

E-post til Toro via hjemmeside 4.3.2012

Henvendelse: Jeg har laktoseintoleranse og har en hjemmeside www.laktosefritt.no og en FB-side med samme navn. Jeg har fått en epost om Toros produkter som inneholder sk "aroma" som vedkommende reagerer på. Feks Taco lasagne.

Hva slags aroma er det dere bruker? Hvis produktene inneholder laktose skal de merkes, i det minst med "spor av.."

Mvh Lill Fanny Sæther
lills@ther.oslo.no www.laktosefritt.no

Svar fra Toro 22.3.2012

Rieber bruker noen ulike aromaer. Når de brukes, kan de merkes som "aroma" uten nærmere spesifisering, bortsett fra hvis de inneholder en råvare som består av eller har opphav i en av 14 definerte råvaregrupper som kan utløse allergi. Da er vi er pliktig til å oppgi det. Melk og melkeprodukter er en av disse; dvs også laktose. Hvis det er brukt laktose eller råvarer av melk i aromaen, vil vi oppgi det på pakningen.

Absolutt alle råvarer som inngår i en matvare fra TORO er gjenstand for streng vurdering av mattrygghet, gjennom dokumentasjon der blant annet risiko for allergener vurderes. Leverandørene må oppgi om det de leverer inneholder et allergen, om varen er produsert på en produksjonslinje som også brukes til allergene produkter, eller om den er produsert i en fabrikk der det kan være risiko for krysskontaminering. Hvis de bekrefter sammenhenger, må de vise til systemer for å skille produksjonene og gode rengjøringsprosedyrer ved produktskifter. Vi inspiserer også hvert år mange leverandører, og da er allergirisiko ett av kontrollpunktene.

Internt hos oss selv har vi egen kvalitetssikrings-gruppe som har etablert strenge prosedyrer for å unngå utilsiktet overføring av allergener mellom produkter.

Vi legger ved en orientering om aromaer som inngår i TORO sine matvarer.

(See attached file: AROMA, hva er det.docx)

Vi håper dette gir deg de svarene du trenger.

VEDLEGG

Hva er «aroma»?

1. Egenproduserte aromaer.

Tenk deg at du steker fisk, kjøtt, bacon, kylling, grønnsaker, mel, brød eller kaker. Ved varmebehandling gir du maten ny smak, ny lukt, nytt utseende og ny struktur; maten forandres fullstendig. Endringen vi ser, lukter og smaker kommer av at yttersiden (overflaten) av maten kommer i kontakt med høy varme. Da oppstår det smaks- og fargeendringer. Hvis du prøver å skrape av overflaten og smake bare på denne, vil den smake og lukte ganske intenst.

Tenk deg nå videre at du finmaler råvarene, ja så fint at det blir et fint, fint pulver. Da er så å si alt «overflate». Du tilsetter så vann eller fett, og under omrøring lar du dette brune på en stekepanne. Alle de små bitene kommer stadig i nærkontakt med den varme stekeflaten, og vi får brunfarge og ny smak og ny lukt i hele blandingen. Dette er nøyaktig det samme som mormor (og kanskje mor?) gjør når de de bruner saus på stekepannen av mel og fett. Det er også dette vi gjør i TORO-fabrikken når vi lager «brunet masse» som TORO bruker i de brune sausene og grytene.

Men vi kan også blande andre proteinrike og finpulveriserte råvarer, gjerne sammen med sukkerarter, fett og aminosyrer (oppdelte proteiner) og steke dette. Da dannes det nye smaker som vi kan ta isolere og bruke som smaksstoffer (aromaer) i matvarer. Avhengig av hvilke råvarer vi bruker, hvor lang tid vi kjører prosessen, hvor høy temperatur vi bruker etc., får vi forskjellige smaker. Vi kan få kjøttsmak av soya og baconsmak av gjærproteiner, bare for å gi et par eksempler. Og det kan smake grillet, stekt, fritert eller kokt. TORO har utviklet en prosess for dette, og selger slike smaker/aromaer over hele verden.

Slike aromaer kalles teknisk og i lovverket for «thermal processed flavourings». Thermo betyr jo varme, dvs at de er framstilt i en prosess der det benyttes varme/høy temperatur. Ettersom lukt og smak henger nøye sammen, bruker lovverket felles betegnelse på disse sanseopplevelsene og kaller det «aroma», eller på engelsk «flavouring».

2. Innkjøpte aromaer.

I tillegg til våre egenproduserte aromaer kjøper vi noe fra bedrifter som har spesialisert seg på dette markedet:

2.1. Mange av disse er av samme kategori som nevnt i punkt 1.

2.2. Andre kan være smaker som er hentet fra naturens store utvalg av smaksstoffer. De blir vasket ut av planter ved hjelp av vann eller alkohol. Så blir vannet eller alkoholen dampet helt av (ingen rester av alkohol igjen), og resten tørkes til pulver eller til konsentrert kraft.

2.3. Endelig har vi de som fremstilles syntetisk. De kalles for aromastoffer, og er ofte fremstilt i spesialiserte fabrikker. Fabrikkene kalles «flavour-hus». Hvert aromastoff har en definert kjemisk formel, som ofte kan være funnet i naturen, men som også kan lages syntetisk. Det finnes omtrent 2700 godkjente aromastoffer til bruk i mat. Eksempler på dette er vanillin, sitronsyre, mandelessens, jordbærsmak o.l. Det er bare noen få aromastoffer som har fått E-nummer, ettersom aromaer er underlagt et eget godkjennings- og klassifiseringssystem. Det er ikke krav til at navnet på den/de aromaer som brukes i maten skal oppgis.

Søtvare- og drikkeindustrien er de største brukerne av aromastoffer. «Salte» produkter i Rieber har begrenset bruk, mens våre søte produkter (kaker og desserter) bruker noe mer.

3. Hvorfor bruker vi aroma?

All behandling av mat etter at den er høstet medfører at noe av den naturlige aromaen/ smaken taper seg. Dette skjer under skrelling, vasking, koking, forvelling, hermetisering, tørking eller lagring. Det er i noen tilfeller ønskelig å bringe behandlet mat opp til samme smaksnivå som det opprinnelige. Røykaroma brukes for å gi helt nye smaker, mens for andre kategorier, så som desserter, søtsaker eller drikker, ønsker man å smaks-sette disse spesielt.

4. Er aromaer trygge?

EU har delt aromaer inn i åtte grupper, de mest kjente er

- a. aromastoffer (se over, 2.3)
- b. naturlige aromastoffer (se over, 2.2)
- c. termiske prosessaromaer (se over, kap 1)
- d. røykaroma (brukt i fiske- og kjøttindustrien for å erstatte røyking)
- e. ingredienser med aromatiske egenskaper (krydder og proteinekstrakter så som gjærekstrakt og hydrolysater er ikke medregnet)

Aromaer til matvarer kjøpes kun fra flavour-hus eller fra bedrifter som er underlagt det samme strenge regelverk for kvalitet og hygiene som andre matvarebedrifter. I tillegg er hver enkelt aroma risikovurdert og godkjent av uavhengige vitenskapskomiteer. Her deltar blant annet JECFA (Verdens Helseorganisasjon sin ekspertkomite for å risikovurdere tilsetnings-stoffer), EFSA (European Food Safety Authority), Mattilsynet og VKM, den norske Vitenskapskomiteen.