

Vejledning for lokale varer – kaffe

Formål	<p>Formålet med denne vejledning for kaffe 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 kaffe?	<p>Ved kaffeekstrakt, opløselig kaffeekstrakt, pulverkaffe eller instant kaffe forstås det koncentrerede produkt, der er fremstillet ved ekstraktion af brændte kaffebønner udelukkende med vand som ekstraktionsmiddel, med udelukkelse af enhver hydrolyseproces, der involverer tilsætning af syre eller base. Ud over teknisk uundgåelige, uopløselige stoffer og uopløselige olier hidrørende fra kaffen må dette produkt kun indeholde de opløselige og aromatiske bestanddele af kaffen.</p> <p>Tørstofindholdet hidrørende fra kaffe skal udgøre:</p> <ul style="list-style-type: none">• mindst 95 vægtprocent for kaffeekstrakt• mellem 70 og 85 vægtprocent for kaffeekstrakt pasta• mellem 15 og 55 vægtprocent for flydende kaffeekstrakt <p>Kaffeekstrakt i fast form eller i pastaform må ikke indeholde andre end de fra ekstraktionen hidrørende bestanddele.</p> <p>Flydende kaffeekstrakt må indeholde spiselige, brændte eller ubrændte sukkerarter i en mængde, som ikke overstiger 12 vægtprocent.</p>
Kontrol og registrering	<p>Kontrolopgaverne varetages af Fødevarestyrelsen. Du skal derfor som producent af kaffe være registreret 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.</p>

<p>Produktion</p> <p><i>GMO</i></p> <p><i>Bestråling</i></p> <p>Koffeinfri*</p> <p>Tilsætningsstoffer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 <p><i>Der må ikke anvendes gensplejsede råvarer.</i></p> <p><i>Der må ikke anvendes bestrålede råvarer.</i></p> <p>Hvis det vandfrie koffeinindhold ikke overstiger 0,3 vægtprocent af tørstofindholdet hidrørende fra kaffe, kan kaffe angives som værende koffeinfri. Vær opmærksom på at denne angivelse <u>skal</u> placeres i samme synsfelt som varebetegnelse.</p> <p>Visser typer overfladebehandlingsmidler er tilladt i kaffe. Disse er reguleret af EU listen. Gå ind under 'Categories' (øverst højre hjørne) herefter '14. Beverages' og '14.1 Non-alcoholic beverages', og '14.1.5 Coffee, tea, herbal....' og '14.1.5.1 Coffee, coffee extracts'.</p>						
<p>Kvalitetskrav</p> <p>Forurenende stoffer</p> <p>Ochratoksin A</p> <p>Akrylamid</p>	<p>Kaffe må ikke markedsføres, hvis det indeholder Ochratoksin A, i en koncentration, der overstiger de fastsatte grænseværdier (se nedenfor). Fødevarestyrelsen har fastsat kriterier for prøveudtagning og analyser for kaffe.</p> <table border="1" data-bbox="411 1171 1437 1317"> <thead> <tr> <th>Varegruppe</th> <th>Grænseværdi (µg/kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Ristede kaffebønner og malet, ristet kaffe, undtagen pulverkaffe</td> <td>3,0</td> </tr> <tr> <td>Pulverkaffe (instantkaffe)</td> <td>5,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Stoffet akrylamid dannes i kaffe under produktionen (ristningen). Der ses en sammenhæng mellem, jo højere temperatur og jo længere tid kaffe bønner ristes, jo mere akrylamid dannes der. Akrylamid kan skade nerve og arveanlæg og er mistænkt for at forårsage kræft. For at reducere indholdet af akrylamid i din kaffe, bør akrylamid være vurderet som en risiko i din risikovurdering. Du kan tage udgangspunkt i "The CIAA Acrylamide Tool Box".</p> <p>Derudover skal du som producent eller virksomhedsleder der markedsfører kaffe sikre dig at du overholder EU forordning 2158/2017 om afbødende foranstaltninger og benchmark niveauer for reduktion af forekomst af akrylamid i fødevarer.</p>	Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg)	Ristede kaffebønner og malet, ristet kaffe, undtagen pulverkaffe	3,0	Pulverkaffe (instantkaffe)	5,0
Varegruppe	Grænseværdi (µg/kg)						
Ristede kaffebønner og malet, ristet kaffe, undtagen pulverkaffe	3,0						
Pulverkaffe (instantkaffe)	5,0						
<p>Mærkning</p> <p><i>Oprindelse</i></p> <p>Varebetegnelse</p>	<p>Der henvises ydermere til den generelle mærkningsvejledning i bilag 2.</p> <p><i>Kaffe skal mærkes med oprindelse for produktion og pakning. Idet kaffen ikke er dansk, <u>skal</u> dette fremgå tydeligt af mærkningen.</i></p> <p>Skal være præcis og ikke vildledende. For kaffe <u>skal</u> varens fysiske tilstand fremgå</p>						

	<p>F.eks. ristet, formalet, malet, hele bønner. Ved koffeinfri kaffe se* under produktion Hvis der er tale om et kaffeprodukt defineret ovenfor som, kaffeekstrakt pasta eller flydende kaffeekstrakt, <u>skal</u> 'pasta' eller 'i pastaform', 'flydende' eller 'i flydende form' angives i varebetegnelsen. Ydermere skal mindsteindholdet af tørstof hidrørende fra kaffe angives. Varebetegnelsen kan dog ledsages af 'koncentreret' for flydende kaffeekstrakt produkter hvis tørstofindholdet hidrørende fra kaffe udgør mere end 25 vægtprocent. Ydermere skal disse produkter i samme synsfelt som varebetegnelsen angives med 'sukret med', 'konserveret med', 'tilsat' eller 'brændt med' efterfulgt af betegnelse på de anvendte sukkerarter.</p>
Ingrediensliste	Kaffe er fritaget for kravet om en ingrediensliste, hvis denne er identisk med varebetegnelse og kun består af en enkelt ingrediens. Ellers henvises der til bilag 2.
Næringsindhold	Kaffe er fritaget for kravet om obligatorisk næringsdeklaration.
Holdbarhed	Der <u>skal</u> angives holdbarhedsdato på kaffe se bilag 2.

Dokumentet er udarbejdet på baggrund af:

Bekendtgørelse om kaffe- og cikorieekstrakter BEK nr. 829 af 01/09/2000

Forordning 1169/2011 af 25. oktober 2011

Fødevarerstyrelsens vejledning om mærkning af fødevarer

Forordning 2023/915 af 25. april 2023 om maksimalgrænseværdier for bestemte forurenende stoffer i fødevarer og om ophævelse af forordning (EF) nr. 1881/2006

Forordning 2158/2017 om afbødende foranstaltninger og benchmark niveauer for reduktion af forekomst af akrylamid i fødevarer