



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ohje
[5240/04.02.11.01/2019]

Valtakunnallinen suolan ja ravintoarvon valvontaprojekti 2019





Sisällysluettelo

1 Johdanto	3
2 Lainsäädäntö ja ohjeet	4
3 Tarkastus	4
3.1 Milloin tarkastukset on tehtävä?	4
3.2 Tarkastettavat elintarvikkeet	4
3.2.1 Pakatut elintarvikkeet	5
3.2.2 Pakkaamattomat elintarvikkeet.....	7
3.3 Tarkastuskohteet	8
3.4 Tarkastusten tekeminen	8
3.4.1 Valmistelut	8
3.4.2 Tarkastuskäynti	8
4 Näytteenotto	9
4.1 Milloin näytteet otetaan ja lähetetään Ruokaviraston laboratorioon	9
4.2 Mitä elintarvikkeita otetaan näytteiksi	9
4.3 Näytteiden tutkiminen ja maksullisuus.....	10
4.4 Näytteenottolomake ja sen täyttäminen.....	10
4.5 Miten näytteet otetaan ja lähetetään Ruokaviraston laboratorioon?	10
5 Muita tietoja	11
Liite 1.....	11
Liite 2.....	11
Liite 3.....	11
Liite 4.....	11



1 Johdanto

Kuluttajat ovat kiinnostuneita ruokavalion ja terveyden välisestä suhteesta. EU:ssa alettiin noudattaa pakollista ravintoarvomerkintää 13.12.2016, jolloin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (EU) N:o 1169/2011 (elintarviketietoasetus) tuli ravintoarvomerkinnän osalta sovellettavaksi pakatuissa elintarvikkeissa. Mainitusta ajankohdasta lukien alettiin soveltaa Suomessa myös kansallista maa- ja metsätalousministeriön asetusta 1010/2014 (MMMa 1010/2014), jossa säädetään suolan saannin kannalta merkittävien elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi. Kansallisesti myös säädetään, että tietyistä pakkamaattomista elintarvikkeista tulee ilmoittaa suolan ja/tai rasvan määrä vähittäismyyntipaikassa (maa- ja metsätalousministeriön asetus 834/2014).

Pakollisella ravintoarvomerkinnällä pyritään edistämään kansanterveyttä koko EU:n tasolla. Elintarvikkeen ravintoarvomerkintä koskee tietoja elintarvikkeiden sisältämästä energiasta ja tietyistä ravintoaineista. "Voimakassuolainen" tai "sisältää paljon suolaa" -merkinnän ilmoittaminen ravintoarvomerkinnän rinnalla on kansanterveyden näkökulmasta perusteltua. Väestötutkimusten mukaan matala suolan (natriumin) saanti suojaa kohonneelta verenpaineelta, sydän- ja verisuonisairauksilta, mahasyövältä sekä aivohalvaukselta. Suolan saannin vähentäminen on erityinen painopiste elintarvikkeiden tuotekehityksessä, jota Suomessa tuetaan kansallisella ravitsemussitoumuksella (teollisuus, kauppa ja joukkoruokailu). Väitteet "voimakassuolainen" tai "sisältää paljon suolaa" ovat suolaan liittyviä negatiivisia väitteitä. Näiden väitteiden käyttöä säädellään kansallisella asetuksella (MMMa 1010/2014), jota myös sovelletaan Suomeen tuotuihin elintarvikkeisiin. Sen sijaan muiden suolaan liittyvien väitteiden, kuten vähäsuolainen tai suolaton, käyttöä säädellään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveystieteistä.

Ruokavirasto pyrkii osaltaan valvonnan ohjauskeinoin vahvistamaan toimenpiteitä suolankäytön vähentämiseksi väestötasolla ottamalla vuonna 2019 yhdeksi valvonnan painoalueeksi elintarvikkeen suolan ja ravintoarvon valvonnan. Suolan ja ravintoarvon valvontaprojektissa valvotaan suolan saannin kannalta merkittävien elintarvikkeiden ravintoarvotietoja, merkintöjen säännöstenmukaisuutta ja oikeellisuutta. Samalla tutkitaan erityisesti suolan määrää elintarvikkeissa ja arvioidaan tarvetta ilmoittaa elintarvike voimakassuolaiseksi. Projektin aikana annetaan ohjeistusta ja neuvontaa elintarvikealan toimijoille ja valvontaviranomaisille erityisesti ravintoarvon ja suolan merkinnöistä. Ruokavirasto varautuu projektilla ennakkoon EU-tasolla tehtävään mahdolliseen ravintoarvomerkintöjen valvontaa koskevaan maakohtaiseen kyselyyn. Projektin ohella kerätään tietoa myös muista yleisistä elintarvikkeesta annettavista pakollisista tiedoista.



Projektin onnistumiselle ovat Ruokaviraston ohella tärkeitä tahoja kunnan elintarvikevalvontaviranomaiset, aluehallinnon ja tullin elintarvikevalvontaviranomaiset sekä elintarvikealan toimijat.

2 Lainsäädäntö ja ohjeet

Tässä projektissa valvotaan elintarvikelainsäädännön ja Ruokaviraston ohjeiden noudattamista.

Säädökset

- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o [1169/2011](#) elintarviketietojen antamisesta kuluttajille (elintarviketietoasetus)
- Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o [1924/2006](#) elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus elintarviketietojen antamisesta kuluttajille [834/2014](#)
- Maa- ja metsätalousministeriön asetus eräiden elintarvikkeiden ilmoittamisesta voimakassuolaiseksi [1010/2014](#)

Ohjeet

- [Oiva-arviointiohjeet](#): 13.1 Yleiset pakkausmerkinnät ja 13.2 Ravintoarvomerkinä sekä 13.3 Markkinointi (ravitsemus- ja terveysväitteet)
- [Ruokaviraston ohje 17068/2](#). Elintarviketieto-opas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille (jäljempänä Elintarviketieto-opas)
- [Eviran ohje 17075/1](#). Pikaopas ravitsemus- ja terveysväitteiden käyttöön
- [Eviran ohje 17052/4](#). Ravitsemus- ja terveysväiteopas elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille
- [Komission ohjeita toimivaltaisille viranomaisille ravintoarvomerkinä sallituista poikkeamista \(eli toleranssirajat\) 2012](#)

3 Tarkastus

3.1 Milloin tarkastukset on tehtävä?

Tarkastukset tulee tehdä **1. heinäkuuta - 31. joulukuuta 2019** välisenä aikana.

3.2 Tarkastettavat elintarvikkeet

Suolan ja ravintoarvomerkinän tarkastuksen kohteena ovat ne elintarvikeryhmät, joita voimakassuolaisuuden ilmoittaminen koskee (kuva 1, jäljempänä). Tarkastus



koskee näin ollen sekä **pakattuja että myös pakkaamattomia** elintarvikkeita, kuten jäljempänä esitetään.

Ruokavirasto ohjeistaa, että **samanaikaisesti tarkastetaan tuotteista myös muut yleiset elintarvikkeesta annettavat pakolliset tiedot**, kuten elintarvikkeen nimi ja ainesosat, jotka arvioidaan Oiva-arviointiohjeessa 13.1. Lisäksi, jos väite koskee ravitsemusväitettä, väitteen oikeellisuus suositellaan tarkastettavan (Oiva-arviointiohje 13.3). Sallitut ravitsemusväitteet ja niiden käytön ehdot on kuvattu ravitsemus- ja terveystieteasetuksen 1924/2006 liitteessä.

3.2.1 Pakatut elintarvikkeet

Voimakassuolaisuusmerkintä koskee kuvassa 1 (jäljempänä) ilmoitettuja pakattuja elintarvikkeita.

Tieto elintarvikkeen voimakassuolaisuudesta on esitettävä ravintoarvomerkinnän läheisyydessä. Jos ravintoarvomerkintää ei ole, tieto on esitettävä pakkausmerkinnöissä muulla helposti havaittavalla ja selkeällä tavalla. Voimakassuolaisuusmerkintä arvioidaan Oiva-arviointiohjeessa 13.1.

Suolalla tarkoitetaan elintarvikkeen kokonaissuolapitoisuutta (suola = natrium \times 2,5).

Jos elintarvikkeen valmistuksessa on käytetty jodioitua suolaa, tulee se ilmoittaa ainesosaluettelossa, joko ”jodioitu suola” tai ”suola (suola, jodi)” esimerkiksi seuraavasti:

Ainekset: vehnä jauhoa , vettä, hiivaa, jodioitua suolaa, emulgointiaineita (E 482, E 472d), säilöntäainetta (E 283).
--



ELINTARVIKE	'VOIMAKASSUOLAINEN' TAI 'SISÄLTÄÄ PALJON SUOLAA'
Juustot	1,4
Makkarat	2,0
Muut leikkeleenä käytettävät lihavalmisteen	2,2
Kalavalmisteen	2,0
Ruokaleivät	1,1
Näkkileivät ja hapankorput	1,4
Aamiaisiviljavalmisteen	1,4
Valmisruoat ja nautintavalmiin aterian komponentit	1,2
Napostelutuotteet (joihin lisätty suolaa)	1,4

Kuva 1: Pakatut elintarvikkeet, joita "voimakassuolainen" tai "sisältää paljon suolaa" -merkintä koskee, kun suolan määrän raja-arvo ylittyy.

Ravintoarvomerkinä

Elintarvikkeen ravintoarvomerkinä arvioidaan Oiva-arviointiohjeessa 13.2. Pakattuja elintarvikkeita koskee yleensä pakollinen ravintoarvomerkinä, jonka on sisällettävä seuraavat tiedot:

- energiasisältö; ja
- rasvan, tyydyttyneiden rasvojen, hiilihydraatin, sokereiden, proteiinin ja suolan määrät.

Elintarvikkeen pakollinen ravintoarvotieto ilmoitetaan lähtökohtaisesti 100 g tai 100 ml myytävää elintarviketta kohti. Tarpeen mukaan ravintoarvomerkinän välittömään läheisyyteen voidaan liittää maininta siitä, että suolapitoisuus johtuu yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista. Ravintoarvotiedot esitetään yhtenä kokonaisuutena selkeässä muodossa ja tarpeen mukaan elintarviketietoasetuksen liitteen XV säädettyssä esitysjärjestyksessä (kuva 2 jäljempänä). Ravintoarvotiedot on esitettävä taulukon muodossa, numeroarvot suorassa linjassa, jos tilaa on. Jos tilaa ei ole, ilmoitus on esitettävä vaakasuorilla riveillä.

Elintarvikkeet, jotka on vapautettu pakollista ravintoarvoa koskevasta vaatimuksesta, on lueteltu elintarviketietoasetuksen liitteessä V. Tähän ryhmään kuuluvat muun muassa pieniä tuotemääriä tuottavat valmistajat, jotka toimittavat tuotteensa



suoraan loppukuluttajalle tai paikallisille vähittäisliikkeille, jotka toimittavat tuotteet suoraan loppukuluttajalle. Aiheesta lisää on Elintarviketieto-oppaan kohdassa 6.17.12.

TIETOJEN ILMAISU JA ESITTÄMINEN RAVINTOARVOILMOITUKSESSA

Ravintoarvoilmoituksessa käytettävät energian (kilojoulea (kJ) ja kilokaloria (kcal)) ja painon (grammaa (g), milligrammaa (mg) tai mikrogrammaa (µg)) mittayksiköt sekä tietojen esittämisjärjestys ovat seuraavat:

energia		kJ/kcal
rasva	g	1 kJ = 0,239 kcal 1 kcal = 4,187 kJ
josta		
— tyydyttynyttä	g	
— kertatyydyttymättömät rasvat;	g	
— monityyydyttymättömät rasvat;	g	
hiilihydraatit	g	
josta		
— sokereita	g	Elintarvikkeen suolapitoisuus = 2,5xNa (Elintarvikkeen luontainen natriumin määrä suolaksi muutettuna + elintarvikkeeseen valmistuksessa lisätty suola (NaCl))
— polyolit	g	
— tärkkelys;	g	
ravintokuitu	g	
proteiini	g	
suola	g	
vitamiinit ja kivennäisaineet		liitteessä XIII olevan A osan 1 kohdassa annettuina yksikköinä

Kuva 2. Ravintoarvotietojen ilmoittamisesta. Pakolliset tiedot on ympäröity. (viite: Elintarviketietoasetuksen liite XV)

Ravintoarvot ovat keskiarvoja, jotka perustuvat

- valmistajan tekemään analyysiin elintarvikkeesta tai
- laskelmaan, joka on tehty käytettyjen ainesosien tunnettujen tai todellisten keskiarvolukujen perusteella tai
- laskelmaan, joka perustuu yleisesti tunnettuun ja hyväksytyyn tietoon.

3.2.2 Pakkaamattomat elintarvikkeet

Voimakassuolaisuusmerkintä koskee vähittäismyyntipaikassa seuraavia pakkaamattomia elintarvikkeita, jos edellä mainitussa kuvassa 1 olevat tuotekohtaiset suolapitoisuusrajat ylittyvät:

- **Juustot** (rasvan ja suolan määrä)
- **Makkarat** (rasvan ja suolan määrä)
- **Muut leikkeleenä käytettävät lihavalmistet** (rasvan ja suolan määrä)
- **Ruokaleivät** (suolan määrä).



Pakkaamattomista elintarvikkeista ei vaadita ilmoitettavan koko ravintoarvotietoa. Tiedot suolan ja/tai rasvan määrästä ovat riittävät siten, kuin edellä esitetään. Suolan ja rasvan määrä ilmoitetaan painoprosentteina valmistushetkellä tai siten kuin ravintoarvomerkinnästä elintarviketietoasetuksessa säädetään (eli kyseisessä tapauksessa määrä grammoina 100 g kohti). Tiedot rasvan ja suolan määrästä ilmoitetaan kirjallisesti tai tietyin ehdoin suullisesti (MMMä 834/2014, 8 §, Elintarviketieto-opas, kohta 7.2). Ilmoitus elintarvikkeen voimakassuolaisuudesta tulee ilmoittaa kuluttajalle kuitenkin kirjallisesti.

Elintarvikkeen suolan ja rasvan määrää eikä voimakassuolaisuutta tarvitse ilmoittaa pakkaamattomista elintarvikkeista, joita pieniä tuotemääriä valmistava elintarvikealan toimija toimittaa suoraan loppukuluttajalle tai paikalliselle vähittäisliikkeelle, joka toimittaa tuotteet suoraan loppukuluttajalle.

3.3 Tarkastuskohteet

Pakkaamattomat elintarvikkeet

- Vähittäismyyntipaikat

Pakatut elintarvikkeet

- Elintarvikkeiden valmistuspaikat ja/tai pakkaajat
- Elintarvikkeiden tuonti (tulli) ja eläinperäisten elintarvikkeiden rajavalvontapaikat (Ruokavirasto) sekä maahantuojien varastot (kunta).

3.4 Tarkastusten tekeminen

3.4.1 Valmistelut

Ruokavirasto suosittelee, että elintarvikevalvontaviranomaiset käyvät ennen tarkastusta läpi lainsäädännön ja ohjeistuksen.

Tarkastus toteutetaan sekä resepti- että pakkausmerkintätarkastuksena valmistuspaikoissa. Näytteet otetaan pakatuista elintarvikkeista. Pakkaamattomista elintarvikkeista tarkastetaan yksinomaan niitä koskevat merkinnät. Ravintoarvoa ja suolaa koskeva valvonta voi olla aikaa vievää, joten on tärkeää varata riittävästi aikaa kussakin yrityksessä suoritettavalle tarkastukselle. Tuotteiden pakkausmerkintäetiketit voi olla hyvä pyytää jo etukäteen, jos mahdollista. Näin voi valmistella kysymykset rauhasella toimistolla juuri kyseistä tuotetta varten.

3.4.2 Tarkastuskäynti

Kustakin elintarvikkeesta on täytettävä oma tarkastuslomake, vaikka samassa yrityksessä tarkastettaisiin useita tuotteita. Liite 1 A on laadittu pakatulle



elintarvikkeelle ja liite 1 B pakkaamattomalle elintarvikkeelle. Lähetä WEBROPOLissa sähköisesti täytetyt tarkastuslomakkeet mielellään välittömästi tarkastuskäynnin jälkeen, kuitenkin viimeistään 31. joulukuuta 2019.

Ota tarkastuskäynnille mukaan

- tarkastuslomake, joka on sähköisessä muodossa (liite 1 A tai liite 1 B, WEBROPOLissa)
- suolan ja ravintoarvon valvontaprojektiin liittyvä ohje liitteineen
- tarvittava lainsäädäntö ja Ruokaviraston ohjeistus sekä Oiva-arviointiohjeet 13.1 ja 13.2 sekä 13.3
- näytteenottolomake tarvittaessa (liite 2)
- näytteenottovälineet – pussit ja sinetit tarvittaessa.

4 Näytteenotto

Elintarvikenäytteitä ottavat kuntien elintarvikevalvontaviranomaiset sekä Ruokaviraston tarkastuseläinlääkärit ja rajavalvontaa tekevät eläinlääkärit. Myös tullitutkii osaltaan valvomiensa elintarvikkeiden suolapitoisuuksia. Näytteenoton yhteydessä on aina huolehdittava siitä, että toimija tietää oikeudestaan saada vastaanäyte. Se tulee aina merkitä esimerkiksi allekirjoituksin vahvistettuun näytteenottolomakkeeseen (Valvonta-asetus (EY) N:o 882/2004, 11 art.).

4.1 Milloin näytteet otetaan ja lähetetään Ruokaviraston laboratorioon

Näytteet kerätään **1.8 – 29.11.2019** välisenä aikana. **Heinäkuussa projektiin liittyviä näytteitä ei oteta eikä niitä siten myöskään toimiteta Ruokaviraston laboratorioon.**

4.2 Mitä elintarvikkeita otetaan näytteiksi

Elintarvikenäytteet otetaan **pakatuista ruokaleivistä, makkaroista ja muista leikkeleenä käytettävistä lihavalmisteista ja valmisruoista** tämän asiakirjan **liitteen 3 taulukon mukaisesti**. Pakkaamattomia elintarvikkeita ei oteta näytteiksi. Näytteitä on hyvä ottaa toimijan eniten myymistään, valmistamista tuotteista. Isoissa yrityksissä voi ottaa näytteeksi useamman kuin yhden pakatun elintarvikkeen, esimerkiksi 2 - 5 eri elintarvikenäytettä. Tavoitteena on saada yhteensä 120 elintarvikenäytettä suolatutkimuksiin.

Pakatun tuotteen on oltava avaamattomassa pakkauksessa. Jos valitun tuotteen pakkauksen paino on alle ohjeistetun, näytettä varten on otettava niin monta pakkausta, että näytteen kokonaispaino täyttyy.



Ruokavirasto on laittanut **Pikanttiin taulukot**, joissa on luettelo suuntaa antavasti näytteenottopaikoista. Myös muista paikoista on mahdollista ottaa näytteitä, jos elintarvikevalvonnassa se katsotaan tarpeelliseksi. Ruokavirasto on taulukoinut näytteenottokohteet toimialoittain vuoden 2018 Kuti-tiedoista siten, että kohteet toimialoittain edustavat Suomessa pääosin tuotantomääriltään 47 - 57 isointa yritystä.

Valvontaviranomaiset voivat merkitä ottamansa näytteet Pikantissa oleviin taulukoihin. Näin vältetään keräämästä näytteiksi saman toimijan samannimisiä elintarvikkeita. Näytteitä on hyvä ottaa eri ympäristöterveydenhuollon valvontayksikön valvonta-alueelta, jotta saadaan näytteistä valtakunnallisesti kattava otos. Ruokavirasto laittaa taulukkoon selvästi tiedon, kun tietylle tuoteryhmälle suunniteltu näytemäärä on täynnä.

4.3 Näytteiden tutkiminen ja maksullisuus

Näytteiden tutkiminen on toimijalle maksuton. Ruokavirasto vastaa näytteiden tutkimusten kustannuksista. Näytteenotto ja näytteiden lähettäminen sekä analyysituloksen toimittaminen toimijalle on valvontayksiköiden vastuulla. Näytteenotto voi olla toimijalle näin ollen maksullinen.

4.4 Näytteenottolomake ja sen täyttäminen

Jokainen tuote täytyy voida tunnistaa huolellisesti täytetyn näytteenottolomakkeen avulla. Näytteenottolomake on liitteenä 2. Yrityksen edustajan on allekirjoitettava näytteenottolomake. Yritykselle täytyy tarjota kopio näytteenottolomakkeesta.

4.5 Miten näytteet otetaan ja lähetetään Ruokaviraston laboratorioon?

Jos yritys toivoo vastaanäyteen ottamista, on otettava kaksi tuotenäytettä, joissa on samat pakkausmerkinnät ja eränumero. Nämä kaksi näytettä asetetaan kumpikin omaan muovipussiinsa. Molemmat pussit on sinetöitävä.

Täytetty alkuperäinen näytteenottolomake laitetaan muovitaskuun, joka puolestaan asetetaan yhdessä näytteen kanssa muovipussiin, joka sinetöidään ja lähetetään Ruokavirastoon. Myös muovipussi, johon on vastaanäyte laitettu, on sinetöitävä. Vastanäyte jää yrityksen säilytettäväksi, pakkaseen, jotta näyte ei pilaannu. Sinettejä voi pyytää tarvittaessa Ruokavirastosta, sähköpostiosoitteella: keto.nvo@ruokavirasto.fi.

Näytteet pyydetään toimittamaan Ruokaviraston laboratorioon sitä mukaa, kun niitä otetaan. Ruokavirastoon lähetettävät näytteet saa tarvittaessa pakastaa. Ruokaviraston laboratorio ottaa kuvat tuotteista. Näytteet lähetetään laboratorioon siten, että ruokaleivät voi lähettää huoneenlämmössä, ja muut, kuten valmisruoat



pakataan kylmälaukkuun. Mikäli näytteet on pakastettu, on huolehdittava siitä, että näyte pysyy kylmänä (kylmälaukku ja kylmäkallet).

Tarkastajat lähettävät näytteet ja näytteenottolomakkeet huolellisesti pakattuna ja merkittynä postitse suoraan tai Matkahuollon rahtina Ruokavirastoon osoitteeseen:

Ruokavirasto
Kemian laboratorio / Helena Pastell
Mustialankatu 3
00790 Helsinki

Pakettiin merkintä **"Suola ja ravintoarvomerkintäprojekti"**.

5 Muita tietoja

Projektia koskeva loppuraportti on tarkoitus saada valmiiksi maaliskuun loppuun 2020 mennessä. Lehdistötiedote julkaistaan samanaikaisesti Ruokaviraston verkkosivustoilla. Ruokavirasto lähettää analyysitulokset valvontaviranomaisille noin kuukauden kuluttua näytteiden vastaanottamisesta.

Lisätiedot Projektiin liittyviin kysymyksiin vastaa Tuulikki Lehto (p. 050 558 2696, tuulikki.lehto@ruokavirasto.fi).

Näytteiden analyyseihin liittyviin kysymyksiin vastaavat Helena Pastell (p. 050 375 0968, helena.pastell@ruokavirasto.fi) ja Tiina Ritvanen (p. 040 489 3415, tiina.ritvanen@ruokavirasto.fi).

Näytteiden lähetykseen liittyviin kysymyksiin vastaavat:

- Heikki Heinänen, p. 040 037 8710
- Matias Meronen, p. 050 516 0917
- Outi Nyman, p. 050 463 7759
- Jan Juutilainen, p. 050 041 5441.

Liite 1. Sähköiset tarkastuslomakkeet WEBROPOLissa ([1A](#) pakatut ja [1B](#) pakkaamattomat)

Liite 2. Näytteenottolomake

Liite 3. Suolan ja ravintoarvon valvontaprojektissa otettavat elintarvikenäytteet, niistä tehtävät tutkimukset, voimakassuolaisuuden raja-arvot ja näytemäärät.

Liite 4. Taulukot ruokaleipien, lihavalmisteiden ja valmisruokien ehdotetuista näytteenottoaikoista (1-3)



LIITE 3

Taulukko: Suolan ja ravintoarvon valvontaprojektissa otettavat elintarvikenäytteet, niistä tehtävät tutkimukset, voimakassuolaisuuden raja-arvot ja näytemäärät.

Elintarvikenäyte	Tutkimus	Elintarvikkeiden voimakassuolaisuuden raja-arvo paino-%:na	Näytemäärä (N= kpl)*	MUUTA
Ruokaleipä (pakatut) - Ruisleipä (esim. ruislimppu, ruisreikäleipä) - Sekaleipä (esim. hiiva-, kaura-, ohra- ja graham-leivät) - Vaalea vehnäleipä (esim. ranskanleipä, vaalea patonki ja polakka)	Suolapitoisuus	> 1,1	30 (12 ruisleipää ja 18 vaaleata ruokaleipää mukaan lukien sekaleipä) a` yksi kuluttajapakkaus (vähintään 100 g)	- Ei pakasteita - Ei vilja-kasvisleipiä, kuten porkkanaleipiä - Ei ”kuorrutettua” tai täytettyä leipää, esim. juustosämpylöitä tms. - Ei croissantteja eikä voisarvia - Ei näkkileipiä eikä hapankorppuja tai muita korppuja eikä muita kuivattuja tuotteita - Ei gluteenittomia leipiä
Makkarat ja muut leikkeleinä käytettävät lihavalmisteet (pakatut)	Suolapitoisuus	> 2,0 makkarat; > 2,2 muut leikkeleinä käytettävät lihavalmisteet	30 a` yksi kuluttajapakkaus (vähintään 100 g)	- Ei pakasteita - Ei kestromakkaroita yms.
Valmisruoat (pakatut ja sellaisenaan lämmitettävät ja nautittavat)	Pakollinen ravintoarvo-merkintä (eli Energia (kJ ja kcal) Rasva, - josta tyydyttyynyttä Hiilihydraatit, - josta sokereita Proteiini ja Suola)	> 1,2	60 a` yksi kuluttajapakkaus (vähintään 600 g)	- Ei pakasteita - Ei lastenruokia Tähän ryhmään kuuluvat mm. mikroateriaruoat, laatikot, keitot, lihapyörökät, kalapyörökät, erilaiset kasvisruoat, kuten kasvispihvit, kasvismakkarat ja VEGE-ruoat ym.

*Näytteiden tutkiminen on toimijalle maksuton. Ruokavirasto vastaa näytteiden tutkimuksesta.