

Fødevaredatabanken

Version 5.0 - Juni 2023

Udviklet og drevet af
Fødevareinstituttet

I samarbejde med
Fødevarestyrelsen



**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Dokumentation

1.	Om frida.fooddata.dk	4
1.1	Ophavsret og copyright	4
1.2	Ansvarsfraskrivelse.....	4
2.	Nyheder og ændringer.....	5
2.1	Opdaterede fødevaregrupper.....	5
2.2	Nye parametre.....	5
3.	Databasens opbygning	6
3.1	Fødevarer	6
3.2	Fødevaretabeller.....	6
3.3	Næringsstofindhold	6
3.4	Median, variation og antal prøver.....	7
3.5	Kilder/Sources	7
3.6	Svind	7
4.	Basale oplysninger.....	8
4.1	Energi	8
4.2	Kulhydrater.....	9
4.3	Protein	10
4.4	Aminosyrer	11
4.5	Fedt og fedtsyrer	11
4.6	Steroler.....	12
4.7	Alkohol	12
4.8	Tørstof og vand	13
4.9	Aske og mineraler.....	13
4.10	Organiske syrer	13
4.11	Sukkeralkoholer	13
4.12	Biogene aminer	13
5.	Vitaminer	13
5.1	A-vitamin	14
5.2	D-vitamin	14
5.3	E-vitamin.....	14
5.4	K-vitamin	15

5.5	B ₁ -vitamin.....	15
5.6	Niacin	15
5.7	B ₆ vitamin	16
5.8	Pantotensyre	16
5.9	Biotin.....	16
5.10	Folat	16
5.11	B ₁₂ -vitamin	16
5.12	C vitamin.....	17
6.	Antagelser og beregninger	17
6.1	Mælk og mælkeprodukter.....	17
6.1.1	Værdier for indhold af fedtopløselige vitaminer i mejeriprodukter	17
6.1.2	Indholdet af fedtsyrer i mælkeprodukter	18
6.1.3	Indholdet af kolesterol i mælkeprodukter	18
6.2	Korn og kornprodukter.....	19
6.2.1	Niacin i korn og kornprodukter	19
6.3	Kød og kødprodukter	19
6.3.1	Generelle bemærkninger	19
6.3.2	Cholesterolindholdet i kød og kødprodukter.....	19
6.3.3	D vitaminindholdet i kød og kødprodukter.....	19
6.3.4	Oplysninger om kødudskæringer	19
7.	Kildehenvisninger.....	20
	Bilag A - Fedtsyrerne, deres trivialnavne og systematiske navne	21
	Bilag B – Vitaminer/vitamerer, deres struktur og molekylvægt.....	23
	Bilag C - Massefylde (densitet) af flydende fødevarer.....	28
	Bilag D - Datasikring.....	29
	Bilag E - Historik over fødevareopdateringer siden 2018.....	30
	Bilag F - Historik over parameteropdateringer siden 2018.....	34

1. Om frida.fooddata.dk

Team Frida og DTU Fødevareinstituttet har med Fødevaredata (<https://frida.fooddata.dk>) til hensigt at lette borgernes adgang til information om indholdsstofferne i de fødevarer, vi spiser. I Fødevaredata findes bl.a. data for indhold af næringsstoffer i diverse fødevarer, og det tilstræbes at afspejle udbuddet af fødevarer i Danmark og at data fremstår så korrekt og ajourført som muligt.

For at opnå den bedst mulige kvalitet bliver Fødevaredata til i et samarbejde med brancheorganisationer og detailhandel, nordiske og internationale kolleger og ikke mindst Fødevarestyrelsen. Team Frida kan kontaktes på

DTU Fødevareinstituttet, Kemitorvet, Bygning 201, 2800 Kgs. Lyngby. E-mail: fvdb@food.dtu.dk

1.1 Ophavsret og copyright

DTU Fødevareinstituttet stiller materialet på <https://frida.fooddata.dk> gratis til rådighed for brugerne.

Alle tekster og al grafik i samtlige biblioteker på <https://frida.fooddata.dk> er beskyttet af gældende dansk lov om ophavsret og det europæiske direktiv om kopieringsrettigheder i informationssamfundet ([EC Directive 2001/29 on Copyright in the Information Society of 22 May 2001](#)).

Data og tekster fra <https://frida.fooddata.dk> må ikke kopieres eller på anden måde gengives uden tydelig kildeangivelse. Forslag til kildeangivelse er:

Lang:

Fødevaredata (<https://frida.fooddata.dk>), version 5.0, Juni 2023, Fødevareinstituttet, Danmarks Tekniske Universitet

Kort:

© Fødevaredata (<https://frida.fooddata.dk>), version 5.0, Juni 2023.

Versionsnummer og dato vil skifte som nye versioner af Fødevaredatabanken udgives.

1.2 Ansvarsfraskrivelse

DTU Fødevareinstituttet har med dette netsted til hensigt at lette borgernes adgang til information om næringsstofferne i de fødevarer, vi spiser. Det tilstræbes, at oplysningerne er så korrekte og ajourførte som muligt. Eventuelle fejl kan indberettes til fvdb@food.dtu.dk

Det er klart, at fødevaredatabasen ikke bliver til alene ved en dansk indsats, dertil er de økonomiske omkostninger alene til fødevareanalyser alt for store, selv set over en længere årrække. Der er derfor i et vist omfang hentet data fra andre landes fødevaredatabaser. Fødevareinstituttet kan derfor ikke give garantier vedrørende nøjagtigheden, rækkefølgen, betimeligheden eller fuldstændigheden af disse data.

Fødevareinstituttet påtager sig ligeledes intet ansvar for de præsenterede data og den efterfølgende anvendelse heraf, herunder anvendelse i programmel og link fra andre databaser.

Oplysningerne på dette websted er alene beregnet til almen orientering.

2. Nyheder og ændringer

Frida version 5.0 (Juni 2023) afløser Frida version 4.2 (Juni 2022). Frida version 5.0 adskiller sig fra version 4.2 ved tilføjelse af nye fødevarer samt at flere ældre fødevarer er blevet erstattet af nye.

2.1 Opdaterede fødevaregrupper

Af rapporterede analyseprojekter har leveret data for opdatering af de i tabel 2.1 nævnte fødevaregrupper. Analyseprojekterne er udgivet som rapporter eller videnskabelige artikler. Udgivelserne fungerer som kilder for data i Frida og er nævnt i tabellen med SourceID. De opdaterede fødevarer findes i Bilag E som er en historik over fødevareopdateringer siden 2018.

Tabel 2.1: Fødevaregrupper med nye/opdaterede fødevarer

Overordnet Fødevaregruppe	Underordnet Fødevaregruppe	GroupID	SourceID
Alternativer til animalske fødevarer	Plantebaserede drikkevarer	168	2182
Frugt, bær og produkter heraf	Kernefrugt	49	2179
Frugt, bær og produkter heraf	Stenfrugt	50	2179
Frugt, bær og produkter heraf	Bærfrugt*	51	2179
Frugt, bær og produkter heraf	Sydfrugt	52	2179
Frugt, bær og produkter heraf	Frossen frugt	193	2183
Grøntsager og grøntsagsprodukter	Frosne grøntsager	192	2183
Bælgplanter og produkter af bælgplanter	Tørrede bælgplanter	173	2184
Bælgplanter og produkter af bælgplanter	Frosne bælgplanter	172	2184
Bælgplanter og produkter af bælgplanter	Konserves af bælgplanter	174	2184
Bælgplanter og produkter af bælgplanter	Tilberedte bælgfrugter	191	2184
Grøntsager og grøntsagsprodukter	Rod- og knoldgrøntsager	39	2127
Grøntsager og grøntsagsprodukter	Blad- og stængelgrøntsager	40	2127
Grøntsager og grøntsagsprodukter	Svampe	43	2127

SourceID 2179: Næringsstofindhold i frugter. DTU Fødevareinstituttet, Juni 2023

<https://www.food.dtu.dk/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2023/rapport-naeringsstofindhold-i-frugter.pdf>

SourceID 2182: Næringsstofindhold i plantedrikke. DTU Fødevareinstituttet, December 2022

https://www.food.dtu.dk/english/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2023/rapport-om-plantedrikke-final_221205.pdf

SourceID 2183: Næringsstofindhold i frosne frugter og grøntsager. DTU Fødevareinstituttet, Juni 2023

<https://www.food.dtu.dk/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2023/rapport-naeringsstofindhold-i-frosne-frugter-og-groentsager.pdf>

SourceID 2184: Næringsstofindhold i bælgfrugter. DTU Fødevareinstituttet, Juni 2023

Venter på publicering

*Aroniabær importeret fra Svenske fødevaredatabase, analyseret i 2010

2.2 Nye parametre

I fødevaredatabasen kaldes næringsstofferne for parametre. De opdaterede parametre findes i Appendix F som er en historik over parameteropdateringer siden 2018. En ny fedtsyre er adderet i denne version.

3. Databasens opbygning

3.1 Fødevarer

Fødevaredata skal afspejle det danske fødevareudbud, og databasen søges løbende optimeret. Fødevarernes navne angives på dansk og engelsk, og hvor muligt er også det videnskabelige navn angivet. Hertil kommer synonymer og forskellige stavemåder hvor det er relevant.

Fødevarerne er inddelt i fødevare grupper og undergrupper. Der tilføjes/ændres løbende i grupperingen for at holde databasen up to date. Grupperingen for den aktuelle version af Frida kan ses i arket "Food" i det regneark der kan downloades fra Frida: <https://frida.fooddata.dk/data>

3.2 Fødevaretabeller

Data er opstillet i tabeller med næringsstofferne opdelt i:

- Faktorer m.m.
- Makronæringsstoffer
- Vitaminer
- Mineraler og uorganisk
- Organiske syrer
- Biogene aminer
- Kulhydrater
- Mættede fedtsyrer
- Monumættede fedtsyrer
- Polyumættede fedtsyrer
- Fedtsyrer, summer
- Steroler
- Aminosyrer

I fødevaretabellerne er kun datalinjer, der indeholder data, vist. Det betyder at der vises et forskelligt antal datalinjer for de forskellige fødevarer afhængigt af hvor mange indholdsstoffer, der er data for. Data for indholdsstofferne er opgivet i 7 kolonner:

- navn på indholdsstoffer
- enhed pr. 100 gram spiselig fødevare
- indhold (gennemsnitsværdi for analyserede prøver)
- median (for analyserede prøver)
- variation (minimum- og maksimumværdier for analyserede prøver)
- antal analyserede prøver
- kildehenvisning
- % - vægten af fedtsyren som % af det totale fedtsyre indhold

3.3 Næringsstofindhold

I fødevaredatabaser benævnes indholdsstofferne som parametre der har et tilhørende ParameterID. Parametrene i den aktuelle version af Frida kan ses i arket "Parameter" i det regneark der kan downloades fra Frida: <https://frida.fooddata.dk/data>

Parametre for energi opgives som heltal. Parametre for makronæringsstoffer og svind opgives med en decimal, mens resterende parametre opgives med 3 cifre.

Alle indholdsværdier er angivet pr. 100 gram spiselig del af varen. Det angivne indhold vil normalt være baseret på årsgennemsnit, med mindre andet fremgår af fødevarens navn.

Værdierne i Fødevaredata er angivet med et varierende antal cifre, afhængig af næringsstof og fødevare.

Fødevaredata skal afspejle det danske fødevareudbud bedst muligt. Databasen må løbende opdateres for at opretholde kvaliteten, og dette sker i samarbejde med fødevareindustrien og fødevareforhandlere samt med nordiske og internationale kolleger, der arbejder med fødevaretabeller samt med Fødevarestyrelsen.

Næringsstofindholdene i Fødevaredata kommer fra:

- Analyser af danske fødevarer, der er analyseret på akkrediterede laboratorier
- Lånte værdier fra andre landes databaser, industri og handel.
- Skønnede værdier: Hvor der ikke findes analytiske data, kan data i visse tilfælde overføres fra fødevarer, der ligner den aktuelle fødevare, eller data kan beregnes på grundlag af forskellige analysedata.

Et 0 (nul) i indholdskolonnen betyder enten, at det naturlige indhold af det pågældende stof er nul eller, at der findes spor af stoffet, men at mængden er så lille, at den ingen betydning har. For en given fødevare vil den teoretiske værdi af summen af makronæringsstofferne (protein, tilgængelig kulhydrat, kostfiber, fedt, alkohol, aske og vand) altid give præcis 100 g/100 g fødevare. Dette vil også gælde hvor kulhydrat beregnes ved differens ud fra analyserede værdier. For nogle fødevarer kan det i visse tilfælde medføre en negativ værdi for kulhydrat. For at undgå et negativ indhold af kulhydrat, er indhold af protein justeret, så den beregnede sum netop bliver 100. Dette gælder i høj grad for varer af fisk og kød.

3.4 Median, variation og antal prøver

Hvor der er foretaget analyse af hver enkelt indsamlet prøve, er variationsbredden angivet med de fundne minimums- og maksimumsværdier.

I de tilfælde, hvor kilden viser standardafvigelsen for variationen af prøveresultaterne, vises variationsbredden som middelværdi +/- 2 standardafvigelser.

Det tilstræbes at anvende data, hvor antal prøver, der ligger til grund herfor, er opgivet. For data lånt fra USDA kan antal prøver være 0, og indikerer da at det er en værdi USDA har beregnet.

3.5 Kilder/Sources

For hver oplysning er der angivet en kilde i kildekolonnen (SourceID). Denne kildeangivelse henviser til de referencer, som Fooddata bygger sine oplysninger på. Ved klik på et kildenummer fås referencen til den pågældende datalinjes oplysninger. Hvor data til en enkelt datalinje er hentet fra flere kilder, vil et kildeopslag vise alle de anvendte kilder.

Kildehenvisninger, der starter med T (f.eks. T115), betyder at data er overført fra fødevare med nævnte FoodID. (her FoodID 115: Te, drikkeklar).

SourceID 1655 angiver, at værdien for indholdet enten naturligt er nul eller vurderes at være så lille, at den er uden betydning.

SourceID 1003 angiver, at værdien er beregnet.

3.6 Svind

Oplysning om en fødevares svind er angivet i databoksen "Faktorer m. m." som procent af den oprindelige vare. Der er kildehenvisning, hvor kilder findes. De angivne svindprocenter skal betragtes som vejledende.

Svindet er den del af en fødevarer, der normalt ikke vil blive spist. Eksempler kan være ben, hoved, hale, finner og indvolde fra en fisk, stilk og dårlige dele af et æble osv. Fødevarer i lage eller sovs som f.eks. karrysild og makrel i tomat vil man typisk kunne spise lagen, hvorfor lagen er medtaget i varens spiselige del. For f.eks. marinerede sild, makrel i vand og syltet agurk er lagen afdryppet inden analyse, da lagen normalt ikke spises med. Hvor der er en kildehenvisning ud for Svind, er svindet målt med en velbeskrevet metode og dokumenteret i kilden.

4. Basale oplysninger

4.1 Energi

Energiindholdet angives i enhederne kJ (kilojoule) og kcal (kilokalorier) pr. 100 gram og beregnes ud fra fødevarernes indhold af alkohol, fedt, kostfibre, kulhydrater, organiske syrer, proteiner og sukkeralkoholer med faktorerne listet i Tabel 4.1a. De er baseret på EU Forordningen Nr. 1169/2011 [SourceID 2154].

Table 4.1a: Faktorer til energiberegning.

ParameterID	Parameternavn	Faktor/kcal	Faktor/KJ
19	Alkohol	7	29
141	Fedt	9	37
168	Kostfibre	2	8
172*	Tilgængelig kulhydrat	4	17
208	Sum organiske syrer	3	13
218*	Protein	4	17
244	Sum sukkeralkoholer	2,4	10

*Energi, deklaration med samme parameter og faktorer undtagen for protein og tilgængelig kulhydrat hvor Protein, deklaration (ParameterID 318) og tilgængelig kulhydrat, deklaration (ParameterID 317) bruges i stedet.

Makronæringsstofferne tilgængelig kulhydrat og protein beregnes på forskellige måder (videnskabelig og deklaration), se afsnit 4.2 og 4.3. Da energiberegningen afhænger heraf vil der være to tal for energi i kJ; "Energi, kJ" og "Energi, deklaration, kJ" samt analogt for energi i kcal; "Energi, kcal" og "Energi, deklaration, kcal" (Tabel 4.1b):

Table 4.1b: Parametre for Energi.

ParameterID	Parameternavn	Enhed
137	Energy (kJ)	Kilojoules
356	Energy (kcal)	Kilocalories
316	Energy, labelling (kJ)	Kilojoules
359	Energy, labelling (kcal)	Kilocalories

4.2 Kulhydrater

Kulhydrat er forbindelser der består af sukkermolekyler hvilket inkluderer sukkerstoffer, stivelse og kostfibre. Der findes to overordnede principper for at beregne kulhydrat

- Kulhydrat bestemt ved difference
- Kulhydrat bestemt ved addition

Ved differencemetoden beregnes kulhydrat som det der er tilbage når man fra tørstof har fratrasket alle de andre makronæringsstoffer. Ved additionsmetoden beregnes kulhydrat som summen af de enkelte kulhydrater.

Der skelnes yderligere mellem total kulhydrat og tilgængelig kulhydrat. Tilgængelig kulhydrat er mængden af de kulhydrater mennesket kan fordøje, dvs. sukkerstoffer og stivelse. Kostfibre kan ikke fordøjes af den menneskelige organisme, men bliver delvist forgæret af tarmflora. Tabel 4.2 beskriver de beregnede kulhydrat fraktioner i Frida.

Tabel 4.2: Beregnede kulhydrat parametre i Frida

ParameterID	Navn	Forklaring
173*	Total kulhydrat	tørstof - (protein + fedt + aske)
172*	Tilgængelig kulhydrat	tørstof - (protein + fedt + aske + kostfiber)
318**	Tilgængelig kulhydrat deklaration	sukkerstoffer + stivelse
243	Stivelse	Inkluderer stivelse, dekstriner og glycogen, men ikke resistent stivelse
168	Kostfibre	Oligo- og polysakkarider af vegetabilsk oprindelse der ikke nedbrydes af menneskets fordøjelsesenzymer
245	Sum sukkerarter	Summen af mono og di-sakkarider
417	Tilsat sukker	Sukkerarter der er tilsat fødevaren
418	Frie sukkerarter	Naturlige og tilsatte sukkerarter
191	Sum monosakkarider	Fruktose + Galaktose + Glukose
18	Sum disakkarider	Laktose + Maltose + Sakkarose
29	Andre sukkerarter	Andre sukkerarter der ikke måles separat

*Hvis kulhydrat beregnet ved difference er negativ, så korrigeres værdien til nul. Dette er almindeligt for fisk kød og andre fødevarer der indeholder større mængder nitrogen som ikke indgår i protein. Beregnes fra Protein [ParameterID 218].

**Tilgængelig kulhydrat deklaration beregnes i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets Forordning [SourceID 2154]. Hvis data for sukkerstoffer og stivelse ikke er tilgængelig beregnes Tilgængelig kulhydrat deklaration analogt til [ParameterID 172] Tilgængelig kulhydrat, men med Protein deklaration [ParameterID 317].

Nye danske kostfiber data fra og med 2018 er baseret på AOAC 2011.25. Her er kostfibre beregnet som summen af tre fraktionerne af kostfibre: Uopløselige kostfibre [ParameterID 414]; Høj molekylvægt opløselige kostfibre [ParameterID 415]; Lav molekylvægt opløselige kostfibre [ParameterID 416].

Ældre danske kostfiberværdier er baseret på AOAC 985.29 (1990). De fleste kostfiberværdierne er bestemt ved denne metode.

Ældre engelske kostfiberværdier er traditionelt baseret på Southgate metoden, der som regel giver lidt højere værdier end AOAC 985.29, mens nyere værdier er baseret på Englyst og AOAC metoderne. Ældre amerikanske værdier er baseret på 'crude fibre' metoden, der giver noget lavere værdier end AOAC tal, mens nyere amerikanske tal er baseret på AOAC 985.29.

4.3 Protein

Proteinindhold kan beregnes ud fra analyserede værdier for totalt nitrogen (kvælstof). Protein til videnskabelig (ParameterID 218) brug beregnes ved at multiplicere nitrogenindholdet med en omregningsfaktor (NCF, Nitrogen Conversion Factor), der er afhængig af proteinsammensætning og dermed af den enkelte fødevarer. Denne metode har en tendens til at overestimere proteinindhold for varegrupper som fisk og kød. Der er ved omregning anvendt faktorerne i tabel 4.3a med mindre, en anden faktor er specificeret for den enkelte fødevarer. I Frida er den anvendte faktor anført som supplerende oplysning efter protein. Protein til brug ved næringsdeklaration (ParameterID 317) skal beregnes ud fra nitrogenindholdet med en fast faktor på 6,25. Tabel 4.3b viser benyttede formler til beregning af parametre for protein.

Tabel 4.3a: Nitrogen-til-protein omregningsfaktorer (NCF)*					
Proteinkilde	Faktor	Proteinkilde	Faktor	Proteinkilde	Faktor
Animalsk oprindelse:		Bælgplanter:		Nødder:	
Æg	6,25	Adzuki	6,25	Mandler	5,18
Gelatine	5,55	Castor	5,3	Paranødder	5,46
Kød	6,25	Jack	6,25	Butternuts	5,3
Mælk	6,38	Lima	6,25	Cashewnødder	5,3
Korn og cerealier:		Mung	6,25	Kastanier	5,3
Byg	5,83	Navy	6,25	Kokosnødder	5,3
Majs	6,25	Soja	5,71	Hasselnødder	5,3
Hirse	5,83	Velvet	6,25	Hickorynødder	5,3
Havre	5,83	Jordnødder	5,46	Pecannødder	5,3
Ris	5,95	Kerner/frø:		Pinjekerner	5,3
Rug	5,83	Melonfrø	5,3	Pistachionødder	5,3
Sorghum	6,25	Bomuldsfrø	5,3	Valnødder	5,3
Hvede:		Hørfrø	5,3	Andre fødevarer:	
Hele kerner	5,83	Hampefrø	5,3	Generel faktor	6,25
Klid	6,31	Græskar	5,3		
Embryo	5,8	Sesamfrø	5,3		
Endosperm	5,7	Solsikkefrø	5,3		

*SourceID 1267: Jones, D.B.: Factors for Converting Percentages of Nitrogen in Foods and Feeds into Percentages of Protein. United States Department of Agriculture, Circular No. 183. Slightly revised edition 1941.

Hvis indholdet af de enkelte aminosyrer måles, kan protein beregnes ud fra summen af disse, korrigeret for vand fra polymerisering. Fra 2018 måles aminosyrer for alle fødevarer indeholdende protein. Fra Frida version 4.1 er der derfor inkluderet en parameter "Protein fra Aminosyrer" (ParameterID 420).

Tabel 4.3b: Parametre for protein indhold samt formler for beregning af disse.		
ParameterID	Parameter Navn	Beregning
218	Protein	NCF*Nitrogen, NCF variabel
317	Protein, deklaration	NCF*Nitrogen, NCF=6,25
420	Protein fra aminosyrer	$\sum AA_n - 18 * \sum AA_n / MW_n$, AA_n =Aminosyrer n, MW_n =Molvægt Aminosyrer n

4.4 Aminosyrer

Fra 2018 måles aminosyrer for alle fødevarer indeholdende protein. Der analyseres for 20 aminosyrer som er listet i tabel 4.4 med ParameterID. 17 af disse er standard aminosyrer. Der analyseres ikke for standard aminosyrerne asparagin, glutamin og cystein. Asparagin og glutamin bliver ved prøvebehandlingen omdannet til henholdsvis Asparaginsyre og glutaminsyre. ParameterID 34 asparaginsyre er derfor summen af asparagin og asparaginsyre. Analogt er ParameterID 150 glutaminsyre summen af glutamin og glutaminsyre. Ved prøvebehandlingen bliver to mol cystein omdannet til et mol cystin som er en dimer af cystein forbundet via en svovlbro. Cystininholder er i praksis ækvivalent med cysteinindholdet da forskellen på vægten af cystin og cystein er 0,8%

Hydroxyprolin er en ikke-standard aminosyre som især findes i strukturelle proteiner i bindevæv. Ornitin er en anden ikke-standard aminosyre som ikke indlejres i protein, men indgår i urea-cyklen.

Tabel 4.4: Naturligt forekomne aminosyrer i fødevarer.

ParameterID	Parameter Navn	Standard
17	Alanin	Ja
31	Arginin	Ja
34	Asparaginsyre	Ja
150	Glutaminsyre	Ja
153	Glycin	Ja
159	Histidin	Ja
161	Isoleucin	Ja
180	Leucin	Ja
183	Lysin	Ja
189	Methionin	Ja
211	Phenylalanin	Ja
216	Prolin	Ja
231	Serin	Ja
258	Threonin	Ja
262	Tryptofan	Ja
264	Tyrosin	Ja
266	Valin	Ja
X	Asparagin	Ja
X	Glutamin	Ja
X	Cystein	Ja
400	Hydroxyprolin	Nej
423	Ornitin	Nej
124	Cystin	Nej

4.5 Fedt og fedtsyrer

Det totale fedtindhold er summen af triglycerider, fosforlipider, steroler og en mindre andel af andre fedtopløselige stoffer der ekstraheres i fedt fraktionen. Der analyseres for enkelte fedtsyrer som opdeles i kategorierne mættede, enkeltumættede og flerumættede. Der beregnes summer for fedtsyrekategorierne samt for omega 3 og omega 6 fedtsyrer. Bilag A er en liste over fedtsyreparametre, deres navne og deres kategori.

Der angives en fedtsyreomregningsfaktor (FCF) som er eksperimentelt bestemt ud fra det analyserede fedt- og fedtsyreindhold. FCF er indholdet af fedtsyrer i fedtfraktionen. FCF afhænger af fødevarer og i tabel 4 vises de teoretiske maksimale fedtsyreomregningsfaktorer for en række fødevarer. Denne omregningsfaktor kan benyttes ved omregning fra totalfedt til det totale fedtsyreindhold. Som hovedregel kan anvendes de i tabel 4.5 viste faktorer.

Tabel 4.5: Fedtsyreomregningsfaktorer*

Fødevarer	Faktor	Fødevarer	Faktor
Hvede, byg og rug:		Svinekød:	
- Hele kerner af hvede, byg, rug	0,72	- magert	0,91
- Mel af hvede, byg, rug	0,67	- fedt	0,953
- Klid af hvede, byg, rug	0,82	Fjerkræ	0,945
- Havre, hele kerner	0,94	Indvolde:	
- Ris, poleret	0,85	- Hjerter	0,789
Grøntsager og frugt:		- Nyrer	0,747
- Avocado	0,956	- Lever	0,741
- Nødder	0,956	Fisk	
Fedtstoffer og olier:		- mager	0,7
- alle undtagen kokosolie	0,956	- fed	0,9
- kokosolie	0,942	Andet	
Okse- og lammekød:		Mælk og mælkeprodukter	0,945
- magert	0,916	Æg	0,83
- fedt	0,953		

*SourceID 1344: Paul, A.A. & Southgate, D.A.T. 1978. McCance and Widdowson's The composition of foods. 4th edition. London, Her Majesty's Stationery Office.

Disse omregningsfaktorer skal betragtes som vejledende værdier. Fedtsyrerne er angivet som g/100 g spiselig del, samt i procent af den totale fedtsyremængde (g fedtsyre/100 g total fedtsyre).

4.6 Steroler

Der analyseres kun for kolesterol selv om der findes andre steroler i både kød- og plantebaserede fødevarer.

4.7 Alkohol

Værdierne for alkohol (ethanol) er angivet med enheden g/100 g. Bemærk at denne enhed er forskellig fra volumenprocent (vol. %), der som regel bruges på fødevareremballager, og værdien i vol. % er typisk en del højere end i enheden g/100 g. Idet ren alkohol har en vægtfylde på 0.789 t/kubikmeter, kan vol % omregnes til vægt % efter nedenstående formel hvor massefylde er fødevarens massefylde. For de fleste alkoholiske drikke vil denne være tæt på en.

$$\text{Vægt\%} = \text{Vol\%} \times 0.789 / \text{massefylde}$$

4.8 Tørstof og vand

Tørstof er den totale mængde indholdsstoffer i en fødevare eksklusiv vand. Tørstof måles ved at (fryse)tørre en prøve til konstant vægt. Vand beregnes ud fra analyseværdien for tørstof ved nedenstående formel. Vand bidrager ikke med energi, men er alligevel et vigtigt næringsstof idet det fungerer som organismens opløsningsmiddel. Det skal bemærkes at en ændring i vandindhold ved f.eks. fordampning kan medføre betydelige ændringer i indhold af øvrige næringsstoffer i fødevaren.

$$\text{Vand} = 100 - \text{Tørstof}$$

4.9 Aske og mineraler

Aske er den del af fødevaren, der er tilbage efter en foraskning hvor alt organisk materiale destrueres. Aske er det totale mineralindhold og består hovedsageligt af oxider, fosfater og sulfater af metaller. De enkelte mineraler er mikronæringsstoffer mens aske hører under makronæringsstofferne.

4.10 Organiske syrer

Organiske syrer er energigivende næringsstoffer. Energiindholdet varierer en del. Typisk har alifatiske syrer et energiindhold lidt mindre end sukker mens det i aromatiske syrer ofte er tæt på nul. Organiske syrer, total beregnes ud fra summen af de enkelte organiske syrer L-mælkesyre, D-mælkesyre, citronsyre, oxalsyre, æblesyre, eddikesyre, fumarsyre, sorbinsyre og propionsyre.

4.11 Sukkeralkoholer

Sukkeralkoholer er energigivende kulhydrater, men mindre energiholdige end sukker (se afsnittet om energi). De kan både forekomme naturligt og som tilsatte sødestoffer. Især slik og konfekturprodukter kan have højt indhold. Der beregnes en sum af sukkeralkoholer fra de enkelte sukkeralkoholer glycerol, sorbitol, mannitol, inositol, xylitol, maltitol, isomalt, 6-O-a-D-Glucopyranosyl-D-glucitol og 1-O-a-D-Glucopyranosyl-D-Mannitol.

4.12 Biogene aminer

Indholdsstofferne histamin, tyramin, phenylethylamin, putrescin, cadaverin, spermin, spermidin og serotonin kaldes for biogene aminer. De er naturstoffer, der ikke er næringsstoffer, men kan alligevel have interesse i nogle tilfælde. Stofferne kan give ubehagelige reaktioner hos visse følsomme personer. Hvis en fødevare fordæres kan indholdet af biogene aminer forøges kraftigt.

5. Vitaminer

Generelt er data opgivet på samme måde, som angivet i Nordic Nutrition Recommendations fra 2012 [SourceID 2149]. Vitamerer er forbindelser med vitaminaktivitet. Indholdet af et givet vitamin er en vægtet sum af dets vitaminer. Nogle vitamerer er mere aktive end andre, og tages der højde for med vægtningsfaktoren. I de fleste tilfælde er denne faktor 1 og vises ikke i formlen. Vitamerer er strukturelt beslægtede og kan interkonverteres af stofskifteveje. Strukturen, formlen og molekylvægten af vitamerer er angivet i Bilag B.

Vitaminindholdet beregnes eller måles sædvanligvis som ækvivalenten til dens vigtigste vitamer uden salte. I det tilfælde, hvor salte eller modioner er inkluderet, er disse nævnt i dette afsnit sammen med molekylvægten.

5.1 A-vitamin

For A-vitamin angives værdier for retinol og β -caroten. Den samlede A-vitaminaktivitet er beregnet i enheden retinol equivalents (RE) med en β -caroten faktor på 1/12 (Tabel 5.1):

Tabel 5.1: Parametre for beregning af A-vitamin indhold.

ParameterID	Parameternavn	Type	Datakilde	Formel/Bidrag
12	A-vitamin	Vitamin	Beregnet	Retinol + β -carotene/12
225	Retinol	Vitamer	Målt	Bidrager til A-vitamin beregning
303	β -caroten	Vitamer	Målt	Bidrager til A-vitamin beregning

Ved omregning fra internationale enheder (IU) er følgende beregning anvendt

$$1 \text{ IU retinol} = 0,3 \mu\text{g retinol}.$$

5.2 D-vitamin

For D-vitamin angives værdier for D₃-vitamin, D₂-vitamin, 25-hydroxyvitamin D₃ og 25-hydroxyvitamin D₂, såfremt disse er tilgængelige. Der er ikke konsensus om hvordan den totale D-vitaminaktivitet beregnes ud fra de enkelte aktive D-vitamin komponenter. Fra og med Frida v4.1 er faktorerne for 25-hydroxy vitamin D₂ og 25-hydroxy vitamin D₃ ændret fra 5 til 1 (Tabel 5.2):

Tabel 5.2: Parametre for beregning af D-vitamin indhold.

ParameterID	Parameternavn	Type	Datakilde	Formel/Bidrag
126	D-vitamin	Vitamin	Beregnet	Sum af alle vitamener med faktor 1
127	D ₂ -vitamin	Vitamer	Målt	Bidrager til D-vitamin beregning
128	D ₃ -vitamin	Vitamer	Målt	Bidrager til D-vitamin beregning
354	25-hydroxy-D ₂ -Vitamin	Vitamer	Målt	Bidrager til D-vitamin beregning
11	25-hydroxy-D ₃ -Vitamin	Vitamer	Målt	Bidrager til D-vitamin beregning

Ved omregning fra internationale enheder (i.e.) er følgende beregningen anvendt

$$1 \text{ IU D-vitamin} = 0,025 \mu\text{g D-vitamin}.$$

5.3 E-vitamin

Der er ikke konsensus om, hvordan den samlede E-vitaminaktivitet beregnes ud fra de enkelte vitaminer. α -tokoferol er hovedformen for E-vitamin, men de andre tokoferoler og tokotrienoler kan have en vis omend meget reduceret E-vitamin aktivitet. Mens vi analyserer for alle tokoferoler og tokotrienoler, er det kun indholdet af α -tokoferol, der bidrager til det samlede vitamin E-indhold (tabel 5.3):

Tabel 5.3: E-vitamin indhold og E-vitamerer.

ParameterID	Parameternavn	Type	Datakilde	Formel/Bidrag
135	Vitamin E	Vitamin	Beregnet	α - tokoferol
276	α - tokoferol	Vitamer	Målt	Bidrager til E-vitamin beregning
279	β - tokoferol	Vitamer	Målt	Bidrager ikke til E-vitamin beregning
286	γ - tokoferol	Vitamer	Målt	Bidrager ikke til E-vitamin beregning
282	δ - tokoferol	Vitamer	Målt	Bidrager ikke til E-vitamin beregning
277	α - tokotrienol	Vitamer	Målt	Bidrager ikke til E-vitamin beregning
280	β - tokotrienol	Vitamer	Målt	Bidrager ikke til E-vitamin beregning
287	γ - tokotrienol	Vitamer	Målt	Bidrager ikke til E-vitamin beregning
283	δ - tokotrienol	Vitamer	Målt	Bidrager ikke til E-vitamin beregning

5.4 K-vitamin

For K-vitamin angives kun værdier for phyloquinone, K₁-vitamin. Vi gør opmærksom på at menaquinoner (K₂-vitamin) og menadion (K₃-vitamin) også har K-vitamin aktivitet.

Tabel 5.4: K-vitamin indhold og K-vitamerer.

ParameterID	Parameternavn	Type	Datakilde	Formel/Bidrag
-	K-Vitamin	Vitamin	Ikke beregnet	
164	Fyllokinon	Vitamer K1	Målt	Opgivet som K ₁ -vitamin
-	Menakinoner	Vitamer K2	Ikke målt	
-	Menadion	Vitamer K3	Ikke målt	

5.5 B₁-vitamin

B₁-vitamin aktivite vitamerer er thiamin, 2-(1-hydroxyethyl)thiamin og phosphatestre heraf. B₁-vitamin indholdet udtrykkes som ækvivalenter af thiamin chlorid (molvægt 300,81). B₁-vitamererne måles ikke separat (Tabel 5.5):

Tabel 5.5: Parametre for bestemmelse af B₁-vitamin indhold.

ParameterID	Parameternavn	Type	Datakilde	Formel/Bidrag
37	B ₁ -Vitamin	Vitamin	Målt	Thiamin + 2-(1-EtOH)-thiamin
37	Thiamin	Vitamer	Ikke målt	
157	2-(1-EtOH)-thiamin	Vitamer	Ikke målt	

5.6 Niacin

I niacinaktiviteten indgår nikotinsyre, nikotinamid og tryptofan. Indholdet af niacin er summen af nikotinamid og nikotinsyre og måles i samme analyse. Niacin aktivitet angives i niacin ækvivalent (NE).

Tabel 5.6: Parametre for beregning af Niacin indhold.

ParameterID	Parameternavn	Type	Datakilde	Formel/Bidrag
203	Niacin ækvivalent	Vitamin	Beregnet	Niacin + Tryptofan/60
294	Niacin	Vitamer	Målt	Bidrager til Niacin ækvivalent beregning
262	Tryptofan	Vitamer	Målt	Bidrager til Niacin ækvivalent beregning

Ved beregning af niacinaktivitet i korn og kornprodukters indgår kun bidrag fra tryptofan, da niacin i disse produkter sandsynligvis ikke er tilgængeligt.

5.7 B₆ vitamin

B6-vitaminaktiviteten dvs. pyridoxin, pyridoxal og pyridoxamin og phosphatestre heraf, udtrykkes som pyridoxin, beregnet som pyridoxinhydrochlorid (molvægt 205,64). Alle vitamernerne er målt i samme analyse.

Tabel 5.7: Parametre for bestemmelse af B₆-vitamin indhold.

ParameterID	Parameternavn	Type	Datakilde	Formel/Bidrag
40	B ₆ -Vitamin	Vitamin	Målt	Pyridoxin + Pyridoxal + Pyridoxamin
298	Pyridoxin	Vitamer	Ikke målt	
296	Pyridoxal	Vitamer	Ikke målt	
297	Pyridoxamin	Vitamer	Ikke målt	

5.8 Pantotensyre

Pantothensyre er også kendt som vitamin B₅. Dette vitamin har kun én vitamer, pantothensyre.

5.9 Biotin

Biotin er også kendt som vitamin B₇. Dette vitamin har kun én vitamer, biotin.

5.10 Folat

Folat er også kendt som vitamin B₉. Indhold af folat er angivet som folinsyreækvivalent. Alle folataktive stoffer måles i samme analyse.

5.11 B₁₂-vitamin

Vitamin B₁₂ er naturligt forekommende som methyl-, hydroxyl- og 5'-deoxyadenosyl-cobalamin. Cyanocobalamin er syntetisk og biokonverteres til dets naturligt forekommende former, når det indtages. Vitamin B₁₂-aktiviteten er angivet som cyanocobalamin ækvivalent (molekylvægt 1355,38). Analysen måler summen af alle B₁₂-vitaminer.

Tabel 5.11: Parametre for bestemmelse af B₁₂-vitamin indhold.

ParameterID	Parameternavn	Type	Datakilde	Formel/Bidrag
38	Vitamin B ₁₂	Vitamin	Målt	Sum af B ₁₂ vitamerer
-	Cyanocobalamin	Vitamer	Ikke målt	
-	Methylcobalamin	Vitamer	Ikke målt	
-	Hydroxycobalamin	Vitamer	Ikke målt	
-	5'-deoxyadenosylcobalamin	Vitamer	Ikke målt	

5.12 C vitamin

Vitamin C udtrykkes som summen af vitaminerne ascorbinsyre og dehydroascorbinsyre. Dehydroascorbinsyre er normalt den mindre komponent af vitamin C. Vitamin C gives som ascorbinsyreækvivalent. Vores nuværende analysemetode måler begge vitaminer. Før 2018 blev vitaminerne målt separat, og C-vitaminindholdet blev beregnet som summen af begge vitamerer med vægtningsfaktor 1.

Tabel 5.12: Parametre for bestemmelse af C-vitamin indhold.

ParameterID	Parameternavn	Type	Datakilde	Formel/Bidrag
47	C-vitamin	Vitamin	Målt	Ascorbinsyre + Dehydroascorbinsyre
175	Ascorbinsyre	Vitamer	Ikke målt	
177	Dehydroascorbinsyre	Vitamer	Ikke målt	

6. Antagelser og beregninger

For visse fødevarer findes der en række kommentarer om antagelser og beregninger af næringsstofindholdet. For en del fødevarer er der direkte sammenhæng mellem indholdet af to eller flere stoffer. Arbejdet med at afdække disse sammenhænge foregår løbende og forbedres i takt med, at der udføres flere og forbedrede analyser af vore fødevarer. Sammenhængen mellem fedtindholdet og fedtopløselige vitaminer i mælkeprodukter er benyttet til beregning af indholdet af de fedtopløselige vitaminer (se Tabel 6.1.1). Tilsvarende sammenhænge er benyttet for kolesterolindholdet i mejeriprodukter og kødprodukter. Disse sammenhænge beskrives i de følgende afsnit.

6.1 Mælk og mælkeprodukter

6.1.1 Værdier for indhold af fedtopløselige vitaminer i mejeriprodukter

Indholdet af fedtopløselige vitaminer (retinol, β -caroten, D vitamin og E vitamin) i mejeriprodukter er beregnet på grundlag af produkternes indhold af mælkefedt, idet indholdet af fedtopløselige vitaminer følger produkternes mælkefedtindhold, og oparbejdningen af de enkelte produkter ikke giver anledning til påviseligt tab af disse vitaminer.

Det skal bemærkes, at indholdet af fedtopløselige vitaminer i mælkefedt udviser en udpræget sæsonvariation. Kun årsgennemsnitter er dog vist i tabellerne. Ved beregning af indholdet af fedtopløselige vitaminer i mælkeprodukter er værdierne i tabel 6.1.1 anvendt.

Tabel 6.1.1: Beregning af indholdet af fedtopløselige vitaminer.		
Vitamin	Enhed	Beregnet som
Retinol	µg/100g	total fedt (g/100g) × 8,5 (µg retinol/g fedt)
β-caroten	µg/100g	total fedt (g/100g) × 4,4 (µg β-caroten/g fedt)
D vitamin	µg/100g	total fedt (g/100g) × 0,0086 (µg D vitamin/g fedt) + vand (g/100g) × 0,0008 (µg D vitamin/g vand)
E vitamin	α-TE	total fedt (g/100g) × 0,0255 (mg α-tokoferol/g fedt)

6.1.2 Indholdet af fedtsyrer i mælkeprodukter

Fedtsyreindholdet beregnes på tilsvarende måde for de mælkeprodukter hvor specifikke analyseresultater mangler. Fedtsyreindholdet forudsættes at udvise en konstant og ens fordeling.

Denne antagelse med konstant fedtsyrefordeling er ikke helt korrekt, idet fedtsyreindholdet udviser en tydelig sæsonvariation afhængig af foder og kvægrace.

Tabel 6.1.2 viser de gennemsnitsværdier, der er anvendt ved beregningen af fedtsyreindhold i mejeriprodukterne (Værdierne stammer fra SourceID 1227).

Tabel 6.1.2: Gennemsnitligt fedtsyrefordeling i mælkefedt per 100g mælkefedt	
Fedtsyre	Fedtsyreindhold (g)
C 4:0	3,4
C 6:0	2,2
C 8:0	1,4
C 10:0	3,1
C 12:0	3,9
C 14:0	11
C 16:0	29,6
C 18:0	10,1
C 14:1	1,4
C 16:1	2,2
C 18:1	22,2
C 18:2	2,1
C 18:3	0,8
C 20:1	1,2

6.1.3 Indholdet af kolesterol i mælkeprodukter

Indholdet af kolesterol i mælkeprodukterne følger ligeledes indholdet af mælkefedt, idet der dog skal tages hensyn til fremstillingsmåden. Produkter, der har undergået en separering (skummetmælk) indeholder således en forholdsmæssig større mængde kolesterol end 'useparerede' produkter. På grundlag af undersøgelser foretaget i USA (SourceID 1342) er der fundet følgende sammenhæng mellem indholdet af mælkefedt og kolesterol i mælkeprodukter:

$$\text{Cholesterol} = 3.24 \times \text{fedt} + 2$$

hvor enheden for kolesterol er mg/100g og for fedt er g/100g

6.2 Korn og kornprodukter

6.2.1 Niacin i korn og kornprodukter

For cerealiernes vedkommende er niacin ækvivalentværdien beregnet ud fra indholdet af tryptofan alene, idet niacin regnes for utilgængeligt i denne gruppe af levnedsmidler på grund af binding af det tilstedeværende niacin.

6.3 Kød og kødprodukter

6.3.1 Generelle bemærkninger

For de rå kødudskærings vedkommende er der en direkte sammenhæng mellem makronæringsstofferne og indholdet af vitaminer og mineraler/sporelementer. Herunder beskrives, hvordan værdierne kan beregnes.

6.3.2 Cholesterolindholdet i kød og kødprodukter

For de rene kødudskæringer er der en direkte sammenhæng mellem indholdet af protein, fedt og kolesterol. Cholesterolindholdet i disse kødudskæringer derfor kan beregnes på grundlag af indholdet af fedt og protein.

Hvor der ikke findes specifikke analyseværdier er kolesterolindholdet beregnet på grundlag af nedenstående beregningsformel (SourceID 1342).

$$\text{cholesterol} = \text{protein} \times x + \text{fat} \times y$$

hvor x er 2,6 for svinekød, 2,65 for oksekød og 3,25 for lam og får og y er 1 for alle kødtypeper. Enheden for kolesterol er mg/100g og for fedt er den g/100g.

6.3.3 D vitaminindholdet i kød og kødprodukter

For kødudskæringer har vi beregnet indholdet af D vitamin ud fra fedtindholdet. Hvor der ikke findes specifikke analyseværdier er indholdet af D vitamin beregnet. Beregningsmetoden er fundet ud fra analyseresultater af lignende kødprøver af okse og svin (udledt fra SourceID 1300):

- Oksekød: D vitamin [$\mu\text{g}/100\text{g}$] = fedt [$\text{g}/100\text{g}$] $\times$ 0,0207 + 0,3108
- Svinekød: D3 cholecalciferol [$\mu\text{g}/100\text{g}$] = fedt [$\text{g}/100\text{g}$] $\times$ 0,0056 + 0,0541
- Svinekød: 25-hydroxycholecalciferol [$\mu\text{g}/100\text{g}$] = fedt [$\text{g}/100\text{g}$] $\times$ 0,0013 + 0,0812

6.3.4 Oplysninger om kødudskæringer

Typen af kødudskæringer på markedet varierer med tiden afhængig af udviklingen i markedet (forbrugerkrav, handel, tradition etc.). Dette kan forårsage ændringer i indholdet af næringsstofferne, specielt fedt og protein.

For svinekød er der sket ændringer af en del udskæringer og deres navne. Svinekødet er generelt blevet mere magert. Udviklingen er forløbet over de seneste 25 år.

Udskæringerne af oksekød har kun været udsat for ubetydelige ændringer i samme tidsrum.

Ved anvendelse af data for kødudskæringer bør man være opmærksom på at fedtindholdet i den aktuelle vare svarer til det angivne fedtindhold i fødevaredata. Hvis eksempelvis et konkret produkt vurderes at være mere magert end angivet i fødevaredata, kan man til næringsstofberegning anvende oplysningerne for en anden lignende kødvare med lavere fedtindhold, svarende til den konkrete udskæring.

7. Kildehenvisninger

SourceID 1227: Steen, K.: Sæsonvariationer i dansk smørfedts sammensætning. Mælkeritidende, Vol. 87 (1974) p569-580.

SourceID 1267: Jones, D.B.: Factors for Converting Percentages of Nitrogen in Foods and Feeds into Percentages of Protein. United States Department of Agriculture, Circular No. 183. (1941) Revised edition 1941.

SourceID 1300: Jakobsen, J; Saxholt, E.: Beregning af D-vitamin i kødprodukter ud fra fedtindholdet ved lineær regression. Levnedsmiddelstyrelsen (2003).

SourceID 1342: Watt, B.K.: USDA Table for Standard Reference. US Government Printing Office (1976)

SourceID 1344: Paul, A.A.; Southgate, D.A.T.: McCance and Widdowson's The composition of foods. 4th edition. (1978) London, Her Majesty's Stationery Office.

SourceID 2026: Charrondiere, U.R.; Haytowitz, D.; Stadlmayr, B.: FAO/INFOODS Density Database Version 2.0, 2012. <http://www.fao.org/3/ap815e/ap815e.pdf>

SourceID 2133: Wanselius, J.; Axelsson, C.; Moraeus, L.; Berg, C.; Mattisson, I.; Larsson, C.: Procedure to Estimate Added and Free Sugars in Food Items from the Swedish Food Composition Database Used in the National Dietary Survey Riksmaten Adolescents 2016-17. Nutrients, Vol. 11 (2019) p1342, <https://doi.org/10.3390/nu11061342>

SourceID 2149: Nordic Nutrition Recommendations NNR 2012 - integrating nutrition and physical activity. Nordisk Råd (2014) ISBN 978-92-893-2670-4. <https://www.norden.org/en/theme/nordic-nutrition-recommendation/nordic-nutrition-recommendations-2012>

SourceID 2154: EUR-Lex, Europa-Parlamentets og Rådets Forordning (EU) Nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011, <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>

SourceID 2179: Jakobsen, J.; Danielsen, M.; Langwagen, M.; Poulsen, A.; Trolle, E.: Næringsstofindhold i frugter. DTU Fødevareinstituttet, Juni 2023 <https://www.food.dtu.dk/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2023/rapport-naeringsstofindhold-i-frugter.pdf>

SourceID 2182: Jakobsen, J.; Danielsen, M.; Langwagen, M.; Švarc, P. L.; Poulsen, A.; Trolle, E.: Næringsstofindhold i plantedrikke. DTU Fødevareinstituttet, December 2022 https://www.food.dtu.dk/english/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2023/rapport-om-plantedrikke-final_221205.pdf

SourceID 2183: Jakobsen, J.; Danielsen, M.; Poulsen, A.; Trolle, E.: Næringsstofindhold i frosne frugter og grøntsager. DTU Fødevareinstituttet, Juni 2023 <https://www.food.dtu.dk/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2023/rapport-naeringsstofindhold-i-frosne-frugter-og-groentsager.pdf>

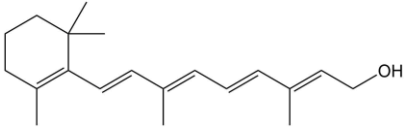
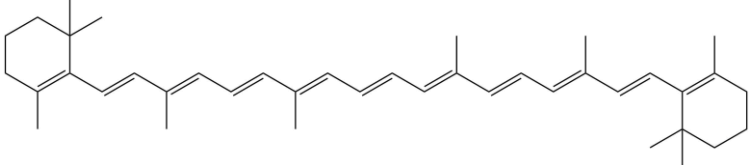
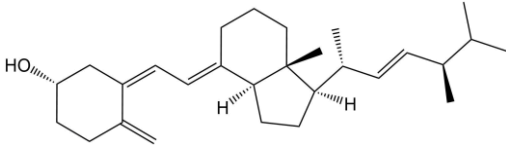
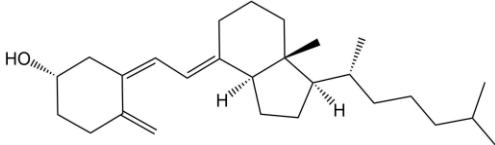
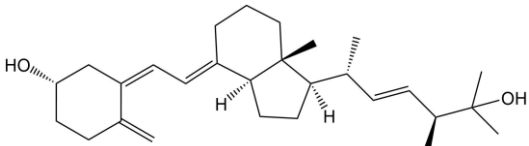
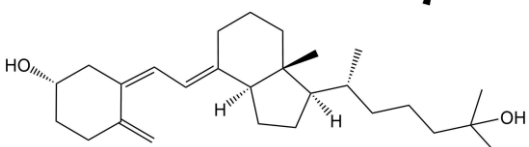
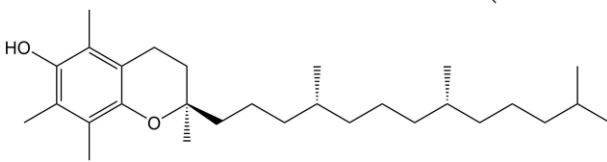
SourceID 2184: Jakobsen, J.; Danielsen, M.; Langwagen, M.; Poulsen, A.; Trolle, E.: Næringsstofindhold i bælgfrugter. DTU Fødevareinstituttet, Juni 2023
Venter på publicering

Bilag A - Fedtsyrerne, deres trivialnavne og systematiske navne

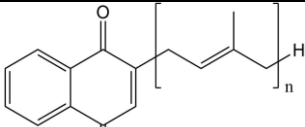
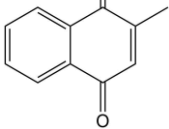
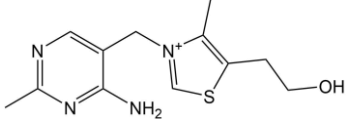
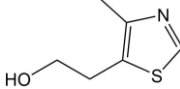
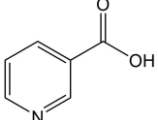
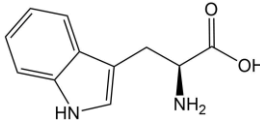
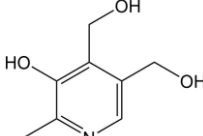
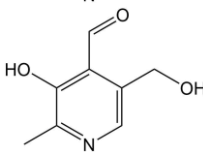
ParameterID	Parameternavn	Trivialnavn	Forkortelse	Kemisk Navn	Kategori
103	C4:0	Smørsyre		Butansyre	Mættet
104	C6:0	Capronsyre		Hexansyre	Mættet
105	C8:0	Caprylsyre		Octansyre	Mættet
48	C10:0	Caprinsyre		Decansyre	Mættet
49	C12:0	Laurinsyre		Dodecansyre	Mættet
401	C12:1,n-1	Lauroleinsyre		cis-11-Dodecensyre	Enkeltumættet
50	C13:0	Tridecylsyre		Tridecylsyre	Mættet
51	C14:0	Myristinsyre		Tetradecansyre	Mættet
52	C14:1,n-5	Myristoleinsyre		cis-9-Tetradecensyre	Enkeltumættet
53	C14:1,n-5,trans	Myristelaidinsyre		trans-9-Tetradecensyre	Trans
56	C15:0	Pentadecylsyre		Pentadecansyre	Mættet
57	C15:1,n-5			Pentadecensyre	Enkeltumættet
58	C16:0	Palmitinsyre		Hexadecansyre	Mættet
59	C16:1,n-7	Palmitoleinsyre		cis-9-Hexadecensyre	Enkeltumættet
60	C16:1,n-7,trans	Palmitelaidinsyre		trans-9-Hexadecensyre	Trans
63	C17:0	Margarinsyre		Heptadecansyre	Mættet
64	C17:1,n-7			cis-10-Heptadecensyre	Enkeltumættet
65	C18:0	Stearinsyre		Octadecansyre	Mættet
66	C18:1,n-7	cis-Vaccensyre		cis-11-Octadecansyre	Enkeltumættet
67	C18:1,n-9	Oliesyre		cis-9-Octadecensyre	Enkeltumættet
425	C18:1,n-12	Petroselinsyre		cis-6-Octadecensyre	Enkeltumættet
70	C18:1,trans	Elaidinsyre		trans-Octadecensyre	Trans
71	C18:2,n-6	Linolsyre		cis-9,12-Octadecadiensyre	Flerumættet; Ω-6
72	C18:2,konjugeret	konjugeret Linolsyre	CLA	Conjugated linoleic acids	Konjugeret
73	C18:2,trans			trans-Octadecadiensyrer	Trans

ParameterID	Parameternavn	Trivialnavn	Forkortelse	Kemisk Navn	Kategori
74	C18:3,n-3	α-Linolensyre		cis-9,12,15-Octadecatriensyre	Flerumættet; Ω-3
75	C18:3,n-6	γ-Linolensyre		cis-6,9,12-Octadecatriensyre	Flerumættet; Ω-6
76	C18:4,n-3	Steridonsyre		cis-6,9,12,15-Octadecatetraensyre	Flerumættet; Ω-3
77	C20:0	Arachinsyre		Eicosansyre	Mættet
347	C20:1,n-9	Gondoinsyre		cis-11-Eicosensyre	Enkeltumættet
78	C20:1,n-11	Gadoleinsyre		cis-9-Eicosenoic acid	Enkeltumættet
424	C20:1,n-15	Eicosensyre		cis-5-Eicosensyre	Enkeltumættet
79	C20:1,trans	Trans-gondoinsyre		trans-11-Eicosensyre	Trans
80	C20:2,n-6	Homo-gamma-linolensyre		cis-11,14-Eicosadiensyre	Flerumættet; Ω-6
82	C20:3,n-3	Dihomo-alpha-linolensyre		cis-11,14,17-Eicosatrienoic acid	Flerumættet; Ω-3
85	C20:3,n-6	Dihomo-γ-linolensyre	DGLA	cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid	Flerumættet; Ω-6
349	C20:4,n-3	n-3 Arachidonsyre		cis-8,11,14,17-Eicosatetraensyre	Flerumættet; Ω-3
86	C20:4,n-6	arachidonsyre		cis 5,8,11,14-Eicosatetraensyre	Flerumættet; Ω-6
87	C20:5,n-3	timnodonsyre	EPA	cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaensyre	Flerumættet; Ω-3
409	C21:0	Heneicosylsyre		Heneicosansyre	Mættet
428	C21:5,n-3			Heneicosapentaensyre	Flerumættet; Ω-3
89	C22:0	Behensyre		Docosansyre	Mættet
92	C22:1,n-9	Erukasyre		cis-13-Docosensyre	Enkeltumættet
90	C22:1,n-11	Cetoleinsyre		cis-11-Docosensyre	Enkeltumættet
93	C22:1,trans	Brassidinsyre		trans-13-Docosensyre	Trans
410	C22:2,n-6			cis-13,16-Docosadiensyre	Flerumættet; Ω-6
426	C22:3,n-3			cis-13,16,19-Docosatriensyre	Flerumættet; Ω-3
411	C22:4,n-6	Adrensyre		cis-7,10,13,16-Docosatetraensyre	Flerumættet; Ω-6
98	C22:5,n-3	Clupanodonsyre	DPA	cis-7,10,13,16,19-Docosapentaensyre	Flerumættet; Ω-3
412	C22:5,n-6	Osbondsyre		cis-4,7,10,13,16-Docosapentaensyre	Flerumættet; Ω-6
99	C22:6,n-3	Cervonsyre	DHA	cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaensyre	Flerumættet; Ω-3
100	C24:0	Lignocerinsyre		Tetracosansyre	Mættet
101	C24:1,n-9	Nervonsyre		cis-15-Tetracosensyre	Enkeltumættet

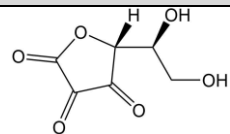
Bilag B – Vitaminer/vitamerer, deres struktur og molekylvægt

ParameterID	Parameternavn	Molekylvægt	Formel	Struktur
225	Retinol	286,452	C ₂₀ H ₃₀ O	
303	β-caroten	536,888	C ₄₀ H ₅₆	
127	D ₂ -Vitamin	396,650	C ₂₈ H ₄₄ O	
128	D ₃ -Vitamin	384,640	C ₂₇ H ₄₄ O	
354	25-hydroxy-D ₂ - Vitamin	412,648	C ₂₈ H ₄₄ O ₂	
11	25-hydroxy-D ₂ -Vitamin	400,640	C ₂₇ H ₄₄ O ₂	
276	α-tokoferol	430,710	C ₂₉ H ₅₀ O ₂	

ParameterID	Parameternavn	Molekylvægt	Formel	Struktur
279	β-tokoferol	416,680	C ₂₈ H ₄₈ O ₂	
286	γ-tokoferol	416,680	C ₂₈ H ₄₈ O ₂	
282	δ-tokoferol	402,650	C ₂₇ H ₄₆ O ₂	
277	α-tokotrienol	424,660	C ₂₉ H ₄₄ O ₂	
280	β-tokotrienol	410,642	C ₂₈ H ₄₂ O ₂	
287	γ-tokotrienol	410,632	C ₂₈ H ₄₂ O ₂	
283	δ-tokotrienol	396,605	C ₂₇ H ₄₀ O ₂	
164	Fyllokinon (K1)	450,696	C ₃₁ H ₄₆ O ₂	

ParameterID	Parameternavn	Molekylvægt	Formel	Struktur
-	Menakinon (K2)	172,183+n68,119	C ₁₁ H ₈ O ₂ +nC ₅ H ₈	
-	Menadion (K3)	172,183	C ₁₁ H ₈ O ₂	
37	Thiamin	265,350	C ₁₂ H ₁₇ N ₄ OS ⁺	
157	2-(1-EtOH)-thiamin	309,407	C ₁₄ H ₂₁ N ₄ O ₂ S ⁺	
294	Niacin	192,120	C ₆ H ₅ NO ₂	
262	Tryptofan	204,229	C ₁₁ H ₁₂ N ₂ O ₂	
298	Pyridoxin	169,180	C ₈ H ₁₁ NO ₃	
296	Pyridoxal	167,160	C ₈ H ₉ NO ₃	

ParameterID	Parameternavn	Molekylvægt	Formel	Struktur
297	Pyridoxamin	168,196	C ₈ H ₁₂ N ₂ O ₂	
210	Pantotensyre	219,237	C ₉ H ₁₇ NO ₅	
42	Biotin	244,310	C ₁₀ H ₁₆ N ₂ O ₃ S	
143	Folat	441,404	C ₁₉ H ₁₉ N ₇ O ₆	
38	B ₁₂ -Vitamin	1: 1344.405 2: 1344.405 3: 1346.377 4: 1579.608	1: C ₆₃ H ₈₈ CoN ₁₄ O ₁₄ P 2: C ₆₃ H ₉₁ CoN ₁₃ O ₁₄ P 3: C ₆₂ H ₈₉ CoN ₁₃ O ₁₅ P 4: C ₇₂ H ₁₀₀ CoN ₁₈ O ₁₇ P	
175	Ascorbinsyre	176,124	C ₆ H ₈ O ₆	

ParameterID	Parameter navn	Molekylvægt	Formel	Struktur
177	Dehydroascorbinsyre	174,108	C ₆ H ₆ O ₆	

Bilag C - Massefylde (densitet) af flydende fødevarer

Massefylde af flydende fødevarer. Baseret på Density Database
Version 2.0. FAO/INFOODS [SourceID 2026]

Food	Density g/cm3
Mælkeprodukter:	
Skummetmælk	1.036
Letmælk	1.034
Sødmælk	1.031
Fløde 9%	1.017
Fløde 13%	1.013
Fløde 38%	0.984
Kakaoskummetmælk	1.056
Creme Fraiche 18%	1.005
Creme Fraiche 38%	0.978
Kærnemælk	1.022
Yoghurt naturel	1.031
Yoghurt med frugt	1.03 – 1.06
Spiseolier:	
Palmeolie	0.89
Øvrige spiseolier	0.88-0.93
Vand/Drikkevarer:	
Vand	1.00
Sodavand med sukker	1.02 – 1.070
Cola	1.04
Te/Kaffe	1.00
Juice	1.03-1.06
Øl:	
Pilsner	1.007
Letøl	1.00
Stærkøl	1.108
Stout/Porter	1,014
Vin og spiritus:	
Spiritus 75%	Spiritus 75%
Spiritus 70%	Spiritus 70%
Spiritus 45%	0.993
Spiritus 40%	0.950
Likør, alle slags	1.030 – 1.150
Bordvine	0.99-1.01
Hedvin/Søde bordvine	1.01-1.04

Bilag D - Datasikring

Data sikres og dokumenteres med alle tilgængelige detaljer så det altid er muligt at studere de originale data på det mest detaljerede niveau. Datasikringen muliggør at data også i fremtiden kan anvendes på tidsvarende IT platforme.

Alle indsamlede data arkiveres i fuldt omfang inklusiv den fulde dokumentation. Data der ikke længere bidrager til tidens aktuelle brugertabeller bevares i fuldt omfang og gamle data slettes ikke. Det sikres hermed at gamle data kan studeres så eventuelle interessante udviklinger i indholdet af næringsstoffer kan følges.

Det sikres, at datasamlinger og den bagved liggende dokumentation forbliver tilgængelige og levedygtig i efterfølgende teknologiske miljøer.

Datasikring er vigtig for en forskningsinstitution som DTU, fordi det giver to vitale tjenester: 1) data er ikke blot gemt, men er bevaret for at overvinde teknisk forældelse iboende i ethvert lagersystem, og 2) data er dokumenteret på en sådan måde, at de kan refereres til i videnskabelige publikationer.

Medarbejdere på DTU, Fødevarestyrelsen og andre videnskabelige institutioner producerer regelmæssigt betydelige data om vores fødevarer. Disse datasæt skal lagres, analyseres og bevares, da de repræsenterer en intellektuelle kapital for universitetet. De skal bevares og kunne gøres tilgængelige for fremtidens forskere, studerende, virksomheder og borgere som anvender disse data på mange forskellige måder.

Dagens tværfaglige forskningsmæssige problemstillinger kan ikke løses uden evnen til at kombinere data fra forskellige discipliner. Forskere skal have adgang til alle relevante data samt viden om, hvordan man henter dem, så de kan anvendes og kombineres i nye og gamle sammenhænge, og analyseres ved hjælp af de nyeste værktøjer.

For at undgå et utilsigtet og uforudset tab af data tages der regelmæssigt en sikkerhedskopi af hele datamaterialet som opbevares fysisk og organisatorisk adskilt fra DTU.

Bilag E - Historik over fødevareopdateringer siden 2018

Version	FoodID	Food Name	Update/Replaces*
5.0 Juni 23	1178	Sojadrik, kommercielt tilberedt, ikke beriget	Nye data
5.0 Juni 23	1690	Havredrik, ikke beriget	Nye data
5.0 Juni 23	1691	Risdrik, ikke beriget	Nye data
5.0 Juni 23	1692	Mandeldrik, ikke beriget	Nye data
5.0 Juni 23	1694	Galia melon, rå	Nye data
5.0 Juni 23	1700	Risdrik, tilsat calcium	Nye data
5.0 Juni 23	1701	Havredrik, tilsat calcium	Nye data
5.0 Juni 23	1702	Sojadrik, tilsat calcium	Nye data
5.0 Juni 23	1796	Surbær (Aroniabær)	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1797	Havredrik, tilsat calcium og vitaminer	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1798	Mandeldrik, tilsat calcium	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1799	Linser, røde, tørrede, rå	FoodID:755
5.0 Juni 23	1800	Linser, grønne, tørrede, rå	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1801	Bønner, hvide, tørrede, rå	FoodID:568
5.0 Juni 23	1802	Bønner, røde kidney, tørrede, rå	FoodID:19
5.0 Juni 23	1803	Kikærter, tørrede, rå	FoodID:741
5.0 Juni 23	1804	Le Puy linser (delikatesse linser), tørrede, rå	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1805	Linser, beluga, tørrede, rå	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1806	Edamamebønner (Sojabønner), pillede, frosne	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1807	Linser, grønne, kogte, konserver	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1808	Baked beans (hvide bønner i tomatssauce)	FoodID:1263
5.0 Juni 23	1809	Chilibønner (røde kidneybønner i chilisaucen)	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1810	Bønner, røde kidney, kogte, konserver	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1811	Bønner, røde kidney, kogte, spiseklare	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1812	Kikærter, lyse, kogte, konserver	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1813	Kikærter, lyse, dampede, spiseklare	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1814	Bønner, sorte, kogte, konserver	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1815	Hvide bønner, tørrede og kogt	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1816	Bønner, røde kidney, tørret og kogt	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1817	Blåbær, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1818	Hindbær, dybfrost	FoodID:931
5.0 Juni 23	1819	Jordbær, dybfrost	FoodID:336
5.0 Juni 23	1820	Majs, dybfrost	FoodID:1219
5.0 Juni 23	1821	Ærter, grønne, dybfrost	FoodID:1310
5.0 Juni 23	1822	Grønne bønner (haricots verts), dybfrost	FoodID:822
5.0 Juni 23	1823	Blomkål, dybfrost	FoodID:782
5.0 Juni 23	1824	Broccoli, dybfrost	FoodID:947
5.0 Juni 23	1825	Rosenkål, dybfrost	FoodID:1073
5.0 Juni 23	1826	Supperurter, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1827	Rodfrugter, dybfrost	Ny fødevare

Version	FoodID	Food Name	Update/Replaces*
5.0 Juni 23	1828	Mango, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1829	Granatæblekerner, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1830	Ananas, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1831	Bærmix, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1832	Baby gullerødder, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1833	Porrer, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1834	Avocado, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1835	Wokmix, økologisk, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1836	Wokmix, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1837	Perleløg, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1838	Bønnemix, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1839	Rodfrugtfritter, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1840	Søde kartoffel fritter, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1841	Kartoffelbåde, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1842	Halve kartofler, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1843	Kartoffel spiraler (Curly fries), dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1844	Kartoffel røsti, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1845	Kartoffel kroketter, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1846	Steak fries (tykke pommes frites med skræl), dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1847	Pommes frites, bølgeskårne, dybfrost	Ny fødevare
5.0 Juni 23	1848	Blåbær, rå	FoodID:16
5.0 Juni 23	1849	Brombær, rå	FoodID:18
5.0 Juni 23	1850	Hindbær, rå	FoodID:5
5.0 Juni 23	1851	Abrikos, rå	FoodID:524
5.0 Juni 23	1852	Blomme, rå	FoodID:15
5.0 Juni 23	1853	Fersken, rå	FoodID:609
5.0 Juni 23	1854	Kirsebær, rå	FoodID:29
5.0 Juni 23	1855	Ananas, rå	FoodID:485
5.0 Juni 23	1856	Grapefrugt, rå	FoodID:552
5.0 Juni 23	1857	Honningmelon, rå	FoodID:397
5.0 Juni 23	1858	Kiwi, rå	FoodID:723
5.0 Juni 23	1859	Mango, rå	FoodID:545
4.1 Juni 22	56	Squash, rå	Nye data
4.1 Juni 22	69	Aubergine, rå	Nye data
4.1 Juni 22	73	Feta, 40+	Nye data
4.1 Juni 22	98	Smelteost, 45+	Nye data
4.1 Juni 22	272	Tofu, sojabønneost	Nye data
4.1 Juni 22	559	Gulerod, dansk, rå	Nye data
4.1 Juni 22	606	Gulerod, importeret, rå	Nye data
4.1 Juni 22	616	Avocado, rå	Nye data
4.1 Juni 22	698	Lever, kalv, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	770	Oksekød, inderlår uden kappe, rå	Nye data
4.1 Juni 22	799	Blomkål, dansk, rå	Nye data

Version	FoodID	Food Name	Update/Replaces*
4.1 Juni 22	805	Oksekød, tykstegsfilet uden kappe, rå	Nye data
4.1 Juni 22	819	Oksekød, klump uden kappe, rå	Nye data
4.1 Juni 22	831	Oksekød, mørbrad, afpudset, rå	Nye data
4.1 Juni 22	888	Grønkål, frossent	Nye data
4.1 Juni 22	961	Champignon, rå	Nye data
4.1 Juni 22	986	Smørbart blandingsprodukt, 80% fedt	Nye data
4.1 Juni 22	1018	Plantemargarine, 80%, stege/bage	Nye data
4.1 Juni 22	1019	Oksekød, tykkam, rå	Nye data
4.1 Juni 22	1040	Oksekød, spidsbryst, rå	Nye data
4.1 Juni 22	1064	Oksekød, culotte, rå	Nye data
4.1 Juni 22	1082	Oksekød, tyndstegsfilet med fedtkant, rå	Nye data
4.1 Juni 22	1100	Kantarel, rå	Nye data
4.1 Juni 22	1109	Oksekød, højrebsfilet med kappe, rå	Nye data
4.1 Juni 22	1202	Smelteost, 20+	Nye data
4.1 Juni 22	1390	Rødbede, dansk, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1391	Grønkål, dansk, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1394	Salat, Iceberg, dansk, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1413	Salat, Iceberg, importeret, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1440	Kokosolie	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1485	Selleri, rod, dansk, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1492	Rucola, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1712	Kalvekød, culotte, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1731	Flydende olie margarine	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1732	Flydende olie margarine, beriget med A- og D-vitamin	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1733	Plantemargarine, 80%, stege/bage, beriget	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1734	Plantemargarine, 80%, stege/bage, beriget	FoodID:1030;1033
4.1 Juni 22	1735	Plantemargarine, 75%, stege/bage, beriget	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1736	Plantemargarine, 60%, beriget med A-vitamin	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1737	Minarine, 40%, beriget med A- og D-vitamin	FoodID:1168;1183
4.1 Juni 22	1739	Oksekød, hakket, 8-12% fedt, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1740	Kyllingekød, hakket, 3-10% fedt, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1741	Babyspinat, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1743	Salat, hjerte, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1744	Græskar, hokkaido, dansk, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1745	Græskar, butternut squash, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1746	Energi drik, Red Bull	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1747	Valle protein pulver	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1748	Riskiks/riskage, poppede brune ris	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1749	Spinat, helbladet, dybfrost	FoodID:1443
4.1 Juni 22	1750	Rødkål, dansk, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1751	Spidskål, dansk, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1752	Pastinak, dansk, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1753	Kalvekød, cuvette, rå	Ny fødevare

Version	FoodID	Food Name	Update/Replaces*
4.1 Juni 22	1754	Kalvekød, inderlår, afpudset, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1755	Kalvekød, tykstegsfilet, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1756	Kalvekød, tyndstegsfilet, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1757	Oksekød, Bovklump, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1758	Oksekød, cuvette, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1759	Oksekød, flanksteak, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1760	Gulerødder, importeret, uden skræl, rå	FoodID:1411
4.1 Juni 22	1761	Gulerødder, dansk, uden skræl, rå	FoodID:1411
4.1 Juni 22	1762	Pastinak, importeret, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1763	Selleri, rod, importeret, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1764	Flødeyoghurt naturel, 10% fedt (Græsk og Tyrkisk stil)	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1765	Flødeyoghurt naturel, 2% fedt (Græsk og Tyrkisk stil)	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1766	A38, acidophilus tykmælk af letmælk, 1,5% fedt	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1767	A38, acidophilus tykmælk af minimælk, 0,5% fedt	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1768	Pizza topping (Revet ost, Mozzarella)	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1769	Skinkeost 30+ (Smelteost med skinke)	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1770	Rejeost, let, 8% fedt, (Smelteost med rejer)	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1771	Feta, 5% (Salat-tern)	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1772	Flødeost, 30-40+	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1773	Flødeost, 45-55+	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1774	Brie, 11%	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1775	Gedeost, blød, 45-55+	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1776	Gedeost, i saltlage, 20-25%	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1777	Gedeost, fast, 45+	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1778	Skæreost, 6%/10+	FoodID:1267
4.1 Juni 22	1779	Ost, fast, 45+, Dansk	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1780	Ost, fast, 50+, Dansk	FoodID:186;196
4.1 Juni 22	1781	Kalvekød, bryst, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1782	Oksekød, bryst, rå	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1783	Pålæg i skiver, med hvedeprotein	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1784	Seitan	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1785	Hakket, med mycoprotein	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1786	Hakket, med sojaprotein	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1787	Hakket bolle, med sojaprotein	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1788	Stykker, med sojaprotein	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1789	Pålæg i skiver, med soja- og ærteprotein	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1790	Hakket, med ærteprotein	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1791	Pølse, med ærteprotein	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1792	Pålæg i skiver, med æggehvite	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1793	Stykker, med mycoprotein	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1794	Pølse, med sojaprotein	Ny fødevare
4.1 Juni 22	1795	Oksekød, filet, marmorert, rå	Ny fødevare

* En FoodID indikerer at det er en ny fødevare som erstatter FoodID. ** Importet fra anden fødevaredatabase

Bilag F - Historik over parameteropdateringer siden 2018

Version	ParameterID	Parameternavn	Opdatering
5.0 Juni 23	428	C21:5,n-3	Ny parameter
4.1 Juni 22	126	D-Vitamin	25-OH konstanter ændret fra 5 til 1
4.1 Juni 22	327	Salt, deklaration	Beregnet som: 2,5*Natrium
4.1 Juni 22	417	Tilsat sukker	Ny parameter
4.1 Juni 22	418	Frie sukkerarter	Ny parameter
4.1 Juni 22	420	Protein fra Aminosyrer	Ny parameter
4.1 Juni 22	422	Sum biogene aminer	Ny parameter
4.1 Juni 22	423	Ornitin	Ny parameter
4.1 Juni 22	424	C20:1,n-15	Ny parameter
4.1 Juni 22	425	C18:1,n-12	Ny parameter
4.1 Juni 22	426	C22:3,n-3	Ny parameter
4.1 Juni 22	427	Sum fedtsyrer under detektionsgrænsen	Ny parameter