



18.12.2018

MARMELADIKARAMELLI: Ravintoarvojen laskeminen ja pakkausmerkinnät

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen –hanke, Anu Lavola

Ainesosien ravintoarvojen hankkiminen ja laskeminen

- Suurimmalle osalle elintarvikkeissa käytettävien aineksien ravintotekijöiden arvoista löytyy Terveystieteiden ja hyvinvoinnin laitoksen ylläpitämästä elintarvikkeiden kansallisesta koostumustietopankista Finelistä. <https://fineli.fi/fineli/fi/elintarvikkeet>
- Karhunvadelmalle tai boysenmarjalle ei ole ravintotekijöiden arvoja Finelistä
- Karhunvadelman ja karhunvadelmamehun ravintoarvot on arvot koottu tähän selvitykseen Yhdysvaltojen kansallisesta elintarvikkeiden ravintoainekoostumustietokannasta (USDA database). <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list>

Ravintoarvotekijöiden määrät 100 g:ssa karhunvadelmaa ja -mehua (USDA database):

Karhunvadelma, tuore			Karhunvadelmamehu		
Energia kJ		180	Energia kJ		158
Energia kcal		43	Energia kcal		38
Hiilihydraatti	g	9,61	Hiilihydraatti	g	7,80
josta sokereita	g	4,88	josta sokereita	g	7,70
Rasva	g	0,49	Rasva	g	0,60
josta tyydyttynyttä	g	0,014	josta tyydyttynyttä	g	0,018
Proteiini	g	1,39	Proteiini	g	0,30
(Ravintokuitu)	g	5,3	(Ravintokuitu)	g	0,1
Natrium	mg	1	Natrium	mg	1
Vettä	g	88,15	Vettä	g	90,90

Tuotteen pakkausmerkinnöistä

Ohjeistusta elintarviketietoasetuksen määräämistä elintarvikkeista annettavista tiedoista pakattujen ja pakkaamattomien elintarvikkeiden pakkausmerkintöjen osalta on löydettävissä elintarviketurvallisuusvirasto Eviran vuonna 2018 julkaisemasta oppaasta: Elintarvikkeista annettavat tiedot. Opas pk-yrityksille.

<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryityksen-perustaminen-ja-toiminta/pakkausmerkinnat/>

Marmeladeihin ja muihin kiinteisiin hedelmä- ja marjavalmistuksiin liittyvää opastusta löytyy myös Eviran ohjeesta 17021/3: Hedelmähillojen, hyttelöiden ja marmeladien koostumus ja pakkausmerkinnät –ohje valvojille ja toimijoille. <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/hillot-hyttelo-ja-marmeladi/>

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2018



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND





18.12.2018

Eviran oppaista poimittua marmeladikaramellien ravintoarvolaskelmiin ja pakkausmerkintöihin liittyvää ohjeistusta:

- Ilmoitettavat pakolliset ravintoaineet: Rasva, ja tyydyttyneen rasvan osuus; Hiilihydraatit, ja sokerin osuus; Proteiini; Suola
- Suolan kokonaismäärän laskeminen: Ainesosien natriumin määrä muutetaan suolaksi kertoimella 2.5
- Lisäaineiden käytölle on annettu lainsäädännössä seuraavat ehdot: E 330 (sitruunahappo) ja E 440 (pektiinit) ovat sallittuja Quantum satis –periaatteella erikoishilloihin ja –hyytelöihin (elintarvikeryhmä 04.2.5.1). Quantum satis –periaate tarkoittaa sitä, että lisäaineen käytölle ei ole annettu määrärajoitusta, mutta lisäainetta on kuitenkin käytettävä hyvän tavan mukaisesti.
- Lisäaineet: Sitruunahappo (E 330) voidaan ilmoittaa ainesosaluettelossa joko ”happamuudensäätöaine (E 330)” tai ”säilöntäaine (sitruunahappo)”.
- Pektiinit (E 440) sakeuttamisaineena: Ainesosaluettelossa voidaan ilmoittaa joko ”sakeuttamisaine (E 440)” tai ”sakeuttamisaine (pektiini)”.
- Pakattujen elintarvikkeiden pakolliset merkinnät tulee pääsääntöisesti tehdä suomen ja ruotsin kielellä. Jos elintarviketta myydään vain Suomen yksikielisissä kunnissa, riittää että merkinnät on tehty kyseisen kunnan kielellä.
- Marmeladikaramelli kuuluu ns. muihin kiinteisiin marjavalmistuksiin, joilta ei vaadita hilloasetuksen säädöksiä ja siten niiden kaikki merkinnät tulee tehdä yleisten merkintämääräysten mukaisesti.

Esimerkki ainesluettelon pakkausmerkinnästä:

Marmeladikaramelli

Valmistukseen käytetty XX g karhunvadelmia / 100 g valmiita marmeladikarkkeja

Kokonaissokeripitoisuus 57 g 100 g kohden

Ainesosat: Sokeri, tärkkelyssiirappi, karhunvadelmatäysmehu (XX %), sakeuttamisaine (pektiini), säilöntäaine (sitruunahappo)

- Marmeladikaramelli -tuotteen pakkausmerkinnäksi riittää myös pelkkä ainesosaluettelo, sillä jos karhunvadelmaa ei mainita tuotteen nimessä, marjamäärän ilmoittaminen ainesosaluettelossa ei ole pakollista. Haluttaessa marjojen määrän tuotteessa voi ilmoittaa myös ”100 g tuotetta sisältää XX g täysmehua”.
- Myöskään sokerin kokonaispitoisuutta ei tarvitse ilmoittaa erikseen, jos pakkauksessa on ravintoarvomerkintä.

Ravintoarvolaskelmat

- Lopulliset ravintoarvot tuotteelle, jossa on karhunvadelmatäysmehua, on laskettu sekä tuoreen karhunvadelman ravintoarvojen mukaan (sis. vettä 88.2 g) että purkitetun karhunvadelmamehun mukaan (sis. vettä 90.9 g). Erot tuoreen marjan ja marjamehun mukaan lasketuissa tuotteen ravintoarvoissa näkyvät lähinnä ravintokuidun ja proteiinin määrissä. Ravintokuitu ei kuulu pakollisiin ilmoitettaviin ravintoarvoihin pakkausmerkinnöissä.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2018



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND





18.12.2018

Ravintoarvoilmoitus tuoreen marjan ravintoarvotekijöiden mukaan laskettuna:

Ravintoarvo/100 g	
Energia	1579 kJ (378 kcal)
Rasva	0,1 g
josta tyydyttynyttä	0 g
Hiilihydraatit	83 g
josta sokereita	57 g
Ravintokuitu	2,8 g
Proteiini	0,3 g
Suola	0 g

Ravintoarvoilmoitus marjamehun ravintoarvotekijöiden mukaan laskettuna:

Ravintoarvo/100 g	
Energia	1575 kJ (377 kcal)
Rasva	0,1 g
josta tyydyttynyttä	0 g
Hiilihydraatit	83 g
josta sokereita	57 g
Ravintokuitu	1,8 g
Proteiini	0,1 g
Suola	0 g

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2018



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020

UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND