

Vejledning for lokale varer – salt og kryddersalt

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for salt og kryddersalt 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><u>Coop Danmark understreger dog, at det altid er dit ansvar som leverandør at leve op til gældende lovgivning.</u></p>
Hvad er salt?	<p>Salt er et mineral der findes naturligt i saltvand og på landjorden. Ved salt forstås natriumchlorid og natriumreduceret salt. Betegnelsen husholdningssalt bruges om salt bestemt til salt til den endelige forbruger. Salt kan fremstilles ved håndkraft eller maskinelt.</p>
Hvad er kryddersalt?	<p>Salt er hovedingrediensen i kryddersalt, men derudover skal der være tilsat tørrede krydderier eller røg.</p>
Kontrol og registrering	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af salt og kryddersalt være registreret hos Fødevarestyrelsen.</p>
Egenkontrol	<p>Du skal som leverandør kunne fremvise et velbeskrevet egenkontrolprogram. Ansvaret for at fødevarerne er sikre, ligger altid hos den enkelte fødevarevirksomhed. 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 fødevareaktiviteter, 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 Fødevarestyrelsens hjemmeside: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx</p>
Produktion	<ul style="list-style-type: none">• <i>Fremstillingen af saltet skal være foregået i Danmark</i>• Skadedyr som mus og rotter skal bekæmpes effektivt. Fødevarer, som kan være forurenede af skadedyr, skal kasseres• Bygninger, der anvendes til produktion skal være insekttætte, dvs. vægge og tag skal være tætte og der skal være insektnet i vinduer
Tilsætning af jod	<p>Husholdningssalt <u>skal</u> være tilsat 13 mg jod pr. kg. salt. Ved ansøgning kan Fødevarestyrelsen i særlige tilfælde give dispensation fra dette krav.</p>

Tilladte tilsætningsstoffer	<p>Godkendte fødevarerilsætningsstoffer. Se EF nr. 1333/2008 af 16. december 2008</p> <p>Tilsætningsstoffer er ydermere reguleret af EU listen. https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display</p> <p>Her reguleres tilsætningsstoffet alt efter hvilken kategori af fødevarer den tilsættes. Salt og kryddersalt er reguleret i kategori 12 – vær dog opmærksom på at der her er flere under kategorier.</p> <p>Gå ind under 'Categories' (øverst højre hjørne) herefter '12. Salt, spices, soups, sauces, salads and protein products' vælg herefter '12.1 Salt and salt substitutes'.</p>
<p>Mærkning af salt og krydder salt</p> <p><i>Oprindelse</i></p> <p>Varebetegnelse</p> <p>Ingrediensliste</p> <p>Næringsdeklaration</p> <p>Holdbarhed</p>	<p>Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.</p> <p><i>Salt og kryddersalt skal være mærket med dansk oprindelse ("Danmark"), desuden skal bynavn, område, landsdel eller lignende fremgå.</i></p> <p>Skal være præcis og ikke vildledende. Husholdningssalt tilsat jod må mærkes "Salt er tilsat jod efter krav fra Fødevarestyrelsen". Hvis varen har været udsat for en særlig behandling, skal dette fremgå af varebetegnelsen, fx røget salt.</p> <p>Salt – det skal fremgå af ingredienslisten, at produktet er tilsat jod. Kryddersalt – skal have en ingrediensliste.</p> <p>Udover de generelle krav til ingrediensliste (se bilag 2), skal du for kryddersalt være opmærksom på:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eksempler på QUID mærkning 'saltflager med lakrids'. Her skal både saltflager og lakrids QUID mærkes. • Hvis der er anvendt aromaer, der giver fødevareren en røget duft og/eller smag, skal aromaen mærkes med angivelsen "røgaroma" eller "røgaroma fremstillet af fødevarer(r) eller fødevarerkategori eller kilde(r) fx "røgaroma fremstillet af bøg". <p>Salt og kryddersalt er fritaget for kravet om en næringsdeklaration.</p> <p>Der er ikke noget krav om holdbarhedsmærkning af salt. Dog <u>skal</u> der angives holdbarhedsdato på kryddersalte. Se krav til udformning af denne i bilag 2.</p>

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Bekendtgørelse om tilsætning af jod til husholdningssalt og salt i brød og almindeligt bagværk m.v. BEK nr. 1318 af 11/12/2014.

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011.

Fødevarestyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer

Husholdningssalt og brug af jodberiget salt, vejledning på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

(<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Husholdningssalt-og-brug-af-jodberiget-salt.aspx>).