

Merkepliktige allergener - ordforklaring

Informasjonen er utarbeidet med utgangspunkt i Matinformasjonsforskriften artikkel 2 nr. 2e, artikkel 2 nr. 2m, artikkel 21 nr. 1 og vedlegg II.

Vi gjør oppmerksom på at mangler kan forekomme.

Allergen	Ord brukt i deklarasjonen	Tekst i forskrift	Merknad
Gluten	Bulgur, byggryn/mel, couscous, dinkelhvete, durumhvete, fullkornsmel, grahamsmel, grynmel, havregryn/mel (urenset), havrekli, helkormmel, hvetemel/flak, hvetefrø, hvetegluten, hvetekim, hvetekimekstrakt, hvetekjerner, hvetekli, hveteprotein, hvetespirer/pulver, kamut, kavring, kim, kli, kofu, korn, kostfiber, kruskakli, manitoba mel, malt/-ekstrakt, nudler, panering, puffed havre, puffed hvete, rugmel/gryn/flak, rughvete, rugkli, semolina, semulegryn, spelt, spelthvete, strøbrød, strøkavring, strømel, triticale	Kornslag som inneholder gluten, dvs. hvete (f.eks. spelt, khorasanhvete), rug, bygg, havre eller hybridiserte stammer av disse, og produkter framstilt av slike kornslag, unntatt: <ol style="list-style-type: none"> Glukosesiruper framstilt av hvete, herunder dekstrose Maltdeksriner framstilt av hvete Glukosesiruper framstilt av bygg Kornslag som brukes til framstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol 	<ul style="list-style-type: none"> Ingredienser som inneholder <20 mg/kilo (ppm) gluten er å forstå som glutenfrie og skal merkes deretter Ingredienser som inneholder mellom 20 og 100 ppm gluten skal merkes «svært lavt gluteninnhold» og er velegnet til bruk for de som må spise glutenfritt Det skal fremgå hva slags type glutenholdig kornslag som er tilsatt Hvetestivelse tilsatt produkter er glutenfri med mindre annet er oppgitt Havre merket glutenfri kan brukes i et glutenfritt kosthold Alle e-stoffer er glutenfrie
Melk	Melk, kasein, kaseinat, myse, mysepulver, valle (dansk betegnelse på myse), vassle (svensk betegnelse på myse), whey (engelsk betegnelse på myse), crème fraiche, fløte, fløteis, kjernemelkpulver, laktalbumin, margarin, melk, melkeprotein, skummetmelkepulver, melketørrstoff, ost, ostepulver, rømme, skummetmelkpulver,	Melk og produkter framstilt av melk (herunder laktose), unntatt <ol style="list-style-type: none"> Myse som brukes til framstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol laktinol 	<ul style="list-style-type: none"> Laktose/melkesukker og de fleste melkesyre kulturer inneholder ikke melkeproteiner men her markeres dette som melk. I merknadsfeltet kan vi sette laktosefri eller laktoseredusert Laktase, melkesyre og kakaosmør inneholder ikke melk

	smør, natriumkaseinat, tørrmelk, yoghurt og yoghurtpulver, laktose, melkesukker		<ul style="list-style-type: none"> • Risdrikk, havredrikk, soyadrikk og kokosmelk inneholder ikke melkeprotein • Alle e-stoffer er melkefrie • Vær oppmerksom på at noen bakevarer pensles med melk
Egg	Egg, eggehvite, eggeplomme, eggepulver, ovalbumin, Lysozym (E 1105)	Egg og produkter fremstilt av egg	<ul style="list-style-type: none"> • Eggehvite og eggeplomme fra alle typer fugleegg skal merkes • Vær oppmerksom på at noen bakevarer pensles med egg
Fisk	Fisk, torsk, laks, hyse, ørret, sei, abbor, flyndre, rødspette, gjedde, kveite, kolje, aure, tunfisk, ansjos, sild, makrell, makrellstørje, brisling, sverdfisk, lysing, hvitting, hellefisk, hellebarn, skrei, ulke, piggvar, blåkveite, brasme, breiflabb, fiskeboller, karpe, mort, lodde, regnbueørret, røye, rakfisk, sik, sjøørret, fiskesaus, fiskebuljong, fiskefond, fiskepinner, fiskekraft, fiskepudding, surimi, sushi, maki, crabsticks, oystersaus, østerssauce	Fisk og produkter fremstilt av fisk, unntatt <ul style="list-style-type: none"> a) Fiskegelatin som brukes som bærestoff for vitamin- eller karotenoidpreparater b) Fiskegelatin eller fiskelim som brukes til klargjøringsmiddel i øl og vin 	<ul style="list-style-type: none"> • Det skal fremgå hvilken type fisk som er brukt • Tran og fiskeolje inneholder ikke proteiner fra fisk med mindre annet er oppgitt • Vær oppmerksom på at crabsticks, oystersaus, østerssauce, cæsardressing, worchestersaus og leverpostei kan inneholde fisk eller spor av fisk
Skalldyr	Reke, scampi, krabbe, hummer, kreps, krill, kongekrabbe, russerkrabbe, kamtsjatkakrabbe	Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr	<ul style="list-style-type: none"> • Det skal fremgå hvilken type fisk som er brukt • Vær oppmerksom på at skalldyr kan forekomme i supper, sauser, kraft, fond, salater

Peanøtter	Peanøtter, jordnøtter, peanøttolje, jordnøttolje	Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter	<ul style="list-style-type: none"> • Peanøttolje kan inneholde spor av peanøtter og deklarerer som peanøtt • Vær oppmerksom på bl.a sataysaus, pesto, salater, gryteretter, frokostblandinger, brød og kaker
Nøtter	Mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt/kasjunnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt, australianøtt, nøtt, trenøtt	Nøtter og produkter fremstilt av slike nøtter, unntatt nøtter som brukes til fremstilling av alkoholholdige destillater, herunder landbruksetanol	<ul style="list-style-type: none"> • Hvert enkelt nøtteslag som brukes skal fremgå • Muskatnøtt, muskatblomme, sheanøtt og kokosnøtt er ikke betegnet som nøtter og trenger ikke å deklarerer som allergen
Soyabønner	Soya, soyaprotein, soyasaus, soyaolje, soyamel, soyalecitin, soyabønner, edamamebønner, hydrolysert proteinekstrakt av soya (HVP)	<p>Soyabønner og produkter fremstilt av soyabønner, unntatt</p> <ol style="list-style-type: none"> Raffinert soyaolje og –fett Naturlige blandede tokoferoler (E306), naturlig D-alfa-tokoferol, naturlig D-alfa tokoferolacetat og naturlig D-alfa-tokoferylsyresukinat fra soyabønner Fytosteroler og fytosterolestere framstilt av vegetabiliske oljer fra soyabønner Fytostanolestere framstilt av vegetabiliske steroler fra soyabønner 	<ul style="list-style-type: none"> • Soyalecitin og soyaolje inneholder ikke soyaproteiner men kan inneholde spor av soya • Dersom vegetabilisk olje er fremstilt av soya skal det fremgå av deklarasjonen. • Vær oppmerksom på at miso, tofu, tempe og vegetabilisk protein kan inneholde soyaprotein
Selleri	Selleri, stangselleri, sellerirot, rotselleri, sellerikrydder, selleriekstrakt	Selleri og produkter fremstilt av selleri	<ul style="list-style-type: none"> • Vær oppmerksom på at selleri ofte forekommer i krydderblandinger

Sennep	Sennep, sennepsfrø, sennepspulver	Sennep og produkter fremstilt av sennep	<ul style="list-style-type: none"> Vær oppmerksom på at sennep kan forekomme i farseprodukter av kjøtt, gryteretter, supper og dressinger
Sesamfrø	Sesam, sesamolje, sesamfrø	Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø	<ul style="list-style-type: none"> Sesamolje kan inneholde spor av sesamprotein
Svoveldioksid (SO), sulfitt	<p>Sulfitter, sulfitt</p> <p>Tilsetningsstoffene som frigjør SO i mat og drikke finnes som E220 (svoveldioksid); E221 (natriumsulfitt), E222 (natriumhydrogensulfitt) E223 (natriumdisulfitt), E224 (kaliumdisulfitt), E226 (kalsiumsulfitt), E227 (kalsiumhydrogensulfitt) og E228 (kaliumhydrogensulfitt)</p> <p>Dersom disse frigjør mer enn 10 mg SO per kg matvare (10ppm) skal dette merkes med tydelig skrift</p>	Svoveldioksid og sulfitter i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/ kg eller 10 mg/liter som totalt SO ₂ som skal beregnes for produkter slik de frembys for konsum eller slik de rekonstrueres i samsvar med produsentens anvisninger	<ul style="list-style-type: none"> Sulfitter er et konserveringsmiddel og brukes i veldig mange matvarer Vær spesielt oppmerksom på frukt, grønt, bær, alkohol, skalldyr og farseprodukter
Lupin	Lupin, lupinmel	Lupin og produkter fremstilt av lupin	<ul style="list-style-type: none"> Vær oppmerksom på at lupin brukes ofte i brød, kaker, pasta, sauser og liknende
Bløtdyr	Blekksprut, akkar, snegler, sjøtenger, blåskjell, hjerteskjell, kamskjell, muslinger, østers	Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr	<ul style="list-style-type: none"> Vær oppmerksom på paella og andre sammensatte retter med fisk