

# **Kontrol af vandindhold i kyllingefilet.**

**- projektnummer 2008-20-64-00804/2009-20-64-00001**

Susanne Rasmussen Molboe  
Fødevareregion Nord

i samarbejde med  
Stinne von Seelen Havn  
6. Kontor Mørkhøj

Denne side udfyldes af 6. kontor.

**Kolofontitel**

Kolofonundertitel

# Indhold

<b>1</b>	<b>Indledning .....</b>	<b>4</b>
<b>2</b>	<b>Regler og aktionsgrænser .....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Prøvemateriale.....</b>	<b>6</b>
<b>4</b>	<b>Prøvemodtagelse og -forberedelse.....</b>	<b>7</b>
<b>5</b>	<b>Analysemetoder.....</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>Kvalitetssikring.....</b>	<b>9</b>
<b>7</b>	<b>Resultater .....</b>	<b>9</b>
<b>7.1</b>	<b>Ferske kyllinger.....</b>	<b>9</b>
<b>7.2</b>	<b>Neutralt marinerede kyllinger .....</b>	<b>10</b>
<b>8</b>	<b>Sammendrag og konklusion .....</b>	<b>10</b>
	<b>Bilag 1: Analyseresultater</b>	<b>12</b>
	<b>Bilag 2: Vand – protein forhold</b>	<b>15</b>
	<b>Bilag 3,1: Kyllingeprocent beregning</b>	<b>17</b>
	<b>Bilag 3,2: Kyllingeprocent afvigelse fra deklareret kyllingeprocent</b>	<b>19</b>
	<b>Bilag 3,3: Kyllingeprocent afvigelse fra dekl. Inkl. glasering</b>	<b>22</b>

# 1 Indledning

Kommissionen opfordrede i 2005 medlemslandene til at foretage analyser af vandindholdet i ferske og tilberedte kyllingefileter, idet analyser i flere lande afslørede et væsentligt antal fjerkræprodukter, der var tilsat for meget vand/hydrolyseret protein anvendt som vandbindingsmiddel i produkter, der blev solgt som fersk fjerkrækød eller som tilberedninger heraf. Dette var baggrunden for et CKL-projekt på området i 2005/2006, hvor det viste sig, at næsten en fjerdedel af prøverne var deklareret med et for lavt indhold af kylling.

I henhold til fællesskabslovgivningen er det ikke tilladt at sælge fjerkrækød som fersk, hvis vandindholdet i kødet overskrider de grænseværdier der er fastsat i handelsnormerne for fjerkrækød. Det er ej heller tilladt at sælge tilberedt fjerkrækød med varebetegnelser som jf. ovennævnte handelsnormer er forbeholdt fersk fjerkrækød, med mindre disse betegnelser suppleres med en passende beskrivelse af den behandling kødet har undergået, jf. mærkningsreglerne. For tilberedt kød gælder det desuden, at kødindholdet skal mængdeangives i overensstemmelse med den faktiske mængde kød.

Formålet med dette projekt er at følge op på resultaterne af projektet i 2006, med henblik på at kontrollere at bestemmelserne vedrørende vandindhold i fjerkrækød overholdes.

Analysearbejdet er udført i 2008 af laboranterne: Alice Andersen, Anne Lise Kallin Jensen, Anette Rasmussen, Eva Groth, Jannie Svostrup Clausen, Mette Bisgaard Jensen og ingeniør Susanne Rasmussen Molboe.

## 2 Regler og aktionsgrænser

- 1) Kommissionens henstilling af 1. marts 2005 om et koordineret program for offentlig fødevarerkontrol i 2005, nr. 1, litra C, nr. 7, bilag III og bilag V
- 2) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer, bilag III, afsnit II, kap. VII
- 3) Kommissionens forordning (EF) nr. 543/2008 af 16. juni 2008 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007 for så vidt angår handelsnormer for fjerkrækød, artikel 1, stk. 2, litra k, artikel 4, artikel 5, stk. 2 og bilag VIII.
- 4) Bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning m.v. af fødevarer, §16.
- 5) Bekendtgørelse nr. 1308 af 14. december 2005 om mærkning m.v. af fødevarer, §10, stk. 1, pkt. 4 jf. §28, stk. 2

### **Ad. 1:**

Formålet med Kommissionens henstilling er at kontrollere en korrekt anvendelse af vandbindingsmidler i kølet og frosset fjerkrækød (kyllingebryst) samt i frosne tilberedninger af fjerkræ (kyllingebryst) med henblik på at fremme forbrugerbeskyttelsen og efterprøve, at produk-

terne mærkes korrekt. Der er beskrevet hvordan analyseresultater noteres samt hvilken analyseprocedure der skal benyttes. Beregningsmetoden er også beskrevet.

**Vand/protein forholdet:** Forholdet vand/protein er 3,28 for kyllingebryst uden ben og skind og uden tilsat vand: ved 2% optaget vand (grænsen for kyllingebryst uden ben og skind) er dette forhold 3,40.

**Indholdet af kylling:**

Apparent samlet indhold af kylling = (samlet nitrogen/3,85\*100) + fedt

3,85 = nitrogenfaktoren

**Tilsat kollagen:**

Den procentdel nitrogen i en prøve der hidrører fra kollagen, beregnes ud fra hydroxyprolinet efter følgende ligning:

Kollagennitrogen = overskydende hydroxyprolin \* 1,28

En prøve vurderes at indeholde hydrolyseret protein af kollagen, hvis det bestemte indhold af hydroxyprolin overstiger den mængde, der normalt forbindes med magert kyllingebryst = 0,08 g /100g. ( The Analyst, 200, 125, 1359-1366).

Er det fundne indhold af hydroxyprolin over 0,08 fratrækkes det i proteinen.

**Tilsat vand:**

% tilsat vand = 100 – (apparent samlet indhold af kylling + aske + kulhydrat).

**Måleusikkerhed:**

Den gennemsnitlige måleusikkerhed ved bestemmelse af indhold af kylling vurderes til knap 3% indhold af kylling med en konfidensgrænse på 95%. Prøver kan således betragtes som værende fejlbeskrevet, hvis det bestemte kødindhold afviger mere end 5% fra den angivne mængde.

**Ad. 2:**

Bestemmelsen i hygiejneforordningen for animalske fødevarer foreskriver, at fjerkrækød, som er behandlet med vandbindingsmidler, ikke må markedsføres som fersk kød, men skal markedsføres som tilberedt kød.

**Ad. 3:**

I forordningen om handelsnormer for fjerkrækød beskrives hvad der kan betegnes som en kyllingebrystfilet og at kyllingepakningerne skal være mærket sidste anvendelsesdato, pris og slagteriets eller opskæringsvirksomhedens autorisationsnummer m.v..

I bilag 8 beskrives hvordan det samlede vandindhold i fjerkræudskæringer bestemmes ved kemisk test.

Antages det, at den ved tilberedningen teknisk uudgældige vandoptagelse er lig med 2% (luftkøling), 4% (luftspraykøling) eller 6% (neddypningskøling) er det højest tilladte vand/proteinindhold for kyllingebrystfilet (uden skind) bestemt efter denne metode: 3,40.

**Ad. 4:**

§ 16 i mærkningsbekendtgørelsen lyder: Varebetegnelsen skal omfatte eller ledsages af en oplysning om fødevarens fysiske tilstand eller den særlige behandling, som fødevareren har været underkastet (f.eks. i pulverform, frysetørret, koncentreret, røget), hvis en udeladelse af særlig oplysning herom vil kunne skabe tvivl hos køberen.

**Ad. 5:**

Ifølge §10, stk. 2, punkt 4 i mærkningsbekendtgørelsen skal færdigpakkede fødevarer mærkes med mængdeangivelse af ingredienser i de tilfælde, der er nævnt i §28, blandt andet hvis ingrediensen fremhæves i mærkningen ved ord, billeder eller anden grafisk fremstilling.

### 3 Prøvemateriale

Der er i alt udtaget 65 prøver af dansk produceret kyllingebryst uden skind og ben. Heraf var 17 ferske kyllinger og 48 neutral marinerede kyllinger.

Der blev modtaget mellem 3 og 21 kyllingefileter fra 6 forskellige slagterier.

Slagterier	I alt modtaget	Ferske	Neutralmarineret
Lantmännen, Danpo, Aars	21	6	15
Lantmännen, Danpo, Give	4		4
Rose Poultry, Brovst	14	3	11
Rose Poultry, Vinderup	20	5	15
Scanpo A/S, Herlufmagle	3		3
Nr. Søby kød en gros, Årslev	3	3	
<b>I alt modtaget</b>	<b>65</b>	<b>17</b>	<b>48</b>

Der er modtaget 8 stk. engrospakninger (1 fersk og 7 neutral marineret), 16 stk. detailpakninger ferske og 41 stk. detailpakninger neutralmarineret.

## 4 Prøvemodtagelse og -forberedelse

### Prøvemodtagelse:

Ved modtagelse af prøven checkes tilstand, holdbarhed og forsendelsestemperatur. Det undersøges, om emballagen er intakt. Næringsdeklaration og øvrige informationer på emballagen noteres og der tages en kopi af emballagen.

### Prøveforberedelse:

Frosne prøver optøs i køleskab natten over. Prøverne homogeniseres, idet det sikres at alt vand medtages. Af engros pakninger homogeniseres 2 kg mens der af detailpakninger homogeniseres 5 stk. kyllingebryst af hver prøve.

Ved frosne prøver hvor der er synlig udtræk af is/væde, homogeniseres hele prøven da der ellers kan komme misvisende resultater. Hvis der er vandsugende materiale under prøven, skal dette vrides for vand og vandet medtages i prøven.

Det homogeniserede materiale fyldes i et passende antal poser, mærkes tydeligt med prøve-nummer og opbevares på frost til prøven skal analyseres.

Alle prøver er analyseret for følgende parametre:

Nitrogen (protein)

Fedt

Tørstof (vand)

Aske

Hydroxyprolin

Kulhydrat, total (beregning)

Kylling% (beregnet)

Overskydende hydroxyprolin (beregnet)

Vand/proteinforhold (beregnet)

Når prøverne er færdiganalyserede, foretages en vurdering af, om resultaterne overholder lovgivningen. Ved overskridelse noteres dette på analyseattesten der derefter sendes ud til den prøveudtagende region.

## 5 Analysemetoder

Prøverne er analyseret efter følgende metoder:

### **Nitrogen/Protein:**

*Analysemetode: AM0241*, Nitrogen bestemmning i livsmedel och fodermedel efter Kjeldahl.

*LIMS-kode: NEKJE01.01 eller NEPRO01.01*

*Metodeprincip:* Prøven foraskes med koncentreret svovlsyre tilsat kaliumsulfat og kobbersulfat. Det dannede ammonium destilleres af som ammoniak ved hjælp af natriumhydroxidopløsning og opsamles i borsyre, hvorefter prøvens nitrogenindhold bestemmes ved titrering med saltsyre.

**Fedt:**

*Analysemetode:* AF213.1, Fedt. Fedtbestemmelse i fødevarer.

*LIMS-kode:* NEFED03.01

*Metodeprincip:* Den homogeniserede prøve koges med saltsyre og filtreres gennem et filter i SoxCap beholder eller evt. manuelt. Filterkagen samt filterpapir tørres og ekstraheres med petroleumsether/diethylether i et Soxtec apparat. Til fedtsyrebestemmelse udtages en delmængde til methylering. Til fedtbestemmelse afdampes opløsningsmidlet, efterladende ekstraheret, opløseligt materiale, som bestemmes ved vejning efter tørring. Herved forstås indholdet af fedt.

**Tørstof:**

*Analysemetode:* AV015.2, Tørstof. Bestemmelse af tørstof i kød og kødprodukter.

*LIMS-kode:* NETØR03.01

*Metodeprincip:* Ved vandbestemmelse tørres prøven ved 102-105°C i 16-18 timer.

**Aske:**

*Analysemetode:* AM012.2, Gravimetrisk bestemmelse i levnedsmidler.

*LIMS-kode:* NEASK02.01

*Metodeprincip:* Prøven foraskes i muffelovn ved 550°C til konstant vægt, om nødvendigt efter forudgående tørring.

**Hydroxyprolin:**

*Analysemetode:* N3122 Kolorimetrisk metode til bestemmelse af hydroxyprolin i kød og kødprodukter. (NMKL-AOAC 990.26, 1993 modificeret)

*LIMS-kode:* NEPRO02.01 Hydroxyprolin i kød NMKL-AOAC

*Metodeprincip:* Hydroxyprolin hydrolyseres i svovlsur opløsning ved 105 °C og oxideres med chloramin-T til pyrrol. Efterfølgende dannes en rødviolet farve ved reaktion med 4-dimethylaminobenzaldehyd, som bestemmes kvantitativt i et spektrofotometer ved 558 nm. Hydroxyprolinindholdet beregnes ud fra en lineær standardkurve. Der omregnes fra indhold af hydroxyprolin til kollagen ved at gange med 8.



## 6 Kvalitetssikring

Analyserne er udført som enkeltbestemmelser, dog er et passende antal medtaget som dobbeltbestemmelser. Der er for hver analyseserie medtaget to referenceprøver.

Den udførte kvalitetssikring er beskrevet i kvalitetssikringsrapporten (Fødevareregion Nord april 2009). Kvalitetssikringen omfatter dobbeltbestemmelse af prøver, og analyse af referenceprøver (husreference og kontrolprøve). For både dobbeltbestemmelser og referenceprøver er der løbende ført kontrolkort.

Den gennemførte kvalitetssikring viser, at analysearbejdet er forløbet tilfredsstillende.

## 7 Resultater

Der er i alt udtaget 65 prøver af kyllingebrystfilet. På bilag 1 ses alle analyseresultater

### 7.1 Ferske kyllinger

Der er i alt 17 ferske kyllinger fordelt på 5 forskellige slagterier.

#### **Vand/protein forholdet.**

Ved ferske kyllinger undersøges vand/protein forholdet, der max. må være 3,4.

Vand/protein forholdet er udregnet for alle prøver, men har kun relevans i de ferske kyllinger. Resultaterne ses på bilag 2.

En kyllingebrystfilet prøve ligger på det maksimale vand/protein forhold på 3,4, de øvrige prøver ligger pænt under forholdet på 3,4.

Værdierne er fundet til at ligge mellem 3,04 og 3,34, med et gennemsnit på 3,27.

#### **Hydroxyprolin.**

De ferske kyllingepøverne er analyseret for hydroxyprolin og der er fundet følgende resultater: gennemsnitligt 0,051 g/100g, maksimalt 0,060 g/100g og minimalt 0,038 g/100g. Alle de undersøgte ferske kyllingebrystfileter ligger dermed pænt i forhold til den mængde, der normalt forbindes med magert kyllingebryst = 0,08 g /100g. Se bilag 3,1 og 3,2

#### **Kylling %**

Kyllingeprocenten er deklareret til 100% på 14 ud af de 17 de ferske prøver, en er deklareret til 98% og to er ikke deklareret.

En prøve ligger 6,6% under det deklarerede og betragtes dermed som fejlbeskrevet, de øvrige prøver ligger inden for de 5%. Se bilag 3,2

## 7.2 Neutralmarinerede kyllinger

Der er i alt udtaget 48 neutralt marinerede kyllingebrystfileter fordelt på 5 slagterier.

### Hydroxyprolin

Også de neutralmarinerede kylling prøver er analyseret for hydroxyprolin. Der er her fundet tre prøver der enten ligger på 0,08 g/100g eller over. For de øvrige prøver der i gennemsnit fundet 0,045 g/100g, maksimalt 0,069 g/100g og minimalt 0,031 g/100g.

Se bilag 3,1 og 3,2

### Kylling %

For de frosne neutralmarinerede kyllingepøver er der oplyst en glaseringsprocent på mellem 2 og 4. Der er ved hver enkelt prøve taget højde for dette, ved at trække den aktuelle glaseringsprocent ud af beregningen. Det er kyllingeprocenten omregnet i forhold til glaseringsprocenten der sammenlignes med den oplyste kyllingeprocent.

Kyllingeprocenten er oplyst til at ligge mellem 65 og 91%. Der er ved analyse fundet for lav kyllingeprocent på 22 af de 48 af de analyserede neutralmarinerede kyllingebrystfileter.

Se bilag 3,3

## 8 Sammendrag og konklusion

Til dette projekt er der i alt udtaget 65 prøver af kyllingebrystfileter fra 7 slagterier. Prøverne er fordelt på 17 ferske og 48 neutral marinerede.

Prøverne er analyseret for følgende parametre:

Protein

Fedt

Tørstof

Aske

Hydroxyprolin

Ud fra ovenstående analyseresultater er udregnet:

Vand/protein forhold

Kyllinge %

Det er undersøgt om kyllingepøverne lever op til de forskriftsmæssigt beskrevne grænser for hydroxyprolin og kyllingeprocent. For de ferske kyllingepøver også vand/protein forholdet også undersøgt.

### **Ferske kyllingebrystfileter.**

Der er ved analyse for hydroxyprolin i ferske kyllingebryst fileter ikke fundet indhold over den mængde der normalt forbindes med magert kyllingebryst. Dette antyder at der ikke er tilsat hydrolyseret protein som vandbindingsmiddel i de analyserede ferske kyllingebrystfiletprøver.

Ved analyse for kyllingeprocent i de ferske kyllingebrystfileter er der ud af de 15 deklarerede prøver fundet en prøve der ligger udenfor tolerancegrænsen på de 5%. De øvrige prøver overholder tolerancegrænsen og der er dermed intet der tyder på at de ferske kyllingebrystfileter er tilført vand eller anden ”marinade”.

### **Neutralmarinerede kyllinger.**

I tre af de neutralmarinerede kyllingebrystfiletprøver er der fundet et indhold af hydroxyprolin der ligger over de 0,08g/100g som normalt forbindes med magert kyllingebryst. De tre prøver stammer fra det samme slagteri Efterfølgende analyser udført af Fødevareregion Nord har vist, at det forhøjede hydroxyprolinindhold stammer fra et pulver (lageblanding), som tilsættes kyllingefileterne og som indeholder gærekstrakt. Der blev ikke konstateret tilstedeværelse af svineproteiner i pulveret, og der blev heller ikke fundet svineprotein ved fysisk kontrol af virksomhedens lagre.

De øvrige kyllingep prøver ligger pænt under denne værdi med et gennemsnit på 0,045 g/100g. Ud af de 47 deklarerede neutralmarinerede kyllingebrystfileter er der 22 prøver, der ligger mere end 5% for lavt i kyllingeprocent i forhold til det deklarerede indhold. Dette svarer til, at 47% af de analyserede neutralmarinerede kyllingebrystfileter er deklareret med et for højt kyllingehold. Afvigelsen for de 22 prøver ligger mellem 5,14 og 12,6%.

Der er stor forskel mellem de forskellige slagterier på, hvor stor afvigelse der er mellem det deklarerede kyllingehold og det fundne indhold. Fra et slagteri er der modtaget 15 prøver og der er ikke fundet nogle negative afvigelser i forhold til det deklarerede. Fra et andet slagteri er der også modtaget 15 prøver, men her ligger det fundne kyllingehold mere end 5% under det deklarerede ved 12 prøver.

### **Konklusion**

I forhold til CKL-projektet om kontrol af vandindhold i kyllingefilet udført i 2005/2006 er der sket en forbedring i forhold til overholdelse af vandindhold i henhold til handelsnormerne for de ferske kyllinger. Der blev i projekter fra 2005/2006 fundet at 16% af de ferske fileter, der var udtaget til analyse, indeholdt for meget vand i forhold til det tilladte indhold. I dette projekt er der kun en prøve ud af de 15 deklarerede prøver, der indeholdt for meget vand.

For de neutralmarinerede fileter ses der ingen forbedring i forhold til projektet fra 2005/2006. Der blev i det forrige projekt fundet, at 38% af marinerede fileter der var udtaget til kontrol, var forkert deklareret. I dette projekt er det fundet, at 47% af de udtagne neutralmarinerede kyllingebrystfileter er forkert deklareret. Dette tal dækker dog over store forskelle mellem de forskellige slagterier, hvor et enkelt slagteri ikke har nogle forkert deklarerede mellem de udtagne kyllingefiletprøver og et andet slagteri kun har enkelte, der ikke er forkert deklareret.



## Bilag 1 Analyseresultater.

Prøve nr.	Produkt		Virksomhed	By	g/100g						Energi kJ	
					Hydroxyprolin	Aske	Fedt	Nitrogen	Tørstof	Kulhydrat incl kh	eksl kh	
0409002143	Filet uden skind	F	Lantmännen. Danpo	Aars	0,050	1,1362	2,1437	3,6655	25,4397	-0,75		468,8
0409002144	Filet	F	Lantmännen. Danpo	Aars	0,046	1,1621	1,79655	3,65205	25,5296	-0,25		454,5
0409002145	Filet uden skind	F	Lantmännen. Danpo	Aars	0,054	1,1554	1,5934	3,60605	25,0086	-0,28		442,1
0409002146	Brystfilet	F	Lantmännen. Danpo	Aars	0,051	1,14875	2,34565	3,6837	26,1607	-0,36		478,2
0409002147	Brystfilet	F	Lantmännen. Danpo	Aars	0,057	1,1573	1,5455	3,62395	24,7219	-0,63		442,2
0409002148	Brystfilet	F	Lantmännen. Danpo	Aars	0,057	1,1657	2,08115	3,6548	25,8012	-0,29		465,3
0409001984	Vare nr. 866942 Kylling	F	Rose Poultry	Brovst	0,038	1,129	1,5542	3,618	24,5947	-0,70		441,9
0409001990	Vare nr. 220664 kylling	F	Rose Poultry	Brovst	0,046	1,1177	1,4995	3,7248	24,6284	-1,27		451,2
0409003363	Tesco Healthy Living, skin	F	Rose Poultry	Brovst	0,060	1,1162	1,39445	3,6253	24,3291	-0,84		436,8
0409002252	Brystfilet	F	Rose Poultry	Vinderup	0,053	1,1556	1,8151	3,76585	25,6672	-0,84		467,3
0409002253	Majs kylling brystfilet	F	Rose Poultry	Vinderup	0,051	1,1409	1,499	3,70395	25,225	-0,56		449,0
0409002255	Brystfilet	F	Rose Poultry	Vinderup	0,050	1,112	1,7416	3,6738	25,3639	-0,45		454,8
0409002256	Majskylling filet	F	Rose Poultry	Vinderup	0,055	1,1573	1,3387	3,876	26,2534	-0,47		461,4
0409002257	Brystfilet	F	Rose Poultry	Vinderup	0,058	1,1396	1,7763	3,5983	25,4099	0,00	448,1	
0409004256	Kyllingefilet	F	Nr. Søby kød engros	Årslev	0,041	1,0746	1,0756	3,7165	24,70415	-0,67		434,7
0409004262	Kyllingebrystfilet filet	F	BF-OKS A/S	Hesselager	0,057	1,0717	1,2531	3,5472	24,0784	-0,42		423,3
0409004263	Kyllingbrystfilet	F	BF-OKS A/S	Hesselager	0,045	1,0208	0,7775	3,657	24,0317	-0,62		417,3
0409002139	Marinerat kycklingbrostfile	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,069	1,5946	1,1268	2,6466	19,2697	0,01	323,0	
0409002140	Marinerat kycklingbrostfile	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,059	1,2709	1,5865	3,1085	21,6805	-0,61		389,0
0409002141	Marinerat kycklingbrostfile	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,062	1,6357	1,2014	2,6456	19,3299	-0,04		325,5
0409002142	Kycklingbröstfilé	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,041	1,6914	1,5527	3,1858	23,2532	0,10	397,6	
0409002149	Filet	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,041	1,6017	1,3345	3,2503	23,4685	0,22	398,4	
0409002150	Filet	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,049	1,4409	1,3998	3,246	23,4463	0,32	402,1	
0409002151	Filet	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,048	1,5438	1,5917	3,369	23,9696	-0,22		416,8
0409002152	Filet	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,055	1,6214	1,5692	3,3363	23,6141	-0,43		412,5
0409002153	Filet	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,045	1,595	1,3555	3,2991	23,3036	-0,27		400,7
0409002154	Filet	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,043	1,6703	1,4831	3,26965	23,51865	-0,07		402,3
0409002832	Kycklingbröstfile	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,047	1,8639	1,4214	3,0553	22,6357	0,25	381,5	

Prøve nr.	Produkt		Virksomhed	By	g/100g							Energi kJ	
					Hydroxyprolin	Aske	Fedt	Nitrogen	Tørstof	Kulhydrat	incl kh	eksl kh	
0409002833	Kycklingbröstfile	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,053	1,9093	1,0005	3,0728	22,545	0,43	370,8		
0409002834	Mar. Kycklingfilé	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,049	1,6334	1,2492	2,8169	20,71675	0,23	349,4		
0409002835	Innerfiléer	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,031	1,6872	0,6647	3,152	21,9492	-0,10		359,5	
0409002836	Kyckling Filéer	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	0,037	2,007	1,4723	2,86965	21,6383	0,22	363,2		
0409002424	ivars kyllingfilet 900g neutralm	NM	Lantmännen. Danpo	Give	0,043	1,9799	1,4328	2,7438	21,3633	0,80	358,2		
0409002425	ivars kylling filet 900g neutral m	NM	Lantmännen. Danpo	Give	0,048	2,022	1,7552	2,7993	21,71	0,44	369,8		
0409002426	ivars kyllingfilet 900g neutralm	NM	Lantmännen. Danpo	Give	0,064	2,2485	1,48	2,74035	21,615	0,76	358,8		
0409002427	ivars kyllingfilet 400g neutralm	NM	Lantmännen. Danpo	Give	0,044	1,9379	1,5103	2,9702	21,9847	-0,03		371,5	
0409001996	Kycklingbröstfilé	NM	Rose Poultry	Brovst	0,031	2,035	1,1216	2,6417	19,3392	-0,33		322,2	
0409002827	Kycklingfilé	NM	Rose Poultry	Brovst	0,030	1,9611	0,9074	2,58855	19,1418	0,09	310,2		
0409002828	Kyckling bröstfilé	NM	Rose Poultry	Brovst	0,034	1,7637	1,0551	2,6927	19,5541	-0,09		325,1	
0409002829	chicken Breast Fillets	NM	Rose Poultry	Brovst	0,048	1,4135	1,1251	2,9678	21,7468	0,66	368,2		
0409002830	Filets de poulet	NM	Rose Poultry	Brovst	0,037	1,6305	1,0976	2,55305	18,6687	-0,02		311,9	
0409002831	Kyllingebryst	NM	Rose Poultry	Brovst	0,034	2,0172	0,742	2,2756	17,0878	0,11	271,0		
0409003364	Tesco, skinless and boneles	NM	Rose Poultry	Brovst	0,037	1,4426	0,727	2,939	20,8502	0,31	344,5		
0409003365	Eldorado, Kycklingbrostfile	NM	Rose Poultry	Brovst	0,048	1,4606	1,4118	2,7297	19,9174	-0,02		342,3	
0409003366	Farm Frost, Filets de boulet	NM	Rose Poultry	Brovst	0,033	1,5812	1,425	2,5296	18,9537	0,14	323,8		
0409003367	EURO-SHOPPER, kycklingfil	NM	Rose Poultry	Brovst	0,047	1,9188	0,84765	2,68145	19,6682	0,14	318,7		
0409003368	Marineret kyllingebryst	NM	Rose Poultry	Brovst	0,031	1,874	1,0029	2,2705	17,49255	0,43	285,6		
0409002258	Kyllingebrystfilet - marineret	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,042	1,7142	1,4868	2,7684	20,1007	-0,40		349,2	
0409002259	Kyllingebrystfilet - marineret	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,052	1,7139	1,3935	2,6999	19,9347	-0,05		338,4	
0409002260	Kyllingebrystfilet - marineret	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,048	1,5305	1,5405	2,7532	19,8287	-0,45		349,5	
0409002261	Kyllingebrystfilet - marineret	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,045	1,4672	1,2575	2,7607	19,8511	-0,13		339,9	
0409002262	Kyllingebrystfilet naturelmar	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,045	1,712	1,3699	3,1769	23,2843	0,35	394,1		
0409002263	Kyllingebrystfilet naturelmar	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,044	1,7999	1,4988	3,1328	23,311	0,43	395,7		
0409002264	Kyllingebrystfilet naturelmar	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,055	1,6321	1,3822	3,0927	22,5842	0,24	383,8		
0409002265	Kyllingebrystfilet neutralmar	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,044	1,7731	1,4584	3,0404	22,6352	0,40	383,8		
0409002266	Kyllingfilet neutralmarineret	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,045	1,6127	0,8274	3,1895	22,6743	0,30	374,6		
0409002267	Kyllingfilet neutralmarineret	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,040	1,3967	1,5286	3,2722	23,07045	-0,31		404,2	
0409002843	Farmer kylling filet neutralm	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,039	1,5222	1,6074	3,2186	23,6026	0,36	407,5		

Prøve nr.	Produkt		Virksomhed	By	g/100g								
					Hydroxyprolin Aske	Fedt	Nitrogen	Tørstof	Kulhydrat	incl kh	eksl kh	Energi kJ	Energi kJ
0409002844	Farmer kylling filet neutralma	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,038	1,6358	1,4441	3,1296	22,7898	0,15	388,5		
0409002845	Kyllingebrystfilet naturelma	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,042	1,5542	1,5278	3,32075	23,4497	-0,39		409,4	
0409002846	Kyllingefilet	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,046	1,2455	1,4462	3,3476	23,4099	-0,20		409,2	
0409002847	Kyllingebrystfilet marineret	NM	Rose Poultry	Vinderup	0,049	1,5049	0,9286	2,7054	20,0318	0,69	333,5		
0409002042	Kycklingbröstfilé, marinerad	NM	Scanpo A/S	Herlufmagle	0,104	2,415	1,019	2,578	19,963	0,42	318,7		
0409002201	Kycklingbröstfilé, marinerad	NM	Scanpo A/S	Herlufmagle	0,083	2,1472	1,0696	2,9379	21,7993	0,22	355,5		
0409002202	Löstfrost Kycklingbröstfilé	NM	Scanpo A/S	Herlufmagle	0,102	2,173	1,2568	2,7934	21,341	0,45	351,0		

F = ferske

NM = neutralmarinerede





## Bilag 2: Vand- protein forhold

Prøve nr.	Type	Tørstof g/100g	Nitrogen g/100g	w/protein forhold
0409002143	Kylling	25,4397	3,6655	3,25
0409002144	Kylling	25,5296	3,6521	3,26
0409002145	Kylling	25,0086	3,6061	3,33
0409002146	Kylling	26,1607	3,6837	3,21
0409002147	Kylling	24,7219	3,6240	3,32
0409002148	Kylling	25,8012	3,6548	3,25
0409001984	Kylling	24,5947	3,6180	3,33
0409001990	Kylling	24,6284	3,7248	3,24
0409003363	Kylling	24,3291	3,6253	3,34
0409002252	Kylling	25,6672	3,7659	3,16
0409002253	Kylling	25,2250	3,7040	3,23
0409002255	Kylling	25,3639	3,6738	3,25
0409002256	Kylling	26,2534	3,8760	3,04
0409002257	Kylling	25,4099	3,5983	3,32
0409004256	Kylling	24,7042	3,7165	3,24
0409004262	Kylling	24,0784	3,5472	3,42
0409004263	Kylling	24,0317	3,6570	3,32
0409002139	Neutral marineret	19,2697	2,6466	4,88
0409002140	Neutral marineret	21,6805	3,1085	4,03
0409002141	Neutral marineret	19,3299	2,6456	4,88
0409002142	Neutral marineret	23,2532	3,1858	3,85
0409002149	Neutral marineret	23,4685	3,2503	3,77
0409002150	Neutral marineret	23,4463	3,2460	3,77
0409002151	Neutral marineret	23,9696	3,3690	3,61
0409002152	Neutral marineret	23,6141	3,3363	3,66
0409002153	Neutral marineret	23,3036	3,2991	3,72
0409002154	Neutral marineret	23,5187	3,2697	3,74
0409002832	Neutral marineret	22,6357	3,0553	4,05
0409002833	Neutral marineret	22,5450	3,0728	4,03
0409002834	Neutral marineret	20,7168	2,8169	4,50
0409002835	Neutral marineret	21,9492	3,1520	3,96
0409002836	Neutral marineret	21,6383	2,8697	4,37
0409002424	Neutral marineret	21,3633	2,7438	4,59
0409002425	Neutral marineret	21,7100	2,7993	4,47
0409002426	Neutral marineret	21,6150	2,7404	4,58
0409002427	Neutral marineret	21,9847	2,9702	4,20
0409001996	Neutral marineret	19,3392	2,6417	4,89
0409002827	Neutral marineret	19,1418	2,5886	5,00
0409002828	Neutral marineret	19,5541	2,6927	4,78
0409002829	Neutral marineret	21,7468	2,9678	4,22
0409002830	Neutral marineret	18,6687	2,5531	5,10
0409002831	Neutral marineret	17,0878	2,2756	5,83
0409003364	Neutral marineret	20,8502	2,9390	4,31
0409003365	Neutral marineret	19,9174	2,7297	4,69
0409003366	Neutral marineret	18,9537	2,5296	5,13
0409003367	Neutral marineret	19,6682	2,6815	4,79
0409003368	Neutral marineret	17,4926	2,2705	5,81
0409002258	Neutral marineret	20,1007	2,7684	4,62
0409002259	Neutral marineret	19,9347	2,6999	4,74
0409002260	Neutral marineret	19,8287	2,7532	4,66
0409002261	Neutral marineret	19,8511	2,7607	4,65

Prøve nr.	Type	Tørstof g/100g	Nitrogen g/100g	w/protein forhold
0409002262	Neutral marineret	23,2843	3,1769	3,86
0409002263	Neutral marineret	23,3110	3,1328	3,92
0409002264	Neutral marineret	22,5842	3,0927	4,01
0409002265	Neutral marineret	22,6352	3,0404	4,07
0409002266	Neutral marineret	22,6743	3,1895	3,88
0409002267	Neutral marineret	23,0705	3,2722	3,76
0409002843	Neutral marineret	23,6026	3,2186	3,80
0409002844	Neutral marineret	22,7898	3,1296	3,95
0409002845	Neutral marineret	23,4497	3,3208	3,69
0409002846	Neutral marineret	23,4099	3,3476	3,66
0409002847	Neutral marineret	20,0318	2,7054	4,73
0409002042	Neutral marineret	19,9630	2,5780	4,97
0409002201	Neutral marineret	21,7993	2,9379	4,26
0409002202	Neutral marineret	21,3410	2,7934	4,51

## Bilag 3,1: Kyllinge % beregning.

Faktor %N til kød: 3,85

Prøve nr.	Type	Fedt	Nitrogen	Hydroxyprolin	Kylling%	Kollagen-N, overskud	korrigeret N	Kylling%, korrigeret (hvis hydroxyprolin >0,08)
		g/100g	g/100g	g/100g	(beregnet)	g/100g		
0409002143	Kylling	2,1437	3,6655	0,050	97,3515	-	-	-
0409002144	Kylling	1,7966	3,6521	0,046	96,6550	-	-	-
0409002145	Kylling	1,5934	3,6061	0,054	95,2570	-	-	-
0409002146	Kylling	2,3457	3,6837	0,051	98,0262	-	-	-
0409002147	Kylling	1,5455	3,6240	0,057	95,6741	-	-	-
0409002148	Kylling	2,0812	3,6548	0,057	97,0110	-	-	-
0409001984	Kylling	1,5542	3,6180	0,038	95,5282	-	-	-
0409001990	Kylling	1,4995	3,7248	0,046	98,2476	-	-	-
0409003363	Kylling	1,3945	3,6253	0,060	95,5581	-	-	-
0409002252	Kylling	1,8151	3,7659	0,053	99,6294	-	-	-
0409002253	Kylling	1,4990	3,7040	0,051	97,7055	-	-	-
0409002255	Kylling	1,7416	3,6738	0,050	97,1650	-	-	-
0409002256	Kylling	1,3387	3,8760	0,055	102,0140	-	-	-
0409002257	Kylling	1,7763	3,5983	0,058	95,2386	-	-	-
0409004256	Kylling	1,0756	3,7165	0,041	97,6081	-	-	-
0409004262	Kylling	1,2531	3,5472	0,057	93,3882	-	-	-
0409004263	Kylling	0,7775	3,6570	0,045	95,7645	-	-	-
0409002139	Neutral marineret	1,1268	2,6466	0,069	69,8697	-	-	-
0409002140	Neutral marineret	1,5865	3,1085	0,059	82,3268	-	-	-
0409002141	Neutral marineret	1,2014	2,6456	0,062	69,9183	-	-	-
0409002142	Neutral marineret	1,5527	3,1858	0,041	84,3008	-	-	-
0409002149	Neutral marineret	1,3345	3,2503	0,041	85,7579	-	-	-
0409002150	Neutral marineret	1,3998	3,2460	0,049	85,7115	-	-	-
0409002151	Neutral marineret	1,5917	3,3690	0,048	89,0982	-	-	-
0409002152	Neutral marineret	1,5692	3,3363	0,055	88,2263	-	-	-
0409002153	Neutral marineret	1,3555	3,2991	0,045	87,0464	-	-	-
0409002154	Neutral marineret	1,4831	3,2697	0,043	86,4091	-	-	-
0409002832	Neutral marineret	1,4214	3,0553	0,047	80,7798	-	-	-
0409002833	Neutral marineret	1,0005	3,0728	0,053	80,8135	-	-	-
0409002834	Neutral marineret	1,2492	2,8169	0,049	74,4154	-	-	-
0409002835	Neutral marineret	0,6647	3,1520	0,031	82,5348	-	-	-
0409002836	Neutral marineret	1,4723	2,8697	0,037	76,0087	-	-	-
0409002424	Neutral marineret	1,4328	2,7438	0,043	72,7003	-	-	-
0409002425	Neutral marineret	1,7552	2,7993	0,048	74,4643	-	-	-
0409002426	Neutral marineret	1,4800	2,7404	0,064	72,6579	-	-	-
0409002427	Neutral marineret	1,5103	2,9702	0,044	78,6584	-	-	-
0409001996	Neutral marineret	1,1216	2,6417	0,031	69,7372	-	-	-
0409002827	Neutral marineret	0,9074	2,5886	0,033	68,1425	-	-	-
0409002828	Neutral marineret	1,0551	2,6927	0,034	70,9954	-	-	-
0409002829	Neutral marineret	1,1251	2,9678	0,048	78,2108	-	-	-

Faktor %N til kød: 3,85

Prøve nr.	Type	Fedt	Nitrogen	Hydroxy- prolin	Kylling%	Kollagen- N, over- skud	Korrigeret N	Kylling%, korrigeret (hvis hydro- xyprolin >0,08)
		g/100g	g/100g	g/100g	(beregnet)	g/100g	g/100 g	
0409002830	Neutral marineret	1,0976	2,5531	0,037	67,4106	-	-	-
0409002831	Neutral marineret	0,7420	2,2756	0,034	59,8485	-	-	-
0409003364	Neutral marineret	0,7270	2,9390	0,037	77,0647	-	-	-
0409003365	Neutral marineret	1,4118	2,7297	0,048	72,3131	-	-	-
0409003366	Neutral marineret	1,4250	2,5296	0,033	67,1289	-	-	-
0409003367	Neutral marineret	0,8477	2,6815	0,047	70,4957	-	-	-
0409003368	Neutral marineret	1,0029	2,2705	0,031	59,9769	-	-	-
0409002258	Neutral marineret	1,4868	2,7684	0,042	73,3933	-	-	-
0409002259	Neutral marineret	1,3935	2,6999	0,052	71,5208	-	-	-
0409002260	Neutral marineret	1,5405	2,7532	0,048	73,0522	-	-	-
0409002261	Neutral marineret	1,2575	2,7607	0,045	72,9640	-	-	-
0409002262	Neutral marineret	1,3699	3,1769	0,045	83,8868	-	-	-
0409002263	Neutral marineret	1,4988	3,1328	0,044	82,8702	-	-	-
0409002264	Neutral marineret	1,3822	3,0927	0,055	81,7121	-	-	-
0409002265	Neutral marineret	1,4584	3,0404	0,044	80,4298	-	-	-
0409002266	Neutral marineret	0,8274	3,1895	0,045	83,6716	-	-	-
0409002267	Neutral marineret	1,5286	3,2722	0,040	86,5208	-	-	-
0409002843	Neutral marineret	1,6074	3,2186	0,039	85,2074	-	-	-
0409002844	Neutral marineret	1,4441	3,1296	0,038	82,7324	-	-	-
0409002845	Neutral marineret	1,5278	3,3208	0,042	87,7810	-	-	-
0409002846	Neutral marineret	1,4462	3,3476	0,046	88,3968	-	-	-
0409002847	Neutral marineret	0,9286	2,7054	0,049	71,1987	-	-	-
0409002042	Neutral marineret	1,0190	2,5780	0,104	67,9800	0,0307	2,5473	67,1821
0409002201	Neutral marineret	1,0696	2,9379	0,083	77,3787	0,0038	2,9341	77,2790
0409002202	Neutral marineret	1,2568	2,7934	0,102	73,8126	0,0282	2,7652	73,0812

## Bilag 3,2: Kylling % afvigelse fra deklareret kyllinge %.

Faktor %N til kød: 3,85

Prøve nr.	Type	Fedt	Nitrogen	Hydroxy- prolin	Kylling%	Deklareret kylling%	Afvigelse deklareret - beregnet
		g/100g	g/100g	g/100g	(beregnet)	g/100g	g/100 g
0409002143	Filet uden skind	2,1437	3,6655	0,050	97,4	100	-2,6
0409002144	Filet	1,7966	3,6521	0,046	96,7	100	-3,3
0409002145	Filet uden skind	1,5934	3,6061	0,054	95,3	100	-4,7
0409002146	Brystfilet	2,3457	3,6837	0,051	98,0	100	-2,0
0409002147	Brystfilet	1,5455	3,6240	0,057	95,7	100	-4,3
0409002148	Brystfilet	2,0812	3,6548	0,057	97,0	100	-3,0
0409001984	Vare nr. 866942 Kylling	1,5542	3,6180	0,038	95,5		
0409001990	Vare nr. 220664 kylling	1,4995	3,7248	0,046	98,2		
0409003363	Tesco Healthy Living, skinless and boneless chicken breast fillets	1,3945	3,6253	0,060	95,6	98	-2,4
0409002252	Brystfilet	1,8151	3,7659	0,053	99,6	100	-0,4
0409002253	Majs kylling brystfilet	1,4990	3,7040	0,051	97,7	100	-2,3
0409002255	Brystfilet	1,7416	3,6738	0,050	97,2	100	-2,8
0409002256	Majskylling filet	1,3387	3,8760	0,055	102,0	100	2,0
0409002257	Brystfilet	1,7763	3,5983	0,058	95,2	100	-4,8
0409004256	Kyllingefilet	1,0756	3,7165	0,041	97,6	100	-2,4
0409004262	Kyllingebrystfilet filet	1,2531	3,5472	0,057	93,4	100	-6,6
0409004263	Kyllingbrystfilet	0,7775	3,6570	0,045	95,8	100	-4,2
0409002139	Marinerat kycklingbrostfile	1,1268	2,6466	0,069	69,9	65	4,9
0409002140	Marinerat kycklingbrostfile	1,5865	3,1085	0,059	82,3	65	17,3
0409002141	Marinerat kycklingbrostfile	1,2014	2,6456	0,062	69,9	65	4,9
0409002142	Kycklingbröstfilé	1,5527	3,1858	0,041	84,3	80	4,3
0409002149	Filet	1,3345	3,2503	0,041	85,8	87	-1,2
0409002150	Filet	1,3998	3,2460	0,049	85,7	90	-4,3

Faktor %N til kød: 3,85

Prøve nr.	Type	Fedt	Nitrogen	Hydroxy- prolin	Kylling%	Deklareret kylling%	Afvigelse deklareret - beregnet
		g/100g	g/100g	g/100g	(beregnet)	g/100g	g/100 g
0409002151	Filet	1,5917	3,3690	0,048	89,1	87	2,1
0409002152	Filet	1,5692	3,3363	0,055	88,2	87	1,2
0409002153	Filet	1,3555	3,2991	0,045	87,0	90	-3,0
0409002154	Filet	1,4831	3,2697	0,043	86,4	90	-3,6
0409002832	Kycklingbröstfile	1,4214	3,0553	0,047	80,8	80	0,8
0409002833	Kycklingbröstfile	1,0005	3,0728	0,053	80,8	80	0,8
0409002834	Mar. Kycklingfilé	1,2492	2,8169	0,049	74,4	65	9,4
0409002835	Innerfiléer	0,6647	3,1520	0,031	82,5	80	2,5
0409002836	Kyckling Filéer	1,4723	2,8697	0,037	76,0	80	-4,0
0409002424	ivars kyllingfilet 900g neutralmarineret	1,4328	2,7438	0,043	72,7	80	-7,3
0409002425	ivars kylling filet 900g neutral marineret	1,7552	2,7993	0,048	74,5	80	-5,5
0409002426	ivars kyllingfilet 900g neutral marineret	1,4800	2,7404	0,064	72,7	80	-7,3
0409002427	ivars kyllingfilet 400g neutral marineret	1,5103	2,9702	0,044	78,7	80	-1,3
0409001996	Kycklingbröstfilé	1,1216	2,6417	0,031	69,7	80	-10,3
0409002827	Kycklingfilé	0,9074	2,5886	0,033	68,1	80	-11,9
0409002828	Kyckling bröstfilé	1,0551	2,6927	0,034	71,0	80	-9,0
0409002829	chicken Breast Fillets	1,1251	2,9678	0,048	78,2	80	-1,8
0409002830	Filets de poulet	1,0976	2,5531	0,037	67,4	80	-12,6
0409002831	Kyllingebryst	0,7420	2,2756	0,034	59,8		
0409003364	Tesco, skinless and boneless chicken breast fillets	0,7270	2,9390	0,037	77,1	84	-6,9
0409003365	Eldorado, Kycklingbrostfile	1,4118	2,7297	0,048	72,3	80	-7,7
0409003366	Farm Frost, Filets de boulet	1,4250	2,5296	0,033	67,1	80	-12,9
0409003367	EURO-SHOPPER, kycklingfile` chicken fillets	0,8477	2,6815	0,047	70,5	80	-9,5
0409003368	Marineret kyllingebryst	1,0029	2,2705	0,031	60,0	65	-5,0
0409002258	Kyllingebrystfilet - marineret	1,4868	2,7684	0,042	73,4	80	-6,6

Faktor %N til kød: 3,85

Prøve nr.	Type	Fedt	Nitrogen	Hydroxy- prolin	Kylling%	Deklareret kylling%	Afvigelse deklareret - beregnet
		g/100g	g/100g	g/100g	(beregnet)	g/100g	g/100 g
0409002259	Kyllingebrystfilet - marineret	1,3935	2,6999	0,052	71,5	80	-8,5
0409002260	Kyllingebrystfilet - marineret	1,5405	2,7532	0,048	73,1	80	-6,9
0409002261	Kyllingebrystfilet - marineret	1,2575	2,7607	0,045	73,0	80	-7,0
0409002262	Kyllingebrystfilet naturelmarineret	1,3699	3,1769	0,045	83,9	91	-7,1
0409002263	Kyllingebrystfilet naturelmarineret	1,4988	3,1328	0,044	82,9	91	-8,1
0409002264	Kyllingebrystfilet naturelmarineret	1,3822	3,0927	0,055	81,7	91	-9,3
0409002265	Kyllingebrystfilet neutralmarineret	1,4584	3,0404	0,044	80,4	91	-10,6
0409002266	Kyllingfilet neutralmarineret	0,8274	3,1895	0,045	83,7	91	-7,3
0409002267	Kyllingfilet neutralmarineret	1,5286	3,2722	0,040	86,5	91	-4,5
0409002843	Farmer kylling filet neutralmarineret	1,6074	3,2186	0,039	85,2	91	-5,8
0409002844	Farmer kylling filet neutralmarineret	1,4441	3,1296	0,038	82,7	91	-8,3
0409002845	Kyllingebrystfilet naturelmarineret	1,5278	3,3208	0,042	87,8	91	-3,2
0409002846	Kyllingefilet	1,4462	3,3476	0,046	88,4	90	-1,6
0409002847	Kyllingebrystfilet marineret	0,9286	2,7054	0,049	71,2	80	-8,8
0409002042	Kycklingbröstfilé, marinerad	1,0190	2,5780	0,104	67,2	65	2,2
0409002201	Kycklingbröstfilé, marinerad	1,0696	2,9379	0,083	77,3	90	-12,7
0409002202	Löstfryst Kycklingbröstfilé	1,2568	2,7934	0,102	73,1	80	-6,9

rød kursiv skrift= korrigeret kylling%

### Bilag 3,3: Kyllinge % afvigelse fra deklareret kyllinge % inkl. glasering.

Prøve nr.		Virksomhed	By	glaserings	Kylling %	Kylling %	Kylling %	Afvigelse g	Afvigelse g
				%	(beregnet)	glasering	oplyst	O -B	O-G
0409002143	F	Lantmännen. Danpo	Aars	k	97,4		100	-2,6	
0409002144	F	Lantmännen. Danpo	Aars	k	96,7		100	-3,3	
0409002145	F	Lantmännen. Danpo	Aars	k	95,3		100	-4,7	
0409002146	F	Lantmännen. Danpo	Aars	k	98,0		100	-2,0	
0409002147	F	Lantmännen. Danpo	Aars	k	95,7		100	-4,3	
0409002148	F	Lantmännen. Danpo	Aars	k	97,0		100	-3,0	
0409001984	F	Rose Poultry	Brovst	k	95,5				
0409001990	F	Rose Poultry	Brovst	k	98,2				
0409003363	F	Rose Poultry	Brovst		95,6		98	-2,4	
0409002252	F	Rose Poultry	Vinderup	k	99,6		100	-0,4	
0409002253	F	Rose Poultry	Vinderup	k	97,7		100	-2,3	
0409002255	F	Rose Poultry	Vinderup	k	97,2		100	-2,8	
0409002256	F	Rose Poultry	Vinderup	k	102,0		100	2,0	
0409002257	F	Rose Poultry	Vinderup	k	95,2		100	-4,8	
0409004256	F	Nr. Søby kød engros	Årslev		97,6		100	-2,4	
0409004262	F	BF-OKS A/S	Hesselager		93,4		100	-6,6	
0409004263	F	BF-OKS A/S	Hesselager		95,8		100	-4,2	
0409002139	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	3	69,9	71,97	65	4,9	6,97
0409002140	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	3	82,3	84,80	65	17,3	19,80
0409002141	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	3	69,9	72,02	65	4,9	7,02
0409002142	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	3	84,3	86,83	80	4,3	6,83
0409002149	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	k	85,8		87	-1,2	
0409002150	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	k	85,7		90	-4,3	
0409002151	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	k	89,1		87	2,1	
0409002152	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	k	88,2		87	1,2	
0409002153	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	k	87,0		90	-3,0	
0409002154	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	k	86,4		90	-3,6	
0409002832	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	3	80,8	83,20	80	0,8	3,20
0409002833	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	3	80,8	83,24	80	0,8	3,24
0409002834	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	3	74,4	76,65	65	9,4	11,65
0409002835	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	3	82,5	85,01	80	2,5	5,01
0409002836	NM	Lantmännen. Danpo	Aars	3	76,0	78,29	80	-4,0	-1,71
0409002424	NM	Lantmännen. Danpo	Give	3	72,7	74,90	80	-7,3	-5,1
0409002425	NM	Lantmännen. Danpo	Give	3	74,5	76,70	80	-5,5	-4,05
0409002426	NM	Lantmännen. Danpo	Give	3	72,7	74,80	80	-7,3	-5,2
0409002427	NM	Lantmännen. Danpo	Give	3	78,7	81,00	80	-1,3	<sup>1</sup> 0,23
0409001996	NM	Rose Poultry	Brovst		69,7		80	-10,3	
0409002827	NM	Rose Poultry	Brovst		68,1		80	-11,9	
0409002828	NM	Rose Poultry	Brovst		71,0		80	-9,0	
0409002829	NM	Rose Poultry	Brovst		78,2		80	-1,8	
0409002830	NM	Rose Poultry	Brovst		67,4		80	-12,6	
0409002831	NM	Rose Poultry	Brovst		59,8			59,8	
0409003364	NM	Rose Poultry	Brovst	2	77,1	78,61	84	-6,9	-5,39
0409003365	NM	Rose Poultry	Brovst	4	72,3	75,21	80	-7,7	-4,79
0409003366	NM	Rose Poultry	Brovst	4	67,1	69,81	80	-12,9	-10,19
0409003367	NM	Rose Poultry	Brovst	2	70,5	71,91	80	-9,5	-8,09

<sup>1</sup> Tallene for Danpo i Give er ændret i forhold til slutrapport om kontrol af vandindhold i kyllingefilet offentliggjort den 4. juni 2009, idet virksomheden i første omgang havde oplyst en forkert glaseringsprocent.



0409003368	NM	Rose Poultry	Brovst	4	60,0	62,38	65	-5,0	-2,62
0409002258	NM	Rose Poultry	Vinderup	2	73,4	74,86	80	-6,6	-5,14
0409002259	NM	Rose Poultry	Vinderup	2	71,5	72,95	80	-8,5	-7,05
Prøve nr.		Virksomhed	By	glaserings %	Kylling % (beregnet)	Kylling % glasering	Kylling % oplyst	Afvigelse g O - B	Afvigelse g O - G
0409002260	NM	Rose Poultry	Vinderup	2	73,1	74,51	80	-6,9	-5,49
0409002261	NM	Rose Poultry	Vinderup	2	73,0	74,42	80	-7,0	-5,58
0409002262	NM	Rose Poultry	Vinderup	k	83,9		91	-7,1	
0409002263	NM	Rose Poultry	Vinderup	k	82,9		91	-8,1	
0409002264	NM	Rose Poultry	Vinderup	k	81,7		91	-9,3	
0409002265	NM	Rose Poultry	Vinderup	k	80,4		91	-10,6	
0409002266	NM	Rose Poultry	Vinderup	k	83,7		91	-7,3	
0409002267	NM	Rose Poultry	Vinderup	k	86,5		91	-4,5	
0409002843	NM	Rose Poultry	Vinderup	k	85,2		91	-5,8	
0409002844	NM	Rose Poultry	Vinderup	k	82,7		91	-8,3	
0409002845	NM	Rose Poultry	Vinderup	k	87,8		91	-3,2	
0409002846	NM	Rose Poultry	Vinderup	2	88,4	90,16	90	-1,6	0,16
0409002847	NM	Rose Poultry	Vinderup	2	71,2	72,62	80	-8,8	-7,38
0409002042	NM	Scanpo A/S	Herlufmagle	2-4	68,0	70,02	65	3,0	5,02
0409002201	NM	Scanpo A/S	Herlufmagle	2-4	77,4	79,70	90	-12,6	-10,30
0409002202	NM	Scanpo A/S	Herlufmagle	2-4	73,8	76,03	80	-6,2	-3,97

k = kølet

O - B = Oplyst kyllinge% - beregnet kyllinge%

O - G = Oplyst kyllinge% - Beregnet kyllinge% under hensyn til glaserings%

Hvis glaserings % er oplyst som 2-4% er der i beregningen brugt 3% glasering.