

# Regler for brug af logo hos håndværksbagerere



# Indeks



Side 3. Fuldkornslogoet

Side 4. Brug af logo i bagerbutik

Side 5. Eksempler på brug af logo

Side 6. Krav til brød med fuldkornslogo

Side 7. Beregning af QUID

Side 8. Beregning af tørstof

Side 9. For mere information



# Fuldkornslogoet



## Formål med brugen af fuldkornslogoet

For partnerne er formålet med brugen af fuldkornslogoet at udbrede kendskabet til logoet og sloganet "Vælg fuldkorn først". Herudover skal viden om fuldkorn øges mere generelt. Baggrunden for fuldkornslogoet er Fødevarestyrelsens officielle anbefaling formuleret i de officielle kostråd:

### Vælg fuldkorn

Spis mindst 75 g fuldkorn om dagen. Fuldkorn finder du i mad, der er lavet af kornprodukter, hvor hele kornet er taget med. 75 g fuldkorn svarer fx til 2 dl havregryn og en skive fuldkornsrugbrød.

Vælg fuldkorn først – det er nemt, hvis du går efter Fuldkornsmærket, når du køber ind.

Fuldkornsmærket er din garanti for et højt indhold af kostfibre og fuldkorn i brød, gryn, mel, morgenmadsprodukter, ris og pasta.

## Anvendelsesmæssige kriterier

Konteksten, som logoet præsenteres i, skal være i overensstemmelse med formålet med logoet og må ikke vildlede eller forvirre befolkningen.

Inden logoet tages i brug bør bageren derfor – og også gerne resten af personalet - have gennemgået Fuldkornspartnerskabets uddannelsesmateriale, der kan rekvireres hos sekretariatet.

På <http://fuldkorn.dk/om-partnerskabet/71-fuldkornslogoet> findes logomanualen, som ligeledes bør gennemgås, da dette materiale blot er et kort uddrag. På sidste side findes kontaktoplysninger for mere information.



# Brug af logo i bagerbutik



**For ikke færdigpakkede produkter til salg over disk hos håndværksbagere, in store bagerier og lignende gælder:**

- Brød og lign. produkter kan markedsføres med fuldkornslogoet påført direkte på brød fx skilt placeret i brødet, såfremt dette ikke er egnet til at vildlede forbrugeren. Dette kan fx sikres ved at hyldekant, reel eller tilsvarende i direkte tilknytning til det pågældende brød også mærkes med fuldkornlogoet eller produktets navn påføres samme skilt.
- Det er vigtigt, at virksomheden sikrer sig, at mærket ikke rykkes til et andet brød, dette kan være risiko ved selvbetjeningsmontrer.
- Teksten "Fødevarestyrelsen anbefaler mindst 75 gram fuldkorn om dagen som del af en varieret kost" skal være synlig for kunderne.
- Hvilken mængde fuldkorn de enkelte produkter indeholder (x gram fuldkorn per 100 gram) skal være synlig for kunderne.
- Inden logoet tages i brug bør bageren – og også gerne resten af personalet - have gennemgået Fuldkornspartnerskabets uddannelsesmateriale, der kan rekvireres hos sekretariatet



# Eksempler til brug af logo



Hyldeforkant med brødnavn, logo og antal gram fuldkorn per 100 gram.



Skilt i brødet med brødnavn, logo og antal gram fuldkorn per 100 gram.



Brødkurv med skilt med brødnavn, logo og antal gram fuldkorn per 100 gram.



Brød må **gerne** mærkes med fx flag eller anden mærkning direkte i brødet, så længe indholdet af fuldkorn i de enkelte produkter (x gram fuldkorn per 100 gram) er synlig for kunderne i butikken.



# Krav til brød med fuldkornslogo



**HUSK ved brug af fuldkornslogoet at brød pr. 1. september 2016 er delt op i 2 kategorier:**

**Brød og brødmix, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes (for brødmix gælder kriterierne for den færdige vare)**

*Brødet skal indeholde mindst 50 % fuldkorn beregnet på tørstof og 30 % fuldkorn beregnet på QUID (Quantitative ingredient declaration). Begge dele skal være opfyldt.*

*Brødet skal også leve op til nøglehulskravene:*

- Fedt max 7 g/ 100 g.
- Sukkerarter højst 5 g/ 100 g
- Kostfibre min. 5 g/ 100 g.
- Salt højst 1,0 g/ 100 g.

**Rugbrød og andre rugbaserede produkter samt brødmix, hvor kun væske og eventuelt gær skal tilsættes.**

*Brødet skal indeholde mindst 50 % fuldkorn beregnet på tørstof og 30 % fuldkorn beregnet på QUID (Quantitative ingredient declaration). Begge dele skal være opfyldt.*

*I produkterne skal mindst 30% af cereallerne være fuldkornsrug.*

*Brødet skal også leve op til nøglehulskravene:*

- Fedt højst 7 g/ 100 g.
- Sukkerarter højst 5 g/ 100 g
- Kostfibre mindst 6 g/ 100 g
- Salt højst 1,2 g/ 100 g.

Ovenstående krav er gældende fra 1. september 2016. Læs mere om kravene i logomanualen for fuldkornslogoet på

[www.fuldkorn.dk](http://www.fuldkorn.dk).



# Beregning af QUID



## Formel for beregning af QUID.

$$\frac{\text{Fuldkornsingrediens1} + \text{Fuldkornsingrediens2 osv.}}{\text{Vægten af det færdige brød}} \times 100 = X \text{ QUID \% fuldkorn}$$

QUID er forholdet mellem vægten af alle fuldkornsingredienserne og vægten af det færdige brød regnet i procent

## Kravet i fuldkornslogoet er mindst 30 % beregnet på QUID.

Eksemplificeret ved fantasibrødet:

$$\frac{351 \text{ g (fuldkornshvedemel)}}{900 \text{ g (vægten af det færdige brød)}} \times 100 = 39 \% \text{ fuldkorn}$$

**Eksempel på et brød (der er tale om en 'fantasiopskrift' for at illustrere beregningsmetoden):**

### Opskrift på fantasibrød:

351 g Fuldkornshvedemel  
50 g Solsikkefrø  
200 g Hvedemel  
300 g Vand  
50 g Gær  
9 g Salt  
40 g Olie  
1000 g færdig dej i alt

Vægt af brød efter bagning 900 g  
(pga. fordampning ved bagningen)



# Beregning af tørstof



Formel for fuldkornsindhold beregnet på tørstof:

$$\frac{\text{Fuldkornsingredienser} \times 0,85}{(\text{Fuldkornsingredienser} + \text{øvrigt mel- og korningredienser}) \times 0,85 + \text{alle andre ingredienser ganget med deres tørstofværdier}} \times 100 = X \text{ tørstof \% fuldkorn}$$

Kravet i fuldkornslogoet er mindst 50 % fuldkorn beregnet på brødets tørstof.

Eksemplificeret ved fantasibrødet:

$$\frac{(351 \text{ g fuldkornshvedemel}) \times 0,85}{(351 \text{ g fuldkornshvedemel} + 200 \text{ g hvedemel}) \times 0,85 + (50 \text{ g solsikkefrø} \times 0,963 \text{ (tørstofværdi for solsikkefrø)}) + (50 \text{ g gær} \times 0,31 \text{ (tørstofværdi for gær)}) + (9 \text{ g salt} \times 0,995 \text{ (tørstofværdi for salt)}) + (40 \text{ g olie} \times 1 \text{ (tørstofværdi for olie)})} \times 100 = 51 \text{ \% tørstof fuldkorn}$$

Når man beregner fuldkornsindhold i brød beregnet på tørstoffet i brødet, kan man for de fleste mel- og kornprodukter bruge tørstofværdien 85 %, forudsat at vandindholdet er maksimum 15%. Er du i tvivl om, hvorvidt ingredienserne falder indenfor mel- og kornprodukter, kan du enten hente tørstofværdierne som tabelværdier på [www.frida.fooddata.dk](http://www.frida.fooddata.dk) eller få oplyst dem hos producenten.

Er der kerner som fx solsikkefrø, græskarkerner eller hørfrø i opskriften, skal man tage højde for, at disse ingredienser har andre tørstofværdier. Ligeledes skal man tage højde for, at grøntsager som fx kartofler og gulerødder også har andre tørstofværdier. Disse tørstofværdier kan indhentes hos producenter eller som tabelværdier – jf. ovenfor.

Det er også vigtigt at huske, at basisingredienser som fx salt, gær og fedtstof også indgår i beregningerne. Derfor skal disse ingrediensers tørstofindhold også regnes med.



# For mere information



## Kontakt

Fuldkornspartnerskabets sekretariat  
H.C. Andersens Boulevard 18  
1553 København V

Camilla Toft Petersen  
[camilla@fuldkorn.dk](mailto:camilla@fuldkorn.dk)  
+45 30 38 15 46

Eller se mere på [www.fuldkorn.dk](http://www.fuldkorn.dk)

