

Det gångna året har varit ett mycket händelserikt år för analysmarknaden i Sverige i allmänhet och för gamla och nya medarbetare på Eurofins i Sverige i synnerhet. Under året som gått har Eurofins tagit över verksamheten i två andra laboratorier på analysmarknaden i Sverige. Övertagandena har skett som en del i att stärka Eurofins position på den svenska marknaden och etablera sig som marknadsledare i Sverige och Skandinavien. Vi på Eurofins önskar att välkomna nya medarbetare och kunder från tidigare Analycen samt analysdelen av Stockholm Vatten\* till Eurofinsfamiljen. Integrationsprocessen för att samordna verksamheterna är redan i full gång och vi är övertygade om att när arbetet är klart kommer våra kunder enbart känna att de påverkats positivt. Vi hoppas att Ni som kunder har överseende med förändringarna och eventuella svårigheter under integrationsprocessen.

Mer information om den nya organisationen hittar ni i detta blad.

*God Jul och ett Gott Nytt år*

*Tomas Rydstedt*

*\*Köpet är villkorat beslut, klart till 2008.01.01*



Eurofins  
Steins Laboratorium AB

Tlf. +46 (0)36 18 76 90

eurofins@eurofins.se  
www.eurofins.se

# Europeiska Union reglerar tillsatämnen i plast avsedd för mat

Av Peter Ekerfelt, Försäljningschef



Den östrogeniska effekten hos vissa tillsatämnen i plaster, så kallade phtalater, var varit känd sedan många år. Trots kändedom av bieffekter, används dessa substanser i ett flertal vanliga produkter som dagligen används. Detta på grund av phtalaternas fördelaktiga egenskaper och låga kostnad. Europeiska Unionen har nu för första gången tagit fram gränsvärden för phtalater komponenter i livsmedelsemballage och leksaker.

Plastpackningen i lock på glasbehållare som används till livsmedelsförvaring innehåller en hög procentuell halt tillsatämnen för att kunna garantera packningens funktion och hållbarhet under lång

tid. Det är bara under senare år som dessa tillsatämnen använts, i plaster som kommer i kontakt med livsmedel, inom den Europeiska Unionen.

Enligt ordalagen i Direktiv 2007/19/EC, ska lock till glasbehållare behandlas på samma sätt som plaster, ur ett juridiskt perspektiv. De måste därmed uppfylla den övergripande migrationsnivån vilket motsvarar 60 mg/kg livsmedel. Det är även fastställt specifika migrations gränser för de vanligast brukade phtalaterna med innebörden att endast mycket små mängder phtalater får migrera från emballaget till livsmedlet.

För en rad tillsatämnen med betydligt lägre toxikologiska effekter, har Europeiska Unionen accepterat mycket högre migrationsgränser, i enlighet med Regulation EC (nr) 372/2007, för en provisorisk period fram till juni 2008. För substanser med lägre toxicitet såsom ESBO, ATBC och sju andra ämen har gränsvärden höjts till 300 mg/kg livsmedel.

De nya lagstadgade kraven, särskilt för ESBO och ATBC, medför en signifikant förbättring för både producenter och konsumenter. Ett flertal kontroller utförda av myn-

digheter påvisar dock fortfarande att några resultat överskrider de nya lagstadgade gränsvärdena. Organisationen European Food Safety Authority (EFSA) har fastslagit att sporadiska resultat som överskrider nivån för det dagliga intaget med största sannolikhet inte innebär ett hot mot mänsklig hälsa.

I motsats till detta, så har en mycket låg nivå utav använda phtalater i plasttillsatämnen visat sig ha en negativ påverkan på reproducerbarhets processen och den mänskliga levern. Att lagstadga efter dessa nivåer skulle i praktiken innebära ett totalförbud mot dessa substanser i kontakt med livsmedel.

Eurofins erbjuder analyser för phtalater, ESBO och ATBC för lock till glasbehållare, emballage och plaster, genom GC/MS. Analysresultat visar att koncentrationen av diethylhexylphthalate (DEHP) fortfarande kraftigt överstigit gränsvärden i mer än 30% av de prov som analyserats av Eurofins. Det är rimligt att tro att kontaminering i produktionen samt cross kontaminering inom produktionsenheterna är den huvudsakliga orsaken till dessa resultat.

Kontakt: pek@eurofins.se

**Eurofins**  
**Steins Laboratorium AB**  
**UpDate**

UpDate utges av  
Eurofins Steins Laboratorium AB

Allan Steen, [as@eurofins.se](mailto:as@eurofins.se)  
Tomas Rydstedt, [tor@eurofins.se](mailto:tor@eurofins.se)  
Peter Ekerfelt, [pek@eurofins.se](mailto:pek@eurofins.se)

Upplaga: 1500

© Citat bara med angivelse av källan

eurofins

updater

# Äkthet i livsmedel

## Är det äkta ål på julbordet?

Av Peter Ekerfelt, Försäljningschef

**Höga priser på premiumprodukter leder till ett växande problem med undermåliga kopior och stulna varumärkesidentiteter. Den ökade globaliseringen har gjort att utbudet av oäkta produkter ökat och att spridningen av dessa över världen går enklare och snabbare.**

Det stigande utbudet av kopior och falska varor har medfört en stigande efterfrågan på att kontrollera produkternas äkthet. Vare sig det gäller champagne, juice eller ål är det viktigt att producenter, distributörer och konsumenter kan försäkras om att produkten är äkta och kontrollerad. Oäkta varor skapar en orättvis konkurrensbild för företagen och medför att produkter med dålig kvalitet når konsumenterna.

Problemet är dock att metoderna som används för att förfalska produkter vad gäller produktionsprocesser eller produktsammansättningar är sofistikerade och långt utvecklade. I vissa fall måste man ner på atomnivå för att kunna ta ställning till om en produkt är äkta eller falsk. Det innebär att de traditionella metoder som används för att säkerställa äkthet inte är tillräckliga.

Eurofins Scientific utvecklade redan på 1980-talet en teknik vilket möjliggör undersökning av individuella biomolekyler på atomnivå. Metoden togs fram för att i syfte att ge vinindustrin möjlighet att ta ett fingeravtryck på olika vintyper och på så sätt motverka möjligheterna för förfalsk-

ningar. Metoden har utvecklats kontinuerligt och dess användningsområde innefattar idag även livsmedel, kemikalier, kosmetika och medicinala varor.

Metoden som är patenterad heter SNIF-NMR® vilket står för Sitespecifik Natural Isotopic Fractionation studied by Nuclear Magnetic Resonans. Analysen undersöker biomolekylerna på atomnivå och resultatet blir ett karaktäristiskt isotopiskt fingeravtryck.

Kortfattat kan det förklaras som att atomerna i biomolekylerna förekommer i olika atomvikter vilka benämns som isotoper. Dessa isotoper förekommer i sin tur i ett bestämt relativt förhållande. Isotopernas andel, förhållande, uppbyggnad och position påverkas av produktens ursprung samt de tekniker som använts vid förarbete och produktion av produkten. Det SNIF-NMR® gör är att bestämma dessa parametrar och så sätt skapa en isotopisk profil för produkten, ett slags fingeravtryck.

Fingeravtrycken sparas i en databas som Eurofins tillhanda- och upprätthåller. Databasen innehåller profiler på över 10 000 naturliga ämnen från hela världen.

Kontakt: [pek@eurofins.se](mailto:pek@eurofins.se)



# Kontaktinformation

## Säljorganisation från 2008.01.01

Peter Ekerfelt, Försäljningschef

### Miljö

#### Orange

Lars Isaksson tfn 0761-46 66 36 lars.isaksson@lantmannen.com  
(från 2008.02.15)

#### Blå

Lena Thomsen tfn 018-68 60 95 lena.thomsen@lantmannen.com

#### Lila

Peter Ekerfelt tfn 0702-59 66 60 pek@eurofins.se

#### Röd

Johan Sonesson tfn 0703-71 82 80 jso@eurofins.se

#### Grön

Håkan Johansson tfn 0705-50 61 40 hakan.x.johansson@lantmannen.com

### Offentlig upphandling

Eddie Klingstedt tfn 0510-887 52 eddie.klingstedt@lantmannen.com



### Livsmedel

#### Röd

Aurelia Kopczynska tfn 0706-48 87 44 ako@eurofins.se

#### Grön

Anja Hullberg tfn 0709-59 60 87 anja.hullberg@lantmannen.com

#### Gul

Martin Andersson tfn 0705-28 69 12 martin.andersson@lantmannen.com

#### Blå

Peter Gilbertsson tfn 0761-18 39 87 peter.gilbertsson@lantmannen.com

#### Mejeri

Ann-Margreth Skoug tfn 0709-18 76 25 ask@steins.se

### Agro

Sven-Åke Nilsson tfn 0706-24 79 08 sven-ake.nilsson@lantmannen.com

Charlotte Åkerlind tfn 0704-93 07 05 cal@eurofins.se

Hans-Erik Johansson tfn 0510-887 16 hans-erik.johansson@lantmannen.com

Roland Svanberg tfn 0510-887 14 roland.svanberg@lantmannen.com

