: Food Standards Agency (2002). McCance and Widdowson's The Composition of Foods, Sixth summary edition. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- 450c Public Health England og Institute of Food Research (2015). McCance and Widdowson's The Composition of Foods, Seventh summary edition. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- 460a US Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA Nutrient Database for Standard Reference, versjon 18 (2005).
- 460b US Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA Nutrient Database for Standard Reference, versjon 23 (2010). Nettversjon, <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>
- 460c Omregnet verdi fra referanse 460c: US Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA Nutrient Database for Standard Reference, versjon 23 (2010). Nettversjon, <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>
- 460d U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 24 (2011). Nutrient Data Laboratory Home Page, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>
- 460e U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 25 (2012). Nutrient Data Laboratory Home Page, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>
- 460f U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 27 (2014). Nutrient Data Laboratory Home Page, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>
- 460g U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 28 (2015). Nutrient Data Laboratory Home Page, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>
- 470a National Institute for Public Health and the Environment. NEVO online, versjon 2010/2.0. <http://nevo-online.rivm.nl/>
- 470b National Institute for Public Health and the Environment. NEVO online, versjon 2013/4.0. <http://nevo-online.rivm.nl/>
- 470c National Institute for Public Health and the Environment. NEVO online, versjon 2016/5.0. <http://nevo-online.rivm.nl/>
- 480a Swiss Federal Office of Public Health. Swiss Food Composition Database. Versjon 5.0. (2013). Nettversjon, <http://www.naehrwertdaten.ch>
- 490a Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Tabelle di composizione degli alimenti. Nettversjon, [http://nut.entecra.it/646/tabelle\\_di\\_composizione\\_degli\\_alimenti.html](http://nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html)
- 500a Standard Tables of Food Composition in Japan. Versjon 7 (2015). Nettversjon, [www.mext.go.jp/en/policy/science\\_technology/policy/title01/detail01/1374030.htm](http://www.mext.go.jp/en/policy/science_technology/policy/title01/detail01/1374030.htm)
- 600 Hansen K, Knuthsen P, Saxholt, E. Næringsstoffindhold i chips. Fødevareredirektoratet, Søborg, 2001.
- 601 Gard, C., Mattisson, I., Staffas, A., Åstrand, C. Fullkorn, bönor och ägg – analys av näringsämnen [Rapport 2-2010]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2010. Nettversjon, [http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2010/2010\\_livsmedelsverket\\_2\\_agg\\_bonor\\_fullkorn.pdf](http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2010/2010_livsmedelsverket_2_agg_bonor_fullkorn.pdf)

- 602 Pearson, M., Engman, J., Rundberg, B., von Malmborg, A., Wretling, S., Öhrvik V. Grönsaker och rotfrukter – analys av näringsämnen [Rapport 10-2013]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2013. Nettversjon, [http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2013/2013\\_livsmedelsverket\\_10\\_gronsaker\\_och\\_rotfrukter\\_analys\\_av\\_naringsamnen.pdf](http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2013/2013_livsmedelsverket_10_gronsaker_och_rotfrukter_analys_av_naringsamnen.pdf)
- 603 Öhrvik, V., Engman, J., von Malmborg, A., Wretling, S. Kött - analys av näringsämnen - hjort, lamm, nötdjur, ren, rådjur, vildsvin och kalkon [Rapport 24-2013]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2013. Nettversjon, [http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2013/2013\\_livsmedelsverket\\_24\\_kott\\_analys\\_av\\_naringsamnen.pdf](http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2013/2013_livsmedelsverket_24_kott_analys_av_naringsamnen.pdf)
- 604 Department of Health. Nutrient analysis of fish and fish products. Summary report. Department of Health, London, 2013. Nettversjon, [https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/167921/Nutrient\\_analysis\\_of\\_fish\\_and\\_fish\\_products\\_-\\_Summary\\_Report.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/167921/Nutrient_analysis_of_fish_and_fish_products_-_Summary_Report.pdf)
- 605 Livsmedelssäkerhetsverket (Evira) (2015). Fiberanalyser, foreløpig upubliserte resultater.
- 606 Öhrvik, V., Engman, J., Grönholm, R., Staffas, A., Sandler, HS., von Malmborg, A. Grönsaker, svamp og frukt - analys av næringsämnen. [Rapport 3-2016]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2016. Nettversjon, [http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2016/gronsaker-svamp-och-frukt---analys-av-naringsamnen---rapport-3\\_2016.pdf](http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2016/gronsaker-svamp-och-frukt---analys-av-naringsamnen---rapport-3_2016.pdf)
- 607 Öhrvik, V., Engman, J., Grönholm, R., Staffas, A., Sandler, HS., von Malmborg, A. Drycker - analys av näringsämnen. [Rapport 20-2015]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2015. Nettversjon, [http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2015/drycker---analys-av-naringsamnen---rapport-20\\_2015.pdf](http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2015/drycker---analys-av-naringsamnen---rapport-20_2015.pdf)
- 608 Department of Health. Nutrient analysis of a range of processed foods with particular reference to trans fatty acids. Summary report. Department of Health, London, 2013. Nettversjon, [https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/167938/Summary\\_Report.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/167938/Summary_Report.pdf)
- 609 Öhrvik, V., von Malmborg, A., Mattisson, I., Wretling, S., Åstrand, C. Fish, shellfish and fish products - analysis of nutrients. [Rapport 1-2012]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2016. Nettversjon, <http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2012/fish-shellfish-and-fish-products---analysis-of-nutrients-rapport-1-2012.pdf>
- 610 Public Health England. Nutrient analysis of fresh and processed fruit and vegetables with respect to fibre. Analytical report. Public Health England, London, 2017. Nettversjon, [https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/603483/fruit\\_and\\_vegetable\\_survey\\_2015\\_analytical\\_report.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/603483/fruit_and_vegetable_survey_2015_analytical_report.pdf)
- 611a Jacobsen, J., Bysted, A., Nielsen, C.W., Saxholt, E., Ygil, K.H., Trolle, E. Næringsstoffindhold i mel, gryn, kerner og frø. DTU Fødevareinstituttet, 2019. Nettversjon, <https://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2019/Rapport-Naeringsstoffindhold-i-mel-gryn-kerner-og-froe.ashx?la=da&hash=37D0F8E4B1911C126767A3D5BE82797050DCC815>

- 611b Beregnet gjennomsnitt fra referanse 611a: Jacobsen, J., Bysted, A., Nielsen, C.W., Saxholt, E., Ygil, K.H., Trolle, E. Næringsstoffindhold i mel, gryn, kerner og frø. DTU Fødevareinstituttet, 2019. Nettversjon, <https://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2019/Rapport-Naeringsstoffindhold-i-mel-gryn-kerner-og-froe.ashx?la=da&hash=37D0F8E4B1911C126767A3D5BE82797050DCC815>