



Information om gluten

Gluten finns i spannmålen vete (även durumvete och dinkel/spelt), råg, korn, kamut och korsningar av de olika spannmålen. Vid bearbetning/behandling av råvaror/produkter så kan gluten brytas ner i mindre delar (fragment).

Havre innehåller inte gluten naturligt men innehåller ofta föroreningar (kontamineringar) av sädeslagen vete, råg eller korn som innehåller gluten.

SGS UTBUD

Beställningskod	Provtyp	Referens	Rapporteringsgräns	Rapportering
GLUTEN (L)	Livsmedel	R-biopharm RIDASCREEN Gliadin	5 mg/kg (ppm)	Kvantitativ ¹
GLUTEN (L)	Svabb	R-biopharm RIDASCREEN Gliadin	5 mg/kg (ppm)	Kvalitativ ²
GLUTHY (L)		R-biopharm RIDASCREEN Gliadin competitive	10 mg/kg (ppm)	Kvantitativ ¹
¹ Kvantitativ - en halt rapporteras				
² Kvalitativ - påvisad eller ej påvisad rapporteras				

GLUTEN (L) detekterar halten intakta (hela) glutenproteiner.

Observera att om produkten som analyseras innehåller fragmenterade (nedbrutna) glutenproteiner som brutits ner i processning eller om produkten kontaminerats med fragment av glutenprotein kommer halten med stor sannolikhet att underskattas, då rekommenderas i stället **GLUTHY (L)**, se nedan.

GLUTHY (L) detekterar halten fragmenterade (nedbrutna) glutenproteiner.

Processer där glutenproteiner bryts ner är till exempel hydrolys och fermentering. Denna analys anses exempelvis lämplig för produkterna öl, stärkelsesirap, stärkelse, maltextrakt, surdeg och sojasås. Observera att med denna analys kan halten intakta (hela) glutenproteiner underskattas.

För analys av komplexa produkter (innehållandes en blandning av icke-processade och processade ingredienser) rekommenderas analys med både **GLUTEN (L)** och **GLUTHY (L)**.

MER INFORMATION

GLUTENINTOLERANS

Celiaki heter sjukdomen där personen inte kan äta gluten. Ungefär 2 personer av 100 har celiaki i Sverige.

Hos personer med glutenintolerans sker en reaktion i tunntarmen som gör att tarmen blir inflammerad och att kroppen inte kan ta upp näring ut maten. För att bli frisk krävs att personen utesluter gluten helt ur kosten.

MÄRKNING AV LIVSMEDEL

Gluten måste deklarerats i ingrediensförteckningen på ett livsmedel.

REGLER OCH GRÄNSVÄRDEN

Det finns två olika gränsvärden och påståenden som får deklarerats på produkter. Det är påståendena "glutenfri" och "mycket låg glutenhalt". Det är enbart dessa beteckningar som får användas. Reglerna gäller inom hela EU. Det finns gränsvärden kopplade till märkningarna "glutenfri" och "mycket låg glutenhalt".

- "glutenfri" då får inte halten gluten överstiga 20 ppm (mg/kg)
- "mycket låg glutenhalt" då får halten gluten inte överstiga 100 ppm (mg/kg)

Reglerna finns i förordningen [\(EU\) nr 828/2004](#).

KONTAKTA OSS FÖR MER INFORMATION

Telefon: 013-25 49 50

E-post: se.hn.livsmedel@sgs.com