

## Tilsetningsstoffer i Tine-produkter

Et godt regulert bruk av tilsetningsstoffer sikrer tilgang på et variert utvalg av matvarer i vårt langstrakte land. TINE har som mål at det ikke skal brukes mer tilsetningsstoffer enn hva som er nødvendig for å sikre gode og trygge produkter, og at det skal være enkelt å forstå hvorfor de ulike stoffene er tilsatt.

Alle godkjente tilsetningsstoffer har en egen E-nummerkode, og kalles derfor også E-stoffer. Tilsetningsstoffer er samlebetegnelse for flere grupper(kategorier) av stoffer som har ulike funksjoner. I ingredienslisten skal tilsetningsstoffene merkes med sin kategoribetegnelse, som forteller hvilken funksjon stoffet har, etterfulgt av spesifikt navn eller eventuelt E-nummer. I produkter fra TINE er det disse som oftest brukes:

### Surhetsregulerende middel

Brukes for å regulere surhetsgraden i produktet.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E508	Kaliumklorid	Salt	Gelé	Justerer pH for å få gi en frisk og mer naturlig fruktsmak
E524	Natriumhydroksid NaOH (lut)	Basisk salt	Bærsaus til Rislunsj	Justerer pH i frukttilsetningen
E300	Askorbinsyre	Syre av et monosakkarid (karbohydrat)	Iste og Juice	For å hindre oksidasjon som kan gi misfarging
E330	Sitronsyre	Svak organisk syre som finnes i sitrusfrukter og en rekke andre frukt og grønnsaker	Smelteost	For å juster pH
			Gelé	Justerer pH for å gi en frisk naturlig fruktsmak
			Bærsaus til Rislunsj	Justerer pH i frukttilsetningen
			Iste, Noisy og Sportsdrikk	For å justere pH
E331	Natriumsitrater	Salt av sitronsyre	Smelteost	For å justere pH
			Gelé	Justerer pH for å gi en frisk naturlig fruktsmak
			Iskaffe, Iste og Sportsdrikk	Justerer pH for å stabilisere melkeproteinet før varmebehandling

### Emulgator

Gjør det mulig å danne en jevn blanding av ikke blandbare faser som fett og vann. Alle emulgatorene TINE bruker er fremstilt av vegetabilsk fett.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E471	Mono- og diglyserider av fettsyrer	Delvis nedbrutt fett	Iskaffe, Gyr iskaffe, YT restitusjonsdrikk	Gir produktet en glatt, jevn og tiltalende konsistens
			Creme Fraiche 10% og 18%	Forbedrer varmestabilitet
E472	Estere av mono- og diglyserider av fettsyrer	Fremstilles av delvis nedbrutt fett som er tilført en syre	Gyr til matlagning og Dessertkrem	Erstatter noe av egenskapene til fett og binder vann
			Smelteost	Gir produktet en jevn konsistens

## Stabilisator / Fortykkingsmiddel / Konsistensmiddel

Stabilisator brukes for å hindre at melka skiller seg når den utsettes for ekstra høy varmebehandling (ultrapasteurisering) og tilsettes smakskomponenter.

Fortykkingsmidler brukes for å gi en mer tyktflytende konsistens, som i kremer og sauser.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E401	Natriumalginat	Natriumsalt av alginsyre som utvinnes av forskjellige tarearter	Dessertkrem	Bidrar til en tykkere og delvis gelert konsistens på kremen
E406	Agar	Fremstilles fra rødalger som vokser i sjøen	Rømmedressing	Bidrar til at produktet får ønsket konsistens
E407	Karragenan	Fremstilles fra rødalger som vokser i sjøen	Sjokolademelk, Gyr iskaffe og Iskaffe	Karragenan danner et tynt «gelnett» i melka og hjelper kakaoen med å holde seg jevnt fordelt i melka slik at den ikke synker til bunns. Stabiliserer iskaffen slik at den kan tåle varmebehandlingen som er nødvendig for holdbarhet
			Kremost	Bidrar til jevn og smørbar konsistens
			Laktosefri kremfløte	Gir bedre piskeegenskapene og bidrar til at kremen ikke faller sammen
			Dessertkremer og Desserter	Bidrar til at produktene får ønsket konsistens
E410	Johannesbrødkjernemel	Fremstilles av frøene fra johannesbrødtreet	Kremost	Bidrar til jevn og smørbar konsistens
			Puddinger, Dessertsaus og Gelé	Bidrar til at produktene får ønsket konsistens
			Noisy	Homogent produkt uten bunnfall
E412	Guarkjernemel	Fremstilles av frøene fra guarplanten	Kremost	Bidrar til jevn og smørbar konsistens
			Puddinger, Dessertsaus og Dessertkrem	Bidrar til at produktene får ønsket konsistens
			Creme Fraiche 10% og 18%	Forbedrer varmestabilitet
E415	Xantangummi	Fremstilles under gjæringsprosess hvor sukker fra mais inngår	Kremost	Bidrar til jevn og smørbar konsistens
			Smaksatt melk og Bærsaus	Bidrar til konsistens
E420	Sorbitol	Finnes naturlig i frukt og bær. Fremstilles av glukose	Gyr til matlaging	Binder fuktighet og hindrer snerkdannelse på kremens overflate
E440	Pektiner	Fremstilles fra sitrusfrukter og epler	Desserter og Bærsaus	For å gi produktene en riktig konsistens
			Creme Fraiche 10% og 18%, Rømmedressing	Bidrar til ønsket funksjonalitet
			Sportsdrikk	Homogen drikk uten bunnfall
E450	Difosfater	Salter av fosforsyre	Bakekrem	Forbedrer steke-stabilitet
E466	Natriumkarboksymetylcellulose	Kjemisk modifisert cellulosefibre	Smaksatt melk Bærsaus	For å gi riktig viskositet

## Smeltesalt

Når osten smeltes med sterk varme, vil fett og vannfasen skille seg. Smeltesaltet er nødvendig for å binde vann og fordele fett slik at smelteosten blir en jevn blanding.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E339	Natriumfosfat	Salter av fosforsyre	Smelteost	Binder vann og fordeler fett slik at smelteosten blir en jevn blanding
E341	Kalsiumfosfat			
E450	Difosfater			
E451	Trifosfater			
E452	Polyfosfater			

## Søtstoff

Søtstoff erstatter helt eller delvis sukker i mat og drikke og er bare tillatt å bruke i produkter med redusert energiinnhold eller uten tilsatt sukker.

Det er to kategorier søtstoffer. Sukkeralkoholene (polyoler) er svakt søtende og har omtrent samme mengde energi som sukker.

Den andre gruppen er de intense søtstoffene som er hundre til flere tusen ganger søtere enn sukker. Derfor trengs det små mengder av disse søtstoffene for å gi samme grad av søthet som sukker. Disse søtstoffene tilfører ikke energi (kalorier) til maten.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E950	Acesulfam K	Syntetisk søtstoff, 200 ganger søtere enn sukker	Yoghurt (smakstilsetningen), Iskaffe, YT Proteinshake, Biola, Kesam, grøt og dessertprodukter uten tilsatt sukker. Noisy og Iste Zero.	Gir ønsket søt smak
E951	Aspartam	Kunstig intenst søtstoff, 200 ganger søtere enn sukker.	Yoghurt (smakstilsetningen), smaksatt melk, ferskost, desserter og sauser uten tilsatt sukker. Noisy og Iste Zero	Gir ønsket søt smak
E955	Sukralose	Kunstig søtstoff 400-800 ganger søtere enn sukker. Også kjent under merkenavnet Splenda	Yoghurt (smakstilsetningen), grøt og desserter uten tilsatt sukker. Barer	Gir ønsket søt smak
E960	Steviolglykosider	Utvunnet fra planten Stevia og er 300 ganger søtere enn sukker	Yoghurt (smakstilsetningen)	Gir ønsket søt smak
E965	Maltitol	Sukkeralkohol (polyoler) som er et naturlig søtstoff 75 – 90 % søtere enn sukker og 50 % mindre kalorier.	Barer	Gir ønsket søt smak

### Merking av søtstoffer:

- Alle produkter som inneholder søtstoffer skal merkes med «**inneholder søtstoff(er)**» i tilknytning til varebetegnelsen.
- Aspartam (E 951) inneholder fenylalanin. Produktene skal merkes med «**Inneholder en fenylalaninkilde**»
- Produkter som inneholder mer enn 10 % polyoler (sukkeralkoholer) skal merkes med «**overdrevet inntak kan ha avførende virkning**»

### Fargestoffer

Fargestoffer brukes for å gi en tiltalende og «riktig» farge i produktet.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E160a	Karotener	Finnes naturlig i en del frukt og grønnsaker, som gulrot. Er også en kjent antioksidant	Vaniljesaus, Vaniljekrem	For å gi produktet en farge som forbindes med opprinnelig vaniljesaus og vaniljekrem basert på egg
			Taffelost Cheddar	For å gi produktet en tiltalende farge
			Brelett	For å gi produktet en forventet smørfarge
			Kviteseidsmør, Ekstra saltet Setesdalsmør og andre tradisjonsprodukter	For å forsterke gulfargen i henhold til gammel oppskrift
			Noisy	For å gi produktet forventet farge
E160b	Annetto-ekstrakt	Pigmenter fra frø fra annattotre	Ridder Port Salut	Ostens overflate er tilsatt farge
			Cheddar	For å gi produktet en tiltalende farge
E150	Karamell	Fremstilles ved oksidering av sukker	Saus og pudding	For å gi produktet en tiltalende og «riktig» farge

### Konserveringsmiddel

Konserveringsmiddel forlenger holdbarheten ved å beskytte mot forringelse forårsaket av mikroorganismer som bakterier, mugg og gjær, og/eller hemmer vekst av sykdomsfremkallende mikroorganismer. Når matvarene er produsert må de transporteres til butikkene og videre hjem til forbrukerne, hvor de også skal kunne oppbevares i en rimelig tid i kjøleskapet. En restriktiv bruk av konserveringsmidler er for mange av matvarene våre, med på å gjøre dette mulig.

E-nr	Navn	Hva	Hvor	Hvorfor
E200	Sorbinsyre	Organisk syre som forekommer naturlig i mange frukter og bær, som i rognebær	Smelteost	Hindre muggvekst og sikre god holdbarhet
			Prim	
E202	Kaliumsorbat	Kaliumsalt av sorbinsyre	Cottage Cheese Sportsdrikk, Noisy og bærsaus til tokammerprodukter	Tilsettes for å sikre holdbarhet
			Pultost	For å hindre uønsket mikrobiell vekst
E251	Natriumnitrat (NaNO <sub>3</sub> )	Fremstilles kjemisk	Edamer Ridder Port Salut	Hemmer utvikling av smørsyrebakterier som kan gi uren hullsetning og vond lukt og smak på osten. Ny teknologi gjør at vi i dag kan produsere flere av ostetyperne uten hjelp av natriumnitrat.

For mer informasjon om tilsetningsstoffer:

[Matportalen.no](#) som er nettstedet for informasjon om mat og helse fra offentlige myndigheter

[Astma- og allergiforbundet. Tilsetningsstoffer og overfølsomhet](#)

Folkehelseinstituttet [Fakta om søtstoffene](#)