

Vejledning for lokale varer, spegepølser

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for spegepølser er at sikre gode, sikre og lovlige fødevarer til Coops kunder.</p> <p>Denne vejledning og tilhørende bilag skal ses som et uddrag af gældende lovgivning hvor vi har udtrukket hovedelementer fra lovgivningen samt tilføjet særlige Coop krav. Særlige Coop krav er markeret med <i>kursiv</i>.</p> <p>Coop Danmark understreger dog at det altid er dit ansvar som leverandør at leve op til gældende lovgivning.</p>
Hvad er spegepølser?	<p>Et råt produkt fremstillet af hakket kød, spæk og krydderier ved saltning, tørring og røgning.</p> <p><i>Coop ønsker kun hele eller halve stykker spegepølse.</i></p>
Kontrol og registrering	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af spegepølser registreret/autoriseret hos Fødevarestyrelsen.</p>
Egenkontrol	<p>Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvar for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarer virksomhed. Egenkontrollen er din egen kontrol af, at din virksomhed og dine varer lever op til dette ansvar.</p>
Risikoanalyse	<p>For at finde ud af, hvilken type egenkontrol du skal foretage, skal du først lave en risikoanalyse. Det gælder første gang, du foretager egenkontrol - eller ved ændring i din produktion mm.</p> <p>En risikoanalyse er en gennemgang af sammenhængen mellem; virksomhedens fødevareraktiviteter, risici forbundet med aktiviteterne og styringsmuligheder – dvs. hvad virksomheden kan gøre for at undgå, at kunderne bliver syge.</p> <p>Du kan finde hjælp til udarbejdelse af risikoanalyse på Fødevarestyrelsen hjemmeside: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx.</p>
Produktion	<p>Det er "svært" at lave "sikre" spegepølser, det er derfor vigtigt pH sænkes nok, tørringen er tilstrækkelig og tilsætning af nitrit sker i lovlig mængde.</p>
Råvarer	<p>Hvis der anvendes friske råvarer skal kødet have en frisk lugt og farve. Produktionen <u>skal</u> startes senest 24 timer efter at kødet er hakket.</p> <p>Hvis der anvendes frosne råvarer er det vigtigt at:</p> <ul style="list-style-type: none">• indfrysningen af hakkekødet er sket hurtigt og inden for 24 timer efter hakketidspunktet• optøningen sker i kølerum, gerne i mindre portioner da dette afkorter optøningstiden• hakkekødet anvendes senest straks efter optøning

<p>Anvendes af nitrit</p> <p>Andre tilsætningsstoffer</p> <p>Tørring</p>	<p>I Danmark har vi nationale bestemmelser for tilsætning af nitrit</p> <table border="1" data-bbox="400 297 1406 409"> <tr> <td data-bbox="400 297 783 409">Ikke-varmebehandlet, forarbejdet kød</td> <td data-bbox="783 297 1046 409">Nitritter E 249-250</td> <td data-bbox="1046 297 1406 409">I alt 60 mg/kg, til fermenterede spegepølser dog i alt 100 mg/kg.</td> </tr> </table> <p><i>Coop anbefaler at varer der indeholder nitrit også tilsættes ascorbinsyre i forholdet 100 g nitrite til 225 g ascorbinsyre.</i></p> <p>Godkendte fødevarerilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008 Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen. https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter hvilken kategori af fødevarer den tilsættes. Gå ind under 'Categories' (øverst højre hjørne) herefter '8. Meat' - '8.2 Processed meat' og 'Non-heat-treated processed meat' eller anden underkategori der passer til dit produkt.</p> <p>Tilstrækkelig tørring er væsentlig – <i>Coop anbefaler at veje pølsen inden og efter tørring. Der skal være opnået et vægttab på 15-20 % for at sikre en tilpas lav vandaktivitet.</i></p>	Ikke-varmebehandlet, forarbejdet kød	Nitritter E 249-250	I alt 60 mg/kg, til fermenterede spegepølser dog i alt 100 mg/kg.						
Ikke-varmebehandlet, forarbejdet kød	Nitritter E 249-250	I alt 60 mg/kg, til fermenterede spegepølser dog i alt 100 mg/kg.								
<p>Kvalitetskrav</p> <p>Mikrobiologiske kriterier</p> <p>Listeria monocytogenes</p> <p>Forurenende stoffer</p>	<p>Produktet er konserveret ved en kombination af tørring, højt saltniveau, lavt pH, nitrit og røgning.</p> <p>Slut pH i en spegepølse ligger omkring 5</p> <p><i>Coop anbefaler</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Et saltindhold på mindst 3-4 % (i færdigvarens vandfase)</i> • <i>En pH under 5,3</i> • <i>En salt % på min. 10 % (i færdigvarens vandfase)</i> <p><i>Disse kriterier er vigtige for at undgå listeria eller pølseforgiftning.</i></p> <p>Spegepølser må ikke markedsføres, hvis de ikke overholder følgende fødevarerikkerhedskriterier.</p> <table border="1" data-bbox="400 1462 1406 1787"> <thead> <tr> <th data-bbox="400 1462 818 1536">Produkt</th> <th data-bbox="818 1462 1046 1536">Grænseværdier</th> <th data-bbox="1046 1462 1406 1536">Led, hvor kriteriet anvendes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="400 1536 818 1619">Andre spiseklare fødevarer, der understøtter vækst af Listeria monocytogenes, end fødevarer bestemt til spædbørn og til særlige medicinske formål</td> <td data-bbox="818 1536 1046 1619">100 cfu/g</td> <td data-bbox="1046 1536 1406 1619">Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode</td> </tr> <tr> <td data-bbox="400 1619 818 1787"></td> <td data-bbox="818 1619 1046 1787">Ingen i 25 g</td> <td data-bbox="1046 1619 1406 1787">Før fødevaren forlader den producerende fødevarerikkerhedsleders umiddelbare kontrol</td> </tr> </tbody> </table> <p>Spegepølser må ikke markedsføres, hvis de indeholder de nedenfor nævnte forurenende stoffer i en koncentration, der overstiger de fastsatte grænseværdier. Fødevarerikkerheden har fastsatte kriterier for prøveudtagning og analyser af sådanne varer.</p>	Produkt	Grænseværdier	Led, hvor kriteriet anvendes	Andre spiseklare fødevarer, der understøtter vækst af Listeria monocytogenes, end fødevarer bestemt til spædbørn og til særlige medicinske formål	100 cfu/g	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode		Ingen i 25 g	Før fødevaren forlader den producerende fødevarerikkerhedsleders umiddelbare kontrol
Produkt	Grænseværdier	Led, hvor kriteriet anvendes								
Andre spiseklare fødevarer, der understøtter vækst af Listeria monocytogenes, end fødevarer bestemt til spædbørn og til særlige medicinske formål	100 cfu/g	Markedsførte produkter i deres holdbarhedsperiode								
	Ingen i 25 g	Før fødevaren forlader den producerende fødevarerikkerhedsleders umiddelbare kontrol								

Polycykliske aromatiske hydrocarboner (PAH)	Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg) - benzo(a)pyren
	Olier og fedtstoffer	2,0
Emballage	Udover de krav der er opstillet i bilag 1 henvises til følgende. Det vil være hensigtsmæssigt at pakke produkter fra eget pølsemageri i en emballage, hvor fordampningen er mindst mulig (f.eks. i vakuum).	
Mærkning af spegepølser	Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning for ferskvarer i bilag 2.	
<i>Oprindelse</i>	<i>Kødet der anvendes i spegepølserne skal være dansk og der skal mærkes med dansk oprindelse. Desuden skal bynavn eller lignende fremgå. Øvrige ingredienser behøver ikke nødvendigvis at være danske.</i>	
Varebetegnelse	Skal være præcis og ikke vildledende. For spegepølser skal varens fysiske tilstand angives i forlængelse af varebetegnelse. F.eks. hvidløgsspegepølse – tørret og røget.	
Ingrediensliste	Udover de generelle krav til ingrediensliste (se bilag 2), skal du for spegepølser være opmærksom på QUID mærkning. Kødet <u>skal</u> QUID mærkes, men hvis der er anvendt et krydderi eller anden smagsgiver skal denne også QUID mærkes, fx hvidløgget i en hvidløgsspegepølse. Eksempel for QUID beregning af kød mængden i en salami. <i>Til fremstilling af salami er anvendt 60 kg svinekød og 40 kg øvrige ingredienser, dvs. den totale indgående mængde er 100 kg. Vægten af færdigvaren efter tørring m.v. er 80 kg. Mængden af svinekød, som skal angives, beregnes derfor som følger: Mængde svinekød = 60 kg / 80 kg * 100 % = 75 % Mængden af svinekød angives på varen som "Svinekød: 75%.</i>	
Pølsetarm	Såfremt at den anvendte pølsetarm ikke er spiselig, skal dette angives.	
Angivelse af nettoindhold	Nettoindholdet skal være korrekt ved salget. For varer, hvor der er risiko for svind, fx på grund af udtørring, skal der tages højde for dette ved at påfylde en tilsvarende større mængde, således at varens nettoindhold er korrekt ved salg. Svind er det tab, som sker i tidsrummet fra pakning til udløb af mindste holdbarhed, når varen opbevares under de rette forhold.	

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011

Fødevarestyrelsen vejledning om mærkning af fødevarer

Forordning 1881/2006 af 19. december 2006 om fastsættelse af grænseværdier for forurenende stoffer i fødevarer

Forordning 2073/2005 af 15. november 2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer