

ABCOMPENDIET 106



Der pepper'n gror side 6

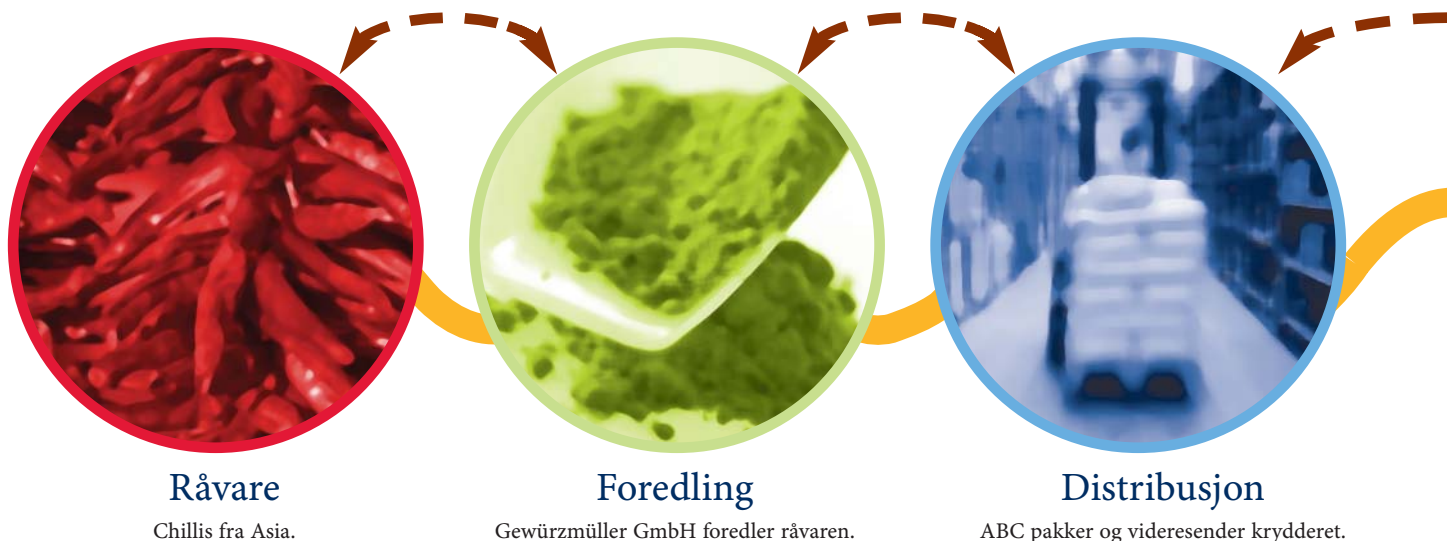
DAT-Schaub forener kreftene side 15

På sporet av større trygghet side 2-5

Etter E.coli-saken:

På sporet av gode ordninger

Forskriften om sporbarhet av næringsmidler og fôr av 23. desember 2004 skal sikre full sporbarhet ett skritt framover og et skritt bakover i næringskjeden. Slik kan det se ut for ABCs krydderleveranse:



Nylig foregikk en dramatisk jakt på mat som kunne være årsaken til at flere barn ble syke og ett barn døde. Også ABC fikk en rolle i saken. Nå har den alvorlige situasjonen satt fart i arbeidet med å finne bedre ordninger for å spore hvor mat kommer fra.

De tre matdepartementene, Mattilsynet og aktuelle bransjeorganisasjoner er enige om å se på hvordan man sammen kan samkjøre produksjonsdata for å sikre en bedre sporbarhet i norsk matproduksjon.

Landbruks- og matdepartementet skal lede arbeidet med å klargjøre mandatet for det som kan bli et felles, nasjonalt sporbarhetssystem. Denne fasen av arbeidet skal være ferdig i begynnelsen av mai.

Pilotprosjekt

– Bønder, veterinærer, fôrleverandører, Mattilsynet og andre aktører i kjeden har hver for seg gode data. Men denne tilgjengelige informasjonen må samkjøres, for at dette skal kunne bidra til effektiv sporbarhet. Nå skal det gjøres et forarbeid der vi blir enige

om blant annet ambisjoner, organisering og eierskap. Når dette er klart, skal det kjøres et pilotprosjekt. Regjeringen vil sette av to millioner kroner til dette formålet, sier landbruks- og matminister Terje Riis-Johansen.

Mattilsynet og næringene selv har lenge ønsket seg en bedre samordning av data i norsk matproduksjon. Dette er blitt aktualisert gjennom den tidligere kadmiumsaken, og nå også E.coli-saken.

Dramatiske måneder

Det var i løpet av januar og februar at Folkehelseinstituttet registrerte seks tilfeller av alvorlig nyresvikt (HUS) hos barn. Instituttet gjennomførte intervjuer med pårørende til alle barna for å få en oversikt over matproduktene som kunne være aktuelle

smitekilder. I denne undersøkelsen mente man å avdekke en sammenheng mellom inntak av kjøttdeig fra Gilde og utvikling av HUS. Dette førte til at Gilde trakk tilbake alle kjøttdeigprodukter som kunne utgjøre en risiko.

10. mars døde en fire år gammel gutt av nyresykdommen. Dagen etter gikk Mattilsynet ut og orienterte publikum om å la alle deigprodukter fra storfe kjøpt mellom 1. januar og 24. februar bli liggende i fryseren inntil mer informasjon forelå.

Listene over sikre og usikre produkter ble svært kompliserte, med lotnumre, ulike tidsintervaller osv. Mattilsynet ba publikum returnere eller kaste alle deigprodukter fra storfe kjøpt i den nevnte perioden.

ABC inn i saken

Helgen 18.-19. mars kom Morrpølse fra Terina Sogndal opp som mulig smittekilde basert på opplysninger om fem nye pasienter som var rammet. Mandag 20. mars ble det nedlagt omsetningsforbud for Morrpølse fra Terina Sogndal. Mattilsynet uttalte at kjøttdeig fra Gilde-anlegget på Rudshøgda virket mindre sannsynlig ►



Produkt

ABCs kunde bruker krydder i kjøttprodukter.



Butikk

Matbutikkene legger ut ferdig produkt.



Forbruker

Det ferdige produktet benyttes i matlaging.

- ▶ som smittekilde.

ABC ble trukket inn i saken da det ble bekreftet positivt funn av den farlige E.coli O103-bakterien i et av de mistenkte produktene – Sognemorr. ABC leverer krydder til produksjon av Sognemorr fra den tyske krydderleverandøren Gewürzmüller GmbH.

– Allerede lørdag 25. mars fikk ABC resultatet av 20 prøver vi på eget initiativ hadde bedt Norsk Matanalyse om å sjekke. Det ble ikke funnet noe som ga grunn til bekymring. Disse prøvene ble analysert parallelt med Mattilsynets egne prøver, sier adm. dir. Arne Olafsen i ABC.

ABC-krydder frikjent

31. mars ble det bekreftet positive funn i råvaren "Sau25" fra Terinas anlegg på Tynset, som er råstoff til morrproduktene i Sogndal.

5. april sa Veterinærinstituttet at det er usannsynlig at Rudshøgda hadde hatt noe med E.coli-utbruddet å gjøre. Mattilsynet bekreftet også at krydder levert av ABC kunne frikjennes.

– I dagene etter hendelsene hadde ABC en løpende og god dialog med Mattilsynet og Gilde. Vårt kvalitetssys-

tem virker tilfredsstillende, og vi kunne raskt påvise/spore våre råvarer ut til sluttkunde. Det har ikke vært behov for å tilbakekalle produkter i og med at alle analyser har vært negative, forklarer Arne Olafsen.

Mange forordninger

I dag er det en rekke lover og forskrifter som skal sikre best mulig matsikkerhet i Norge. Matloven (Lov om matproduksjon og mattrygghet) er en vid fullmaktslov som skal sikre trygge næringsmidler, fremme kvalitet, ta forbrukerhensyn langs hele produksjonskjeden, samt ivareta miljøvennlig produksjon.

Flere forordninger om matsikkerhet er bygd på regelverk utmeislet i EU:

- Den generelle hygieneforordningen av 29. april 2004 pålegger virksomheter ansvar for mattrygghet, krav til ubrutt kjølekjede, til temperaturregistreringer og til HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

- Forordning nr 1829/2003 om genmodifisert mat og Forordning nr 1830/2003 om sporbarhet og merking av genmodifisert mat og fôr trådte i kraft i 2003. ▶▶

ABCs kvalitetssystem

ABC håndterer regelverket om sporing og matsikkerhet som en integrert del av kvalitetssystemet som er sertifisert i ISO 9001/2000. Innfallsvinkelen er risikobasert og styrt gjennom HACCP-systemet.

Følgende eksempler kan visualisere dette:

- ABC arbeider med faste leverandører og faste produkter med lang erfaringshistorikk. Dette sikrer sporing tilbake ett skritt. Det er utarbeidet nye oppdaterte datablad for alle produktene. Der framgår mikrobiologisk kvalitet, allergen-deklarasjoner, GMO-garanti og HMS-data.
- Sporing ett skritt fremover sikres gjennom salgsstatistikk. For "kritiske varer" som alle animalske og vegetabiliske proteiner, naturtarm, kundespesifikke produkter osv., fører ABC en detaljert oversikt på batch-nivå på den enkelte kunde. Detaljnivået på sporingen for øvrig er basert på FIFO (first in, first out).
- ABC arbeider med egne krav til blant annet bakteriologisk kvalitet på mange varer. For en del kritiske varer kreves analysesertifikat fra leverandør. ABC oppfyller kravene gjennom en løpende kontrollplan basert på tilfeldig utvalg av prøver og erfaringshistorikk.



• Endringer i merkeforskriften, EU 2003/89, med krav til allergenmerking.

Forskriften om sporbarhet

Forskriften om sporbarhet av næringsmidler og før av 23. desember 2004 nr 1809 er identisk med artikkel 18 i EUs General Food Law. Denne forskriften er hjemlet i § 11 i Matloven. Sporbarhet er muligheten til å spore og følge et næringsmiddel gjennom alle ledd i produksjon, bearbeiding og distribusjon.

Formålet med kravet til sporbarhet er å sikre at næringsmidler og før som kan medføre helsefare, trekkes målrettet og presist tilbake fra markedet. Myndigheter og forbrukere skal også få nødvendig og presis informasjon om produktene.



Alle ledd i næringsmiddel- og forvarekjeden omfattes av sporbarhetskravet. Foretakene i kjeden skal kunne identifisere "fra hvem de har mottatt, og til hvem de har levert et produkt". De skal "ha prosedyrer på plass, som gjør det mulig å videre-sendende denne informasjonen til myndighetene".

Kan selv definere nivået

Sporbarhetssystemet i foretakene kan for eksempel baseres på ulike typer koder, batchnummer, strekkoder osv. Forskriften sier ikke noe om detaljnivå på sporingssystemet. Foretaket kan selv definere hvor finmasket nettet skal være.

– Imidlertid har virksomhetene en stor utfordring i å begrense en eventuell tilbaketrekking, dersom de mangler intern sporbarhet. Intern sporbarhet er linken mellom det som går inn i virksomheten og det som går ut fra virksomheten. Dersom virksomheten ikke innenfor rimelig tid kan skaffe til veie informasjon om denne sammenhengen, kan dette få store følger for dem, sier rådgiver Vigdis Veum Møllersen i Matilsynet.

notiser



Lekkert og marinert

Hvitløksmarinade er en sikker slager når vi skal marinere kjøtt. Den passer like godt til biffer og panneretter av storfe, svin og kalkun, og den gir lam-mekjøtt den "riktige" smaken. Hvis du har vært en tur innom fiskehandelen eller kanskje fått en torsk på kroken, er hvitløksmarinade også kjempegod til hvit fisk.

ABCs leverandør av marinade, det tyske krydderfirmaet Gewürzmüller GmbH, lanserer i år den gullpremierte Urte- og hvitløksmarinade 411/26 på det norske markedet. Den erstatter dagens Hvitløksmarinade 410/11. Marinaden er grønn og blank med støtte urter og vil sette en spiss på mangt et måltid.

Nye mikrobiologiske EU-standarder for mat

I januar 2006 innførte EU nye forskrifter på mikrobiologiske kriterier for næringsmidler.

All næringsmiddelvirksomhet må rette seg etter de nye mikrobiologiske grensene for visse mikroorganismer (inkludert *Listeria monocytogenes*) i ferdige matretter.

Alle europeiske næringsmiddelsselskaper må ta sine forholdsregler slik at de er sikre på at alle hygieniske kriterier oppfylles i produksjonsprosessen. Matsikkerheten må ivaretas i alle ledd gjennom produktets levetid.

Purac har gjennom mange år utviklet en omfattende ekspertise når det gjelder produkters levetid og matsikkerhet i ferdige matret-

ter som kjøtt og fjørfe, salater etc. Basert på denne kunnskapen har Purac utviklet mange produkter, for eksempel Purasal Opti.Form, en blanding av kaliumsalt av naturlig melkesyre og natrium-diacetat som øker matsikkerheten. Verktøy som Opti.Form Listeria-kontrollmodeller, vitenskapelig litteratur og forskningsdata kan også hjelpe våre kunder i å møte de nye kriteriene innen matsikkerhet.



Nytt Purac-laboratorium

Purac biochem B.V., verdens største leverandør av melkesyre og laktater, har lang tradisjon for å løse kundenes spesifikke problemer når det gjelder kjøtt- og fjørfeprodukter. For at kunnskaps- og servicenivået skal holde seg på topp, er det meget viktig å gjøre virkelighetstro forsøk.

I Puracs nye laboratorium kan man arbeide ved lave temperaturer slik at man i størst mulig grad får gjenskapt forholdene i kundenes produksjonslokaler. I laboratoriet finnes alt nød-



vendig utstyr for å kunne lage en lang rekke forskjellige kjøttprodukter fra vaku-um- og MAP-pakket kjøtt til kokte pølser og skinker. I den nye lab'en er det også mulig å gjenskape forholdene både på lager og i butikkenes hyllemontre. Det finnes fasiliteter for lagring av både fryse- og kjølewareprodukter. Også lysforholdene i en butikkdisk har man tenkt på.

Allergiforum

med aktuelle temaer



KUNNSKAP: Allergiforum har til hensikt å bedre næringsmiddelindustriens kunnskap om allergi og allergener, og å dele problemstillinger og løsninger. ABCs Anja Steinstrø Heradstveit (t.h.) er en av deltagerne. Foto: Leiv M. Helsingen

Allergiforum har avholdt en ny samling med søkelys på renere produksjon for å hindre allergiplager. I lys av E.coli-saken var flere av temaene høyst aktuelle. Allergiforum ønsker nå et enda bredere engasjement i næringen.

Allergiforum har til hensikt å bedre næringsmiddelindustriens kunnskap om allergi og allergener, og å dele problemstillinger og løsninger. ABC er en av deltagerne i forumet.

– Det er viktig med et forum som jevnlig debatterer mulighetene for å få til renere produksjon med hensyn til allergener, og den videre håndteringen av dette, sier Anja Steinstrø Heradstveit, kvalitetsansvarlig hos ABC. Hun minner om at matintoleranse og matallergi angår om lag 20 prosent av befolkningen.

”Spor av”-problematikken, deklarerer/merking, grenseverdier, standarder og retningslinjer har vært temaer på møtene i Allergiforum.

Vanskelig merkediskusjon

Det er ulike holdninger til ”spor av”-problematikken. Representantene fra Norges Astma- og Allergiforbund og Voksentoppen ønsker ikke slik merking. Årsaken er at en bør ha dokumentert at et produkt faktisk har risiko for å inneholde spor av et allergen for å merke det. Enda ett poeng er sammenhengen mellom nivået av påviste spormengder av allergen, og behov for merking av dette. Det ble påpekt at ifølge merkeforskriften er det matvarens innhold i henhold til resepten som danner grunnlag for merking, og at ”spor av” er en hygieneproblematikk. Det ble også reist spørsmål om hvordan man skal forholde seg til merking når ingrediensen som skal brukes videre i en produksjon er merket med ”spor av”. Trolig blir innholdet av allergener marginalt dersom produksjonen omfatter flere ledd, slik at ”spor av”-merkingen faller bort.

Vurderte standarder

Det er ikke etablert faste grenseverdier for hva som eventuelt skulle være trygge nivåer av allergener. Kunnskap og informasjon rundt reaksjonen på små mengder øker, og det har vist seg at reaksjoner på mindre enn 1 mg matallergen er sjeldne. Tidligere er temaet standarder og retningslinjer belyst. Det er av stor interesse for

industrien at det utarbeides en standard, og deltagerne fikk presentert retningslinjer og standarder fra land som Storbritannia, Australia og Sverige. Det er ventet at Allergiforum, sammen med andre sentrale aktører, vil kunne bidra til å få etablert en slik standard.

Ønsker mer deltagelse

Standarder og retningslinjer var videre et sentralt tema på den siste samlingen. Industrien trenger retningslinjer å jobbe etter med sikte på lik praksis hos bedriftene. Mattilsynets holdning er at det er bransjen selv som skal utarbeide en slik standard, men at myndighetene skal være pådriver i arbeidet. Det er også viktig med bedre dialog mellom detaljist- og produsentleddet.

– Vi ønsker at debatten skal involvere andre viktige aktører utenfor Allergiforum. Vi tenker særlig på de fire store kjedene: Norgesgruppen, ICA, Rema 1000 og Coop. Vi håper å få til en slik debatt allerede på vår neste samling i august, sier Hans-Jacob Skarpeid i Stiftelsen Østfoldforskning, som leder Allergiforum.

Det er naturlig at også foreninger som Kjøttbransjens Landsforbund (KLF), Næringsmiddelbedriftenes Landsforening (NBL) og Norges Nærings- og nytelsesmiddelarbeiderforbund (NNN) er bidragsyttere.



På 12 dager fikk vi et innblikk i hvordan krydder dyrkes, foredles og videreselges – på indisk vis, skriver Ola Stuber.

Produktsjef Ola Stuber hungret etter kunnskap. Vi sendte ham på studietur:

Dit pepper'n gror

Matloven pålegger aktører i matindustrien å ha sporbarhet på sine produkter. I ABC mener vi det er viktig også å ha utvidet kunnskap om produktene vi omsetter. Noen ganger krever det en reiserute litt utenom det vanlige.

Etter en 11 timer lang flyreise i slutten av januar kunne jeg bytte ut hjemlig snø og is med med indisk "vinter". Temperaturen er god vinterdag i India er cirka 30 grader. Reisefølget var fremragende – en russisk, en kinesisk, en tyrkisk, en tsjekkisk og syv svenske damer, og to svenske mannfolk. I løpet av 12 dager skulle vi få et unikt

innblikk i hvordan krydder dyrkes, foredles og videreselges – på den indiske måten.

Kunnskap på flere vis

Målet med turen var tredelt: Deltakelse på World Spice Congress, en verdenskongress om krydder; studere dyrking og foredling av forskjellige typer krydder; og å besøke AVT McCormick, en av Indias mest moderne krydderfabrikker. AVT McCormick selger sine varer i Nord-Europa gjennom Anders Mattsson Agenturer AB. Dette selskapet har vært pålitelig leverandør til ABC gjennom mange år. Mattsson er blant de fremste i Europa på fagområdet, og deler villig av sin kunnskap. Det være seg Chilli-kurs, smaksprøver fra India, sammenligning av naturkrydder og oleoresiner, og ikke minst kurs om mat-trender fra India, Vietnam og Nord-Afrika. En del av kunnskapsformidlingen er studieturer til de områdene hvor selskapet kjøper sine varer.

Termisk i 30 sekunder

AVT McCormick er en relativt ny fabrikk, og er en fusjon mellom det indiske familieforetaket A. V. Thomas og det amerikanske McCormick. I utgangspunktet ble firmaet etablert for å forsyne amerikansk matindustri med termisk behandlet krydder, men de selger i dag også mye i Europa. Fabrikken er utstyrt for å håndtere alle typer tropiske krydder og frøvarer. Produktene blir termisk behandlet for å sikre et lavt bakterieinnhold. Denne bearbeidingen skjer ved at hele krydder kjøres på et transportbånd gjennom et kammer med damp. Temperaturen er cirka 120 grader, og prosessen tar 20-30 sekunder. Prosessen gjør at bakterier, gjær og sopp på krydderets overflate blir drept. Fabrikken har fire forskjellige systemer for formaling av krydder. Dette er tilpasset kryddertypene, og hvor fint eller grovt sluttproduktet skal være. Det foredles 200 varianter av termisk behandlet naturkrydder og krydderblandinger. ►



- Fabrikken har 60 agenter/kunder i 30 land, og en årskapasitet på 14.000 tonn.

Luft mot mosquito

Fabrikken gir et solid inntrykk. Rent, ryddig, effektivt og så støvfritt som mulig. En del operasjoner krever mye håndarbeid, men arbeidskraft er et lite problem i et land med over en milliard innbyggere. AVT McCormick har et integrert kvalitetssystem som innlemmer alt fra jordbearbeiding, planting, gjødsling, skadedyrbekjempelse, innhøsting, tørking, formaling, blanding, pakking og lagerhold. Kort sagt hele verdikjeden. Kvalitets- og skadedyrkontroll er svært viktig og godt innarbeidet. I den indiske varmen er selvsagt insekter en utfordring. Løsningen var et dør- og vindussystem som blåste luft ut når de ble åpnet. Det sinnrike systemet harmonerer godt med selskapets slagord: Quality is our signature (kvalitet er vår signatur.)

Av produksjef Ola Stuberg

Krydret kongress om matsikkerhet

Den åttende World Spice Congress samlet 355 delegater til debatt og diskusjon om krydder. Kongressen ble arrangert i Chennai, tidligere Madras, i India. De fleste delegatene var fra India, men vi møtte deltagere fra en rekke land. Hovedtemaer var "Matsikkerhet i krydder: utfordringer og muligheter". En rekke dagsaktuelle områder ble debattert: • Globale forventninger til krydderkvalitet • Kvalitet og matsikkerhet i forbindelse med krydder – en teknisk evaluering

• Matsikkerhet i forbindelse med krydder, ut fra europeisk, indisk og amerikansk perspektiv. Videre var det en gjennomgang av avlinger og markeder for de mest betydningsfulle kryddertypene: pepper, chillies, frøkrydder og gurkemeie. Fremtidig organisering av krydderomsetning ble også diskutert. Mitt hovedinntrykk etter kongressen er at krydderbransjen er seg sitt ansvar bevisst og tar tak i de utfordringer som dukker opp. En bransje som har drevet internasjonal handel i kanskje over tusen år, er ikke nødvendigvis ferdig utviklet. Nye utfordringer dukker stadig opp.



Indisk krydderproduksjon

Er du inder og eier en liten jordflekk, er sjansen stor for at du dyrker litt krydder. En gjennomsnittlig indisk "krydderbonde" dyrker mange forskjellige sorter. Risikoen er betydelig, ikke alle sorter gir like god pris hele tiden. En dag er det god betaling for pepper, neste dag er det vanilje som sikrer familiens inntekt. Forskjellige kryddervekster krever ulike jordsmonn. Noen sorter trives best med mye sol, andre skal ha skygge. Noen vokser side om side med ris, andre vokser i tørt klima høyt til fjells. For å få et fullkomment inntrykk av en eksotisk produksjon i en spennende land, må du med andre ord reise både i lavlandet og til skogkledde daler, for ikke å glemme de høytliggende fjellplatåene.

ESA – maktfaktor med potensial

– European Spice Association (ESA) ivaretar viktige interesser for industrien i forhold til EU, og organisasjonen får økende betydning. Lovgivningen blir stadig mer kompleks. For industrien er det avgjørende viktig med en aktør som kan forsøke å påvirke lovgiverne før lovene skrives.

Det er svenske Anders Mattsson, aktiv innen ESA, som sier dette. Han har rundt 30 års erfaring fra krydderbransjen, og redegjør her for ESAs rolle og ambisjoner innen krydderproduksjon. ESA ble dannet av nasjonale krydderorganisasjoner innen EU, samt noen ikke-EU-land, som Sveits og The Indian Spice Board, Aegean (Turkey) Exporters Association. Det er bare ti av 27 EU-land som er medlemmer. Hovedårsaken til dette er at det ikke finnes nasjonale krydderorganisasjoner i landene som står utenfor. Selvstendige firmaer kan ikke bli medlem av ESA, men de kan arbeide aktivt innen organisasjonen.

– ESA er ”talerøret” til The European Spice and Seasoning Industry. Vi representerer, beskytter og markedsfører aktivt industrien, spesielt i forhold til EU-kommisjonen og Europaparlamentet. Dette er et svært viktig arbeid. Lovgivningen for krydder- og smakstilsetningsindustrien er blitt mer og mer kompleks. Hvis vi har en sterk organisasjon i Brussel, kan vi påvirke lovgiverne før loven blir skrevet og gjøre den mer fornuftig. På den måten kan vi spare mye mer for vår industri på lang sikt enn det vi

betaler i årlige avgifter, forteller Anders Mattsson, som har arbeidet i ESA siden starten midt på 80-tallet.

Endre struktur?

Mattsson påpeker at dagens struktur har noen ulemper. Han mener ESA i enda større grad kunne vært til stede i Brussel, hvor all lovgivning innen EU blir bestemt.

– Når bare 10 av i alt 27 land er medlemmer, samtidig som bare en håndfull krydderfirmaer er aktive, gjør det oss litt sårbare. Hadde vi vært flere, kunne vi blitt lyttet til i større grad, sier han.

Videre har ESA begrenset budsjett og svært få reserver. Det er viktig at dette blir grepet fatt i rimelig raskt. Derfor ble det bestemt på ESAs høstmøte i 2005 å danne en komité som skulle finne et alternativ til den eksisterende organisasjonen. Ett av spørsmålene som naturlig vil bli belyst, er: ”Skal ESA endre sin struktur, og i tilfelle hvordan?”

Økonomisk støtte

– Nøkkelen her kan være økonomiske forhold. En forandring vil koste 200.000-400.000 euro årlig. Den eneste

måten å få inn en slik sum, vil være å involvere de mange hundre krydderfirmaene i Europa, samt andre firmaer som er knyttet til vår virksomhet og be om økonomisk støtte. Det dreier seg om cirka 250 euro for mindre firmaer og opptil et par tusen euro for større virksomheter, sier Mattsson. Han tror en slik løsning vil ha stor positiv betydning for europeiske krydderaktører, men understreker at det vil ta tid å gjennomføre endringer i ESA.

Tysk sekretariat

Den eldste av krydderorganisasjonene er The American Spice Trade Association (ASTA) som feirer hundreårsjubileum i 2007. ASTA har ikke bare medlemmer fra USA, men også en stor gruppe internasjonale medlemmer. Tidlig på 80-tallet ble det, inspirert av ASTA, vurdert å skape en tilsvarende organisasjon for europeiske aktører. Utgangspunktet var behovet for å forholde seg mer samlet og offensivt til signalene fra EU-hovedstaden om en mer



Anders Mattsson.



ESA representerer, beskytter og markedsfører krydderindustrien overfor EU-kommisjonen og Europaparlamentet.

- kompleks lovgivning. ESAs posisjon og rolle på vegne av næringen og aktørene er i dag samstemt positiv. I dag er det den tyske krydderorganisasjonen som er vertskap og ansvarlig for ESA-sekretariatet. Daglige arbeidssoppgaver, som å holde seg løpende oppdatert, lobbyvirksomhet i Brussel etc., blir utført av sekretariatet. Det gjennomføres to årlige møter, ett om våren og ett om høsten, hvor også kommersielle aktører kan stille med utsendinger. ESA omfatter også to komiteer som fungerer uavhengig av sekretariatet.

Viktig forskning

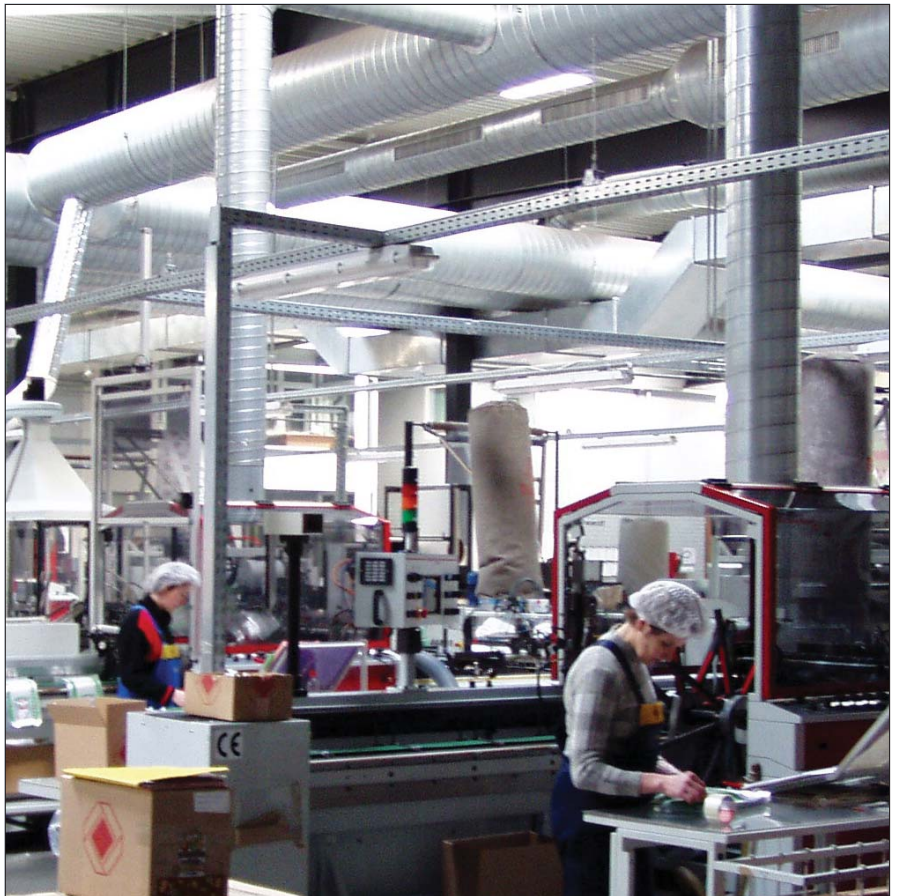
Teknisk komité arbeider med tekniske spørsmål som ESAs kvalitetskriterier og BAP (Biological Active Principals). Sistnevnte er krydderingredienser som blir brukt i konsentrert form av smaksstilsetningsindustrien. Disse konsentratene kan bare brukes i begrenset omgang, fordi det er fare for at de kan påvirke naturkrydderne som også inneholder BAP.

ESA har foretatt en studie til mer enn 150.000 euro på Methylchavicol (som finnes som BAP i Estragon og Basilikum) og forholdet til kreftfare. Dette er en uhyre interessant studie med funn som det vil bli arbeidet videre med. ESAs ambisjon er å arbeide aktivt med å iverksette lignende studier i tiden som kommer. Dette er viktige bakgrunnsdata i arbeidet med å moderere en lovgivning som vil legge begrensninger på krydderindustrien – til høye kostnader.

Felles dokumenter

Product Information Standard Committee (PIS) ble innstiftet ganske nylig. Målet er å arbeide for å standardisere visse dokumenter som blir brukt i industrien, som analysesertifikat, produktspesifikasjon og produktinformasjon.

– Det kreves en utrolig mengde dokumentasjon i krydder- og smaksstilsetningsindustrien fra leverandørene i opprinnelseslandet, via krydderfirmaer i EU og frem til sluttkunden. I dag har hvert enkelt firma i distribusjonsskjeden egne oppsett. Blir dette standardisert og tatt i bruk av storparten av krydderselskapene, så ville masse penger og arbeid vært spart, sier Mattsson. Han forteller at målet er å presentere et forslag til diskusjon på neste styremøte, som arrangeres i Edinburgh nå i juni.



Industriens viktigste verktøy

ABC har inngått samarbeid med emballasjeleverandøren Lietpak i Litauen, som med sine 247 ansatte er en ledende produsent av fleksible materialer til emballering av næringsmidler. Fabrikken er sertifisert etter ISO 9001, ISO 14001 og BRC/IOP.

Emballasjens hovedoppgave er å gi en beskyttende barriere mot ytre påvirkning. I tillegg skaper den førsteinntrykket og er med på å bestemme hvordan mottageren skal vurdere ditt produkt. Det er derfor viktig å velge en leverandør som holder høyeste internasjonale standard når det gjelder kvalitet og sikkerhet.

Lietpak leverer vakuumposer med og uten trykk i 50-300 my tykkelse og har moderne trykkmaskiner som kan trykke opptil 10 farger flexo. Produktspekteret dekker poser til kjøtt, fisk, ost, grønt (salater), brød, dypfryste produkter m.m. Vakuumposene er sveiset på tre sider i materialkombinasjonene PA/PE, PET/PE og PA/PP og andre kombinasjoner med EVOH som barrierelag, avhengig av produktet som skal emballeres. Sortimentet omfatter også over- og underfilm i ruller, med og uten trykk i tykkelse 50-300 my, til automatiske pakkemaskiner.

Lietpak har egne ekstrudere og kan trykke, laminere, kutte og spole på stedet. Med egen fortrykksavdeling, der de lager digitale trykkplater, har de fleksible og konkurransedyktige leveringstider.

Hos COOP finner du førsteklasses fiskeprodukter i Lietpaks poser levert av ABC. Du finner røket og gravet laks, hel og skivet. COOP har valgt et enhetlig design for hele Skandinavia. Det gir økt markedsføringseffekt og økonomiske og logistiske fordeler.

Størst i fiskefarseprodukter

Domstein Enghav Haugesund AS har lange tradisjoner som produsent av fiskemat.

Bedriften er størst på produkter av fiskefarse i det norske markedet. I tillegg er bedriften i ferd med å få innpass i Norden via søsterselskaper i Sverige og Danmark.

– Vi står for 22-25 prosent av leveransene til det norske markedet for denne type fiskematprodukter, forteller adm. dir. Sigurd A. Sande.

Bedriften leverer produkter som fiskekaker, fiskepudding, fiskeboller og raspeballer (komler).

– Totalt selger vi i år cirka 3.500 tonn med fiskefarse-produkter, sier Sande.

Industriproduksjon

Bedriften driver med industriell produksjon og har investert mye i maskiner. Nye, store investeringer står på trappene, og det er helt nødvendig for å overleve i dette gamet, sier Sande.

Basisråstoffene er frossen hvitfisk som leveres som farse eller surimi. Som smakstilsetning tilsettes forskjellige andre typer fisk, f. eks. steinbit, sei eller torsk.

– Totalt produserer vi 26-27 forskjellige produkter. Flere nye er på beddingen, men noen vil også forsvinne, sier Sande.

Han kan ikke avsløre mer om hva slags nye produkter det dreier seg om, men lover at nytenkning vil stå sentralt i tiden fremover. Stikkord er ferskvare og bruksområder, sier Sande.

Produksjonsprosessen i norsk fiskematproduksjon har endret seg lite de siste 30-40 årene. Likevel har de fleste

bedriftene økt effektiviteten, noe som har vært nødvendig for å overleve med det prispresset bransjen har vært utsatt for. Bakgrunnen for dette er blant annet kraftig overkapasitet i bransjen. Struktureringsprosessen vil komme, sier Sande, og det er helt nødvendig for at bransjen skal kunne overleve på sikt.

Tunnelovn

I juni 2002 installerte Domstein Enghav Haugesund – den gang Iglo Haugesund – verdens mest moderne tunnelovn for produksjon av fiskepudding.

– Det økte produksjonskapasiteten. Foruten særdeles høy produktivitet er det den jevne steke kvaliteten som er tunnelovnens mest iøynefallende egenskap. Ovnene er så godt som helautomatisert med funksjoner som fetting av former, påfylling av farse, transport inn og ut av ovnen, samt tømning av former. Puddingen blir, etter at den er stekt, transportert direkte i kjøletunnel for nedkjøling. Også farsefremføringen er automatisert, via rørsystem, forteller Sande.

Bedriften har i dag hovedavtale med Coop Norge og regionale avtaler med de andre kjedene. Coop har også sitt eget merke – eller brand name.

Varmebehandlet

De siste månedenes oppmerksomhet rundt E.coli-bakterier har satt søkelyset på hygiene i matvarebransjen.

For å sikre kvalitetskontrollen har Haugesundsbedriften ansatt egen kvalitetsleder, som har flere års erfaring fra Mattilsynet.

Sande gir tydelig uttrykk for at bedriften har tiltro til sine leverandører, og mener Arne B. Corneliusen AS urettmessig fikk søkelys på seg i



FISKEBOLLER: – Denne helautomatiske maskinen som produserer fiskeboller og komler, er helt ny. Den ble tatt i bruk i april, og sørger for et vekta på hver pakke, kun varierer med ett gram, forteller adm. dir.

Sigurd A. Sande. Foto: Kjell Einar Øren

forbindelse med E.coli-saken. Han roser måten de opptrådte på.

– De sendte ut tydelig informasjon og skapte ro hos alle parter, sier han. Likevel vil selvsagt Domstein Enghav selv ha sine egne rutiner, nettopp for å unngå å komme i miskreditt med hensyn til matvaresikkerhet.

– En vesentlig del av råvarene i våre produkter er krydder, selv om mengden i kilo ikke er så stor. Vi bruker en rekke forskjellige krydderblandinger i de forskjellige produktene for å få den rette smaken, sier Sande.

Store utfordringer

Sande mener at bedriften står overfor store utfordringer i tiden fremover både med tanke på produkter, emballasje og design. Han er imidlertid overbevist om at ferdigprodukter vil ta større og større markedsandeler.

– Folk verken kan eller vil rense fisk. De vil ha foredlede produkter som kan legges rett i gryten, sier Sande. ▶



TUNNELOVN: Bjørg Osnes konstaterer at den nye tunnelovnen er helautomatisert og ”spyr ut” ferdigsteckt fiskepudding.

- Men også design og emballasje vil bety mye.

- Legger du merke til produktene våre i ferskvarer- eller frysedisken, kjøper du dem, sier han.

Sande er glad for at bedriften er en del av Domstein-systemet.

- Vi tilhører Enghavdivisjonen som

er produsenter og grossister innen ferdigmat. Det gir klare muligheter på salgssiden, fordi Domstein er landsdekkende innen fersk fisk og andre fiskeprodukter, sier han.

Storhusholdning er et ganske nytt satsingsområde for bedriften, og for å følge opp dette segmentet, har Dom-

stein Enghav ansatt egne medarbeidere i Oslo.

Gull i sjømat

Bedriften har notert seg for heder fra Norske Sjømatbedrifters Landsforbund. I 2002 fikk de gull i Norgesmesterskapet i sjømatproduksjon for sin fiskepudding.

- Gullmedaljen henger høyt. Ambisjonen vår er å delta med alle produktene når NM arrangeres hvert annet år, sier Sande.

NM-gullet betyr stor anerkjennelse og vekker oppmerksomhet i både tv, radio og aviser.

Av Kjell Einar Øren

Karmøy Fiskemat, som i dag drives videre i regi av Domstein Enghav Haugesund AS, ble startet i 1948. Etter at Karmøy Fiskemat gikk konkurs i 1998, overtok Iglo virksomheten. I oktober 2005 ble driften i selskapet solgt til Domstein Enghav ASA. Bedriften produserer fiskepudding, fiskekaker, fiskeboller og raspeballer. De to første utgjør til sammen 88 prosent av produksjonen – 44 prosent hver. Totalt vil bedriften produsere cirka 3.500 tonn fiskemat i 2006. Bedriften har i dag cirka 40 ansatte og omsetter i 2006 for rundt 70 millioner kroner. Samlet overskudd i 2005 var på cirka tre millioner.

Med blick for driften

Christian Nydal har vært drifts- og kvalitetssjef for ABC i en periode med store omveltninger. Etterfølger Henry Bakkejord kommer til en bedrift som i år kan få enda et løft gjennom nye investeringer.



VAKTSKIFTE: Christian Nydal (t.v.) slutter som drifts- og kvalitetssjef i ABC. Han etterfølges av Henry Bakkejord. Foto: Terje Owrehagen

Christian Nydal er ikke i tvil: Hans mest lærerike periode i ABC var i mars-april i år, da bedriften ble trukket inn i en av de mest omtalte matvarehistoriene på flere år, E.coli-saken. 21. mars ble mistanken om hvor bakterien kunne stamme fra, rettet mot krydder levert av ABC til Gilde/Terina-anlegget i Sogndal. Etter en rekke prøver gjennomført i regi av

ABC og Mattilsynet, viste det seg at krydderet fra ABC og den tyske leverandøren Gewürzmüller GmbH testet negativt. Like før påske bekreftet Mattilsynet at krydderet kunne frikjennes.

– Det slo meg etterpå hvor godt bedriften fungerte under press. En trussel utenfra gir et enda sterkere samhold, sier Christian Nydal.

Store investeringer

– Vi hadde god dokumentasjon, så jeg var ikke i tvil om at vi oppfylte kravene kunder og myndigheter stilte, sier Nydal, som fratrådte stillingen som drifts- og kvalitetssjef idet E.coli-historien begynte å dabbe av i mediene. Næringsmiddelteknologen fungerte i cirka ett år som drifts- og kvalitetssjef i ABC etter å ha vært innkjøper i flere ►

► år i samme firma.

– Å være drifts- og kvalitetssjef betyr å stå for den daglige, operative driften – kort sagt alt som skal gjøres dag etter dag, sier Nydal, som ledet en stab på 11 erfarne medarbeidere.

Den største forandringen i Nydals periode som drifts- og kvalitetssjef har vært investeringene i produksjonen.

– Vi har nå en kapasitet vi tidligere bare kunne drømme om. Vi har fått utstyr til å gi kundene enda bedre service, sier Nydal. Fra innkjøp via produksjon til lagerbeholdning, er situasjonen mer oversiktlig.

– ABC har jo fjernet overtiden, sier nyansatt drifts- og kvalitetssjef Henry Bakkejord.

Til høsten vil situasjonen bli enda bedre. Da implementeres et nytt økonomisystem som vil gi et løft langt utover de finansielle rammene. Dette systemet vil gripe inn i økonomi, logistikk og produksjon.

Sporbarhet på alle nivåer

– Vi vil til enhver tid vite hvor en vare befinner seg i produksjonsløpet. Vi vil ha fullstendig oversikt over kostnadene, og vi vil ha sporbarhet på alle nivåer, sier Henry Bakkejord.

Systemet åpner for å frigjøre enda mer tid til service for en kundemasse som omfatter alt fra langvarige samarbeidspartnere til de som bare handler produkter uten å ha noe nærmere forhold til ABC eller varene.

Andre perspektiver

Henry Bakkejord har vært produksjonssjef for fersk- og frossenvare i Gilde, og sist kom han fra stillingen som daglig leder i Ferskvaredistribusjonen Oslo AS.

– Jeg holdt på å si at jeg er født og oppvokst i næringsmiddelindustrien. Derfor har det vært interessant å stå utenfor en stund. Det gir andre perspektiver. Jeg har fått en annen forståelse for problemstillingene, og jeg kan bidra til å sette i verk tiltak ut fra det, sier Bakkejord. Han har ikke varmet opp sjefsstolen lenge nok til å komme med en programerklæring om sin ABC-rolle.

– Jeg må bruke tid til å bli kjent med bedriften og ikke minst, medarbeiderne. Nesten all kunnskapen er lagret hos medarbeiderne, ettersom så mye av produksjonen har vært manuelt basert, sier Henry Bakkejord.

Av Terje Owrehagen

Fleksibel forskrift

Den nye kjøttvareforskriften gjør at kravene til maksimums- og minimumsinhold av næringsstoffer er fjernet. Fettinnholdet skal deklarerer som før.

Helse og nytelse er dagens trender i matbransjen. Mindre sukker, mindre fett og mindre salt står på dagsordenen. Stadig flere sunne produkter blir lansert på markedet, og lettprodukter er ikke lenger bare for slankerne. All forskning viser at den som spiser sunt, gjør en god investering i helsen. Du får betydelig lavere risiko for de store folkesykdommene som hjerte- og karsykdommer og diabetes, og du får mer energi og overskudd.

Større fleksibilitet

Den nye forskriften vil gi deg som kjøttvareprodusent større fleksibilitet når du skal velge ingrediensene i dine resepter. Ved bruk av Scanpro™, en funksjonell animalsk ingrediens, kan du redusere reseptkostnadene og justere teksturen i de ferdige kjøttproduktene. Scanpro™ er et animalsk protein som, etter at det har tørket, har analytiske verdier tilsvarende kjøttverdier og er derfor et naturlig valg til kjøttprodukter.

Scanpro™ øker også mangfoldet av allergivennlige produkter. Scanpro T95 binder fett og vann og er et alternativ til kaseinat som må deklarerer på etiketten. Smak og farge er nøytral og påvirker ikke smak og farge på sluttproduktet. Scanpro T95 har en vannbindingsevne på opptil 20 ganger sin egen vekt i vann og har derfor en enestående evne til å holde på væsken. Redusert væskeslipp gir et mer innbydende sluttprodukt og reduserer risikoen for mikrobiologiske problemer. Scanpro T95 og likeledes CE 60 kan også brukes som fett-erstatter i blant annet leverpostei.

Kjøtt er en dyr råvare. Hvis du velger å bruke én prosent Scanpro 1015/F og

fem prosent vann som alternativ til seks prosent produksjonskjøtt, vil du oppnå en gevinst som er verdt å merke seg! Det produseres mer enn 160.000 tonn kjøttprodukter i Norge årlig, så her er det store besparelser å hente.

Du får også et produkt med bedre tekstur. Avhengig av resepten forbedres fastheten og skjæreevnen, og stekesvinnet reduseres.

Scanpro 1015/Plus er en varmestabil høyfunksjonell ingrediens som først



Ved å bruke Scanpro™, en funksjonell animalsk ingrediens, kan du redusere reseptkostnadene og justere teksturen i ferdige kjøttprodukter.

og fremst brukes som en "pre-made" gele i kjøttprodukter som et alternativ til en del av produksjonskjøttet. Takket være den høye funksjonaliteten forbedres teksturen i sluttproduktet, selv etter oppvarming. Du får det beste resultatet hvis du bruker Scanpro 1015/Plus som en forhåndslaget gele, men det kan også tilsettes tørt. Vannbindingsevnen er 8-10 ganger sin egen vekt i vann.

Scanpro 1015/Plus er spesielt godt egnet til kvernede produkter som kjøttboller, farser, pølser, kokt salami, burgere og emulgerte produkter.

Av Inger Tolg Johansen

notiser

Deilig brød med havrefiber fra JRS

ABC leverer nå havrefiber fra den tyske leverandøren Rettenmaier til norske bakerier. Et havrefullkornbrød er ekstra grovt til tross for ganske lys farge. At et brød er mørkt, er ingen garanti for at det er grovt. Derfor har Næringsmiddelbedriftenes Landsforening lansert Brødskala'n, som forteller hvor stor andel sammalt mel og hele korn et brød inneholder. Et ekstra grovt brød har 75-100 prosent sammalt mel og hele korn. Et kosthold rikt på fullkorn og fiber er godt for hjertet og bra for magen. I det norske kostholdet er brød vår viktigste kilde til kostfiber. En kundeundersøkelse fra Coop viser at over halvparten av oss mener brødkvalitet er så viktig at det avgjør hvilken matbutikk vi går i. JRS leverer også hvete-, havre-, eple- og appelsinfibre til næringsmiddelindustrien under merkenavnet Vitacel®.



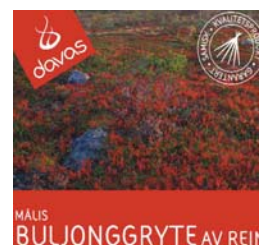
Stadig flere vil ha geitekjøtt

Etterspørselen etter geitekjøtt øker i Norge. Landets om lag 80 000 muslimer har tradisjon for å spise et nyslaktet lam eller kje til Id, en stor religiøs høytid. Geitekjøtt er finfibret og kan sammenlignes med kalv eller vilt i strukturen. Det beste er kjekjøtt, som er de yngste dyrene. Dette kjøttet er det møreste og kan i de fleste sammenheng brukes på samme måte som lamme- kjøtt. Geitekjøtt er den type kjøtt som er oftest spist i verden. Blant annet er etterspørselen i USA steget med 42 prosent på fire år. Hos oss er det ikke så vanlig å bruke geitekjøtt. Kanskje burde en stadig tyngre vestlig befolkning vurdere dette magre alternativet?



ABC på vidda

ABC kan heretter føye reinsdyrkjøtt til sitt omfattende produktsortiment, selv om det riktignok bare er indirekte. Selskapet leverer poser til merket Davas ("mot nord"), et viltprodukt fra konsortiet Boalvir BA, som er stiftet av reineiere fra hele Norge. Sortimentet skal utvides til reinskav, stek, filet og biff. ABCs poseleverandør i Litauen, Lietpak, har levert vakuumposene i 90 my tykkelse. Designet i fem farger gir et tiltalende inntrykk av ren, uberørt vidde.



Navnebytte for soya fra Solae

The Solae Company, ABCs leverandør av soyaproteiner, skal heretter benytte ett og samme navn på produktet internasjonalt. Her er navneendringene:

Gammel betegnelse	Ny betegnelse	Type	Farge	Størrelse
Dantex H-40 TS	CENTEX 4040 IP	Tekst. soya, 50% prot.	Nøytral	3-4 mm knust
Danprotex H-40 TS	RESPONSE 4450 IP	Tekst. soya, 70% prot.	Nøytral	3-4 mm knust
Danprotex H-47 TS	RESPONSE 4451 IP	Tekst. soya, 70 % prot.	Lys brun	3-4 mm knust
Danprotex B-50 TS	RESPONSE 4430 IP	Tekst. soya, 70 % prot.	Nøytral	5-7 mm flak
Danprotex B-57 TS	RESPONSE 4431 IP	Tekst. soya, 70 % prot.	Lys brun	5-7 mm flak
Danprotex F-67 TS	RESPONSE 4466 IP	Tekst. soya, 70 % prot.	Lys brun	5-7 mm ujevne biter
DANPRO DS TS	ALPHA DS-M IP	Konsentrat		Pulver
DANPRO S-760 TS	ALPHA 8 IP	Konsentrat		Pulver
SUPRO EX 33	SUPRO EX 33 IP	Isolat		Pulver
SUPRO 500E	SUPRO 500E IP	Isolat		Pulver
SUPRO 548 IP	SUPRO 548 IP	Isolat		Pulver

Soyabønner har mange helseeffekter i tillegg til at den er et godt sammensatt næringsmiddel. Solaes ingredienser brukes i mer enn 80 prosent av all klinisk forskning på soyaproteiner. Vitenskapelige studier har vist at soyarik mat kan redusere risikoen for hjerte- og karsykdommer og hormonrelatert kreft. De endrete kjøttvareforskriftene (se forrige side) har gitt nye muligheter for den sterke trenden som er rettet mot mat og helse.

DAT-Schaub forener kreftene

DAT-Schaub tar nå grep for bedre dialog og mer effektivt samarbeid mellom datterselskapene. Hensikten er å styrke selskapet i en tøff internasjonal konkurranse.

”Alle ideer er like viktige” heter det ambisiøst i presentasjonen av DAT-Schaubs nye prosjekt. I månedene som kommer skal fagfolk på tvers av profesjons- og landegrenser komme sammen for å identifisere fremtidens konkurransefortrinn. DAT-Schaub har

datterselskaper og aktiviteter i 17 land – med andre ord en flerkulturell kunnskapsbase som alle aktørene skal få enda bedre nytte av.

– I alle selskaper av denne karakter og størrelse er det en utfordring å dele erfaring, produkter og kunnskap. Tidligere har det skjedd ganske uformelt. Nå skal dialogen struktureres mer effektivt, sier Arne Olafsen hos ABC.

Fire områder

I prosjektet, som foreløpig ikke har en fast tidsramme, er det definert fire produktområder det skal arbeides spesielt med. ABC skal lede gruppen ”Ingredienser”. De øvrige tre områdene er svinetarm, fåretarm og kunst-



En betydelig omsetning av ingredienser er en av årsakene til at ABC og Arne Olafsen står sentralt i DAT-Schaub-prosjektet. Foto: Jan Lillehamre

tarm. Det er godt mulig at prosjektet utvides med flere produktgrupper etter hvert.

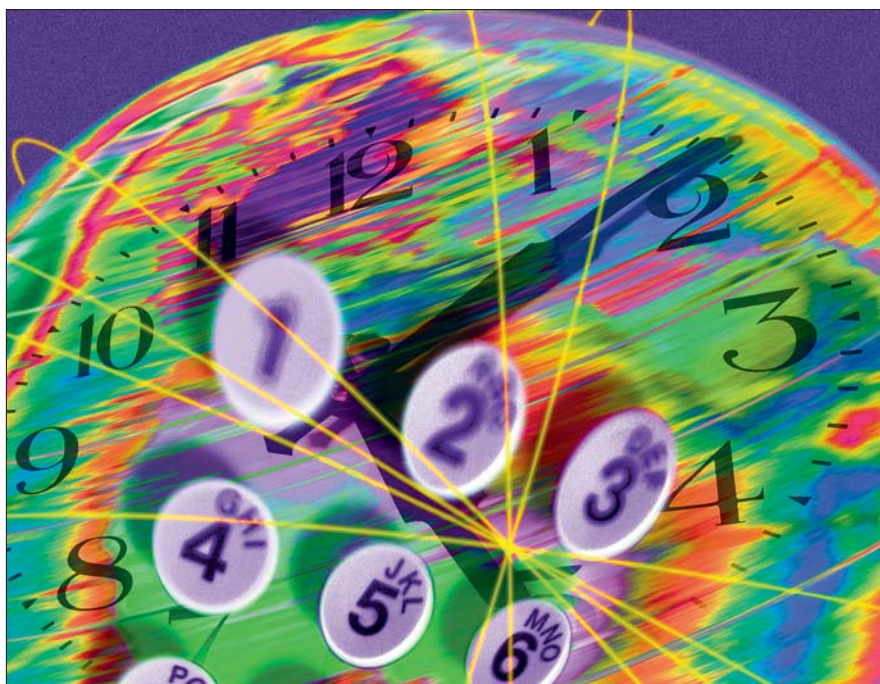
– Vi lever i en hverdag med kontinuerlige krav til mer effektiv produktutvikling og oppdatert kompetanse. Kundene våre, både her hjemme og i alle DAT-Schaub-land, stiller strenge krav til oss. Prosjektet gir oss muligheten til å ta ut synergi-effekter som vi hittil ikke har utnyttet godt nok. Konkret vil det sette oss i stand til å flytte store volum og operere med bedre betingelser, tror Olafsen.

Franske ambisjoner

Olafsen tror at det først og fremst vil være overfor felles leverandører en vil oppnå synergieffekt og mer samhandling mellom selskapene i DAT-Schaub-gruppen.

– Vi tror det kan bli enklere å selge ABC-produkter i nye markeder gjennom eksisterende datterselskap, sier Olafsen. Han trekker spesielt fram kollegene i franske Soussana S.A – et selskap som på mange måter er ganske likt ABC. Selv om det franske selskapet er tre ganger så stort, tror ABC-sjefen at nytteverdien av et samarbeid kan bli ganske betydelig.

Konkret er det etablert arbeidsgrupper som hver består av fire til seks personer. Gruppene skal møtes jevnlig, og arbeidet skal koordineres av prosjektlederen, DAT-Schaubs utviklings- og produksjonsdirektør Erik T. Hansen.



notiser



Anja S. Heradstveit er ny kvalitets- og matsikkerhetsansvarlig.

Foto: Terje Owrehagen

Anja for kvalitet og sikkerhet

ABC har ansatt Anja S. Heradstveit som kvalitets- og matsikkerhetsansvarlig. Hun har til nå hatt et årsengasjement i ABC i forbindelse med "Prosjekt Matsikkerhet". Anja har fagbrev som næringsmiddeloperatør og er utdannet næringsmiddelteknolog fra Høgskolen i Sør-Trøndelag. Hun er ansatt som kvalitets- og matsikkerhetsansvarlig i 50 prosent stilling, og fungerer som innkjøper i 50 prosent stilling, hovedsakelig for ABCs krydderprodukter.

Emballasjelevering for Helsingen

Markedssjef Leiv M. Helsingen i ABC har ansvaret for å godkjenne emballasje i ABC og har hatt en tett og god dialog med Matforsk gjennom mange år. På årsmøtet i Emballasjekonvensjonen 23. mars 2006 ble Helsingen valgt inn som styremedlem for perioden 2006/2007. Konvensjonen har 131 medlemmer, og er en samarbeidsorganisasjon mellom næringsmiddelprodusenter, emballasjeleverandører og dagligvarehandelen.



Leiv M. Helsingen i ABC, styremedlem i Emballasjekonvensjonen.

Foto: Jan Lillehamre

Ny heder og ære for EDV

Heinz suppebegre i termoformet plast som leveres av vår spanske underfilmleverandør, EDV, har vunnet en prestisjetung pris i Spania, Liderpack 2005. Etter en vellykket lansering i Storbritannia og Australia, satser Heinz på det



spanske og franske markedet. Suppebegret er laget i PP/EVOH/PP og har barriere mot oksygen, fuktighet og UV-lys, 12 måneders holdbarhet og kan varmes i mikrobølgeovn. Det rommer cirka tre dl og har et iso-

lerende ribbefelt på to sider slik at man ikke brenner fingrene på den varme drikken. En god, varm suppe er et fint lite mellommåltid for dagens travle forbrukere!

Færre småbarn får melkeallergi



En undersøkelse fra Odense Universitetshospital viser at færre og færre småbarn får melkeallergi. Dette mener legene henger sammen med at man

på midten av 80-årene ga spedbarna kumelksbasert morsmelkerstatning, mens den idag er basert på vann. Dette gir færre melkeallergikere, sier overlege på OUHs barneavdeling, Arne Høst. Verdens sunnhetsorganisasjon WHO fraråder også at man gir nyfødte morsmelkerstatning basert på kumelk.

En coating – mange muligheter

Glawura 417/00 er en klar, spiselig overtrekksvoks laget av aspic, ypperlig som dekorkrydder med for eksempel grovmalt pepper, urter og krydder. Glawura er ideell til kjøtt- og pølseprodukter, spesielt til spekepølse. Det er enkelt å lage produkter med et fristende utseende med Glawura-ovretrekk fra Gewürzmüller GmbH, vår tyske leverandør.

Det er mange fordeler ved å bruke Glawura: Utmerket festeevne for dekor, blank og fargeløs, enkel å påføre enten maskinelt eller manuelt og god berøringsbeskyttelse.

