

# Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

---

## Livsmedelsverkets föreskrifter om kaseiner och kaseinater avsedda som livsmedel;

LIVSFS 2016:xx  
(H 153)

Utkom från trycket  
[Klicka här för att  
ange datum.](#)

beslutade [Klicka här för att ange datum.](#)

Med stöd av 6 och 7 §§ livsmedelsförordningen (2006:813) föreskriver<sup>1</sup>  
Livsmedelsverket följande.

### Tillämpningsområde

1 § Dessa föreskrifter är tillämpliga på kaseiner och kaseinater som är avsedda  
som livsmedel samt på blandningar av sådana kaseiner och kaseinater.

### Definitioner

2 § I dessa föreskrifter används följande begrepp med nedan angiven betydelse.

#### *Begrepp*

#### *Betydelse*

#### Kasein

En mjölkprodukt som framställts genom att  
koagel, från skummjolk eller från andra produkter  
som har utvunnits ur mjölk, separerats, tvättats  
och torkats. Koaglet ska vara utfällt genom  
syrning eller ha erhållits med hjälp av löpe eller  
andra koagulerande enzymer.

---

<sup>1</sup> Jfr Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/2203 av den 25 november 2015 om tillnärmning av  
medlemsstaternas lagstiftning om kaseiner och kaseinater avsedda som livsmedel och om upphävande av rådets  
direktiv 83/417/EEG (EUT L 314, 1.12.2015, s. 1–9, Celex 32015L2203).

Ätligt syrakasein	Kasein där koaglet utfällts genom syrning och som uppfyller standarden i avsnitt A i bilaga 1.
Ätligt löpekasein	Kasein där koaglet erhållits med hjälp av löpe eller andra koagulerande enzymer och som uppfyller standarden i avsnitt B i bilaga 1.
Kaseinater	En mjölkprodukt som framställts genom att kasein eller koagulerat kasein (ostmassa) reagerat med neutraliserande ämnen och därefter torkats.
Ätliga kaseinater	En mjölkprodukt som framställts genom att ätligt kasein eller koagulerat ätligt kasein (ostmassa) reagerat med neutraliserande ämnen och därefter torkats och som uppfyller standarden i bilaga 2.

### **Krav för användande av kaseiner och kaseinater vid beredning**

**3 §** Kaseiner får endast användas för beredning av livsmedel om de uppfyller standarderna för främmande ämnen och föroreningar i enlighet med vad som gäller för ätligt syrakasein i avsnitt A, punkterna 2 och 3 i bilaga 1 samt vad som gäller för ätligt löpekasein i avsnitt B, punkterna 2 och 3 i bilaga 1.

Kaseinater får endast användas för beredning av livsmedel om de uppfyller standarderna för främmande ämnen och föroreningar i enlighet med vad som gäller enligt punkterna 2 och 3 i bilaga 2.

### **Utsläppande på marknaden**

**4 §** Ätligt syrakasein, ätligt löpekasein och ätliga kaseinater får endast släppas ut på marknaden under angivna namn om de är förenliga med bestämmelserna i dessa föreskrifter.

### **Märkning**

**5 §** På förpackningar, behållare eller etiketter till ätligt syrakasein, ätligt löpekasein och ätliga kaseinater ska följande uppgifter anges

1. mjölkproduktens beteckning enligt 2 § och, när det gäller ätliga kaseinater, uppgift om katjon eller katjoner enligt förteckningen i punkt 4 i bilaga 2,
2. nettomängd av produkten, uttryckt i kilogram eller gram,
3. namn eller firmanamn och adress för den livsmedelsföretagare som släpper ut produkten på marknaden eller, om den livsmedelsföretagaren inte är etablerad i unionen, den som importerar livsmedlet till unionsmarknaden,
4. ursprungslandets namn, i fråga om varor som importerats från tredjeländer, och

5. identifikationsmärkning av varupartiet, eller tillverkningsdatum för produkten.

**6 §** På förpackningar, behållare eller etiketter till produkter som släpps ut på marknaden som blandningar innehållande ätligt syrakasein, ätligt löpekasein eller ätliga kaseinater ska, utöver vad som anges i 5 §, även följande uppgifter anges

1. orden ”blandning av ...” följda av beteckningarna på de olika varor som blandningen består av, i fallande storleksordning efter vikt,

2. i fråga om ätliga kaseinater, uppgift om katjon eller katjoner enligt förteckningen i punkt 4 i bilaga 2, och

3. i fråga blandningar som innehåller ätliga kaseinater, uppgift om proteinhalten.

**7 §** Genom undantag från 5 och 6 §§ får de uppgifter som avses i 5 § 2–4 och 6 § 3 anges på en medföljande handling.

**8 §** Märkningsuppgifterna enligt 5 och 6 §§ ska vara väl synliga, klart läsbara och beständiga.

**9 §** Märkningsuppgifterna enligt 5 och 6 §§ ska anges på svenska eller annat språk som endast obetydligt skiljer sig från svenska, såvida inte sådan information tillhandahålls av livsmedelsföretagaren på annat sätt. Märkningsuppgifterna får anges på flera språk.

**10 §** Om den lägsta mjölkproteinhalten, som anges i bilaga 1 eller 2, överskrids för ätligt syrakasein, ätligt löpekasein eller ätliga kaseinater får detta på lämpligt sätt anges på varornas förpackningar, behållare eller etiketter.

Första stycket ska inte påverka tillämpningen av andra bestämmelser.

- 
1. Dessa föreskrifter träder i kraft den 22 december 2016.
  2. Genom dessa föreskrifter upphävs Livsmedelsverkets föreskrifter (SLVFS 1993:28) och allmänna råd om kaseiner och kaseinater.

ANNICA SOHLSTRÖM

Kristina Ohlsson  
(Juridiska avdelningen)

UTKAST

## Ätliga kaseiner

### Avsnitt A – Standard för ätliga syrakaseiner

#### 1. Väsentliga faktorer i sammansättningen

a) Högsta vattenhalt	12 viktprocent
b) Lägsta mjölkproteinhalt beräknad på det torkade extraktet, varav lägsta kaseinhalt	90 viktprocent 95 viktprocent
c) Högsta mjölkfetthalt	2 viktprocent
d) Högsta titrerbara surhet uttryckt i ml/g 0,1 N natriumhydroxidlösning	0,27
e) Högsta askhalt (inklusive P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	2,5 viktprocent
f) Högsta vattenfria laktoshalt	1 viktprocent
g) Högsta sedimenthalt (brända partiklar)	22,5 mg/25 g

#### 2. Främmande ämnen

Högsta blyhalt 0,75 mg/kg

#### 3. Föroreningar

Främmande partiklar (t.ex. trä- eller metallpartiklar, hår eller insektsfragment) får inte förekomma vid analys av prover om 25 g.

#### 4. Processhjälpmedel, bakteriekulturer och tillåtna ingredienser

##### a) Syror

- mjölksyra
- saltsyra
- svavelsyra
- citronsyra
- ättiksyra
- ortofosforsyra

##### b) Bakteriekulturer som producerar mjölksyra

##### c) Vassle

#### 5. Organoleptiska egenskaper

a) *Lukt*: Inga främmande lukter.

b) *Utseende*: Vit till gräddvit färg; varan får inte innehålla klumpar som inte går sönder vid lätt tryck.

## Avsnitt B – Standard för ätliga löpekaseiner

### 1. Väsentliga faktorer i sammansättningen

a) Högsta vattenhalt	12 viktprocent
b) Lägsta mjölkproteinhalt beräknad på det torkade extraktet, varav lägsta kaseinhalt	84 viktprocent 95 viktprocent
c) Högsta mjölkfetthalt	2 viktprocent
d) Lägsta askhalt (inklusive P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	7,5 viktprocent
e) Högsta vattenfria laktoshalt	1 viktprocent
f) Högsta sedimenthalt (brända partiklar)	15 mg/25 g

### 2. Främmande ämnen

Högsta blyhalt 0,75 mg/kg

### 3. Föroreningar

Främmande partiklar (t.ex. trä- eller metallpartiklar, hår eller insektsfragment) får inte förekomma vid analys av prover om 25 g.

### 4. Processhjälpmedel

- Löpe
- Andra mjölkkoagulerande enzymer

Processhjälpmedel enligt denna punkt ska uppfylla kraven i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1332/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelsenzymmer och om ändring av rådets direktiv 83/417/EEG, rådets förordning (EG) nr 1493/1999, direktiv 2000/13/EG, rådets direktiv 2001/112/EG samt förordning (EG) nr 258/97.

### 5. Organoleptiska egenskaper

- Lukt*: Inga främmande lukter.
- Utseende*: Vit till gräddvit färg; varan får inte innehålla klumpar som inte går sönder vid lätt tryck.

## Ätliga kaseinater

### Standard för ätliga kaseinater

#### 1. Väsentliga faktorer i sammansättningen

a) Högsta vattenhalt	8 viktprocent
b) Lägsta mjölkproteinhalt beräknad på det torkade extraktet, varav lägsta kaseinhalt	88 viktprocent 95 viktprocent
c) Högsta mjölkfetthalt	2 viktprocent
d) Högsta vattenfria laktoshalt	1 viktprocent
e) pH-värde	6,0–8,0
f) Högsta sedimenthalt (brända partiklar)	22,5 mg/25 g

#### 2. Främmande ämnen

Högsta blyhalt	0,75 mg/kg
----------------	------------

#### 3. Föroreningar

Främmande partiklar (t.ex. trä- eller metallpartiklar, hår eller insektsfragment) får inte förekomma vid analys av prover om 25 g.

#### 4. Livsmedelstillsatser

(valfria ämnen för neutralisering och buffring)

hydroxider	}	av	natrium
karbonater			kalium
fosfater			kalcium
citrat			ammonium
			magnesium

#### 5. Egenskaper

- Lukt:* Mycket svag främmande smak och lukt.
- Utseende:* Vit till gräddvit färg; produkten får inte innehålla klumpar som inte går sönder vid lätt tryck.
- Löslighet:* Nästan fullständigt lösliga i destillerat vatten, med undantag för kalciumkaseinat.