

FELIX®

Vårt löfte: göra som du
Hur vi lagar vår mat - och vår syn på tillsatser

FELIX VAR DAG. Vardagsmat gjord med omtanke för hela familjen



Om Felix

Idag finns över 150 varor från Felix® ute i butikerna, till exempel tomatketchup, dressing, inlagda gurkor och rödbetor, pommes frites, potatismos, paj, köttbullar, pyttipanna och djupfrysta enportionsrätter. Felix har varit en del av svenskarnas vardag sedan 1939.

Varumärket Felix ägs av Procordia, som är ett av Sveriges största livsmedelsföretag. Företaget hade 2010 en omsättning på ca 3,3 miljarder kronor och ca 1 000 anställda. Tillagning av mat sker vid företagets anläggningar i Eslöv, Tollarp, Fågelmara, Kumla, Vansbro och Örebro. Förutom Felix, tillagar och marknadsför Procordia produkter under en rad starka varumärken som Ekströms®, Önos®, BOB®, Risifrutti®, FUN Light®, Grandiosa®, Liva®, Paulúns® och Den Gamle Fabrik®. Procordia Food AB ingår i den norska koncernen Orkla, noterat på Oslobörsen.



FELIX®

Vi välkomnar det ökade intresset för mat!

Idag är intresset för mat och dryck större än någonsin. Diskussionerna tar aldrig slut, om det så är i tidningarna, när vi fikar tillsammans på våra jobb eller sitter runt våra köksbord. Och så ska det vara! Maten är en så central del av vardagen. Den ska debatteras, ifrågasättas, granskas. Felix vill vara med i detta ständigt pågående samtal.

Maten är naturligtvis avgörande för allas vår överlevnad. Men den betyder också mer än näring och stillad hunger.

De flesta tycker att vardagsmaten är basen för hälsan. Måltiderna ska inte bara vara näringsriktiga och smakrika utan också fungera tidsmässigt i vardagen. Dessutom är det runt vardagsmåltiderna rutiner och vardag skapas. För många handlar måltiderna om att samlas och hinna prata igenom hur dagen har varit eller planera för morgondagen. Vi som arbetar med Felix har bestämt oss. Vi ska underlätta för dig så att du kan lägga mindre tid på att laga mat och får mer tid att äta och umgås med familj och vänner.

Vi är stolta över den mat vi tillagar! Vi tänker som du gör när du lagar mat. Råvaror är viktiga, maten ska smaka gott, se god ut och vara näringsrik. Vi vill att maten ska vara naturlig och så nära hemlagad som möjligt.

Vi är därför försiktiga med tillsatser. I mat från Felix ska varje tillsats kunna motiveras och skapa nytta, till exempel ur säkerhetssynpunkt.

Med denna broschyr vill vi som arbetar med Felix berätta hur vi lagar vår mat och vi hoppas att detta hjälper dig när du står vid hyllan och ska välja varor. Men också att det bidrar till att fortsätta den viktiga diskussionen om mat. Vi är positiva till en utveckling mot större fokus på kvalitet. Tveka inte att höra av dig om du vill veta mer eller vill berätta din syn.



Cecilia Sajland, Marknadschef Felix

FELIX[®]

Vårt löfte

Matlagning kan ibland vara enkel, ibland komplicerad. Men när du lagar mat hemma så har du kontroll på vad du har för ingredienser i maten.

För oss är det viktigt att bidra till att öka matkunskapen bland svenska konsumenter genom att förklara vilka ingredienser vi använder och varför. Vi vill ge dig samma kontroll och kunskap när du använder och äter mat från Felix som du har när du lagar mat hemma.

Vi som arbetar på Felix hoppas att du vill handla vår mat med glädje och äta den med god aptit. Vår ambition är att använda samma ingredienser som du använder hemma. När vi lagar mat ställs dock höga krav på maten vad gäller exempelvis hållbarhet, jämn kvalitet och säkerhet. Därför använder vi ibland tillsatser. Även du använder tillsatser hemma, t.ex. bakpulver, citronsyra eller pektin (alla dessa tillsatser finns som E-nummer). De tillsatser vi använder är utvärderade och

godkända av svenska (Livsmedelsverket) och europeiska (EFSA) livsmedelsmyndigheter innan vi får använda dem.

Vår förebild är den hemlagade maten, och därför vill vi utställa ett löfte. Löftet är vår interna mission, vårt rättesnöre, och hjälper oss att ge dig det du vill ha och behöver. Det är också utifrån detta löfte du som konsument kan utkräva ansvar av oss.

Vårt löfte:

Vi ska göra som du: bara ha tillsatser om de har tydlig nytta och kan motiveras.



FELIX[®]

Vårt sätt att arbeta med tillsatser

År 2003 började vi gå igenom hela vårt sortiment. Produkterna granskades utifrån innehåll av fett, socker och salt. Under åren har vi utvecklat nya produkter som motsvarar våra högt ställda krav på näring och hälsa. Idag kan vi t.ex. garantera att alla produkter från Felix är fria från industriellt framställda transfetter, och inte en enda av våra produkter innehåller sukralos.

Vår granskning har fortsatt, nu med tillsatser och ingredienser i fokus. Om man går igenom Felix samtliga 150 produkter är idag drygt 40 stycken helt fria från tillsatser. Målsättningen är att de ska vara 50 stycken vid 2011 års utgång. Helt enligt löftet: tillsatser ska bara användas när det är helt nödvändigt, och varje tillsats ska verkligen kunna motiveras - de ska ha en nytta för dig.

Under 2009 lade vi ner mycket arbete på att ta bort smakförstärkaren natriumglutamat från våra produkter. Idag är alla produkter från Felix fria från glutamat och andra smakförstärkare. Ett villkor för detta arbete har varit att vi samtidigt inte ska öka vår användning av jästextrakt. I nuläget håller vi på att gå igenom befintliga recept för att så småningom kunna ta bort jästextrakt i all vår mat.

Ingredienserna påverkar varandra, och när vi tar bort något, så måste vi ofta tänka om helt och hållet. Det är ett enträget arbete, där vi ofta måste börja "från början" med en produkt. Målet med att ta bort tillsatser sysselsätter hela vår innovationsavdelning. Felix kylda Potatisgratäng är ett bra exempel.



Felix kylda Potatisgratäng är en god och krämig gratäng som är helt naturlig. Den består bara av potatis, grädde, vatten, potatismjöl, salt, vitlök och vitpeppar. Inga E-nummer, aromer eller andra tillsatsämnen finns i gratängen, som gräddas i ugn i 30 minuter.

FELIX®

Hur lagar vi vår mat?

Vi gör som du gör när du lagar mat hemma, men vi använder större kastruller och stekpannor, och så har vi hårdare krav på oss vad gäller hållbarhet och livsmedelssäkerhet. Samtidigt är det inte så enkelt. Vi ska ta fram produkter i tusental, som ska vara goda och aptitliga, kunna transporteras smidigt och miljövänligt, och säljas på ett sådant sätt att du som konsument verkligen får det du vill ha och betalar för.

Våra kockar och produktutvecklare är hängivna sitt arbete, och engagerade i var och en av våra maträtter. Precis som du använder vi klassiska råvaror som potatis, gurka, tomat, pasta i olika varianter, ris, kött och mjöl. De vanligaste kryddorna är salt, svartpeppar, vitlök, cayennepeppar och dill.

80 % (i vikt) av våra råvaror kommer från Sverige, och inte överraskande är potatis vår mest använda råvara. Felix potatisland sträcker sig från Landskrona i väst över Eslöv och Hörby till Ystad i sydost. Varje år kommer närmare 34 000 ton potatis till Eslöv, som tillagas till potatisbullar, klyftpotatis, pommes frites, gratäng mm.

Genom att välja sättpotatis av hög kvalitet, i kombination med rätt jordmån, vattning och skötsel under odlingsperioden får Felix en potatis med extra fin kvalitet. Våra närmare femtio trogna kontraktsodlare förbinder sig att välja rekommenderad potatissort, odlingsplats, gödsling, näring och odlingsteknik. Allt dokumenteras, från jord till bord. (Och vi gör samma sak med våra gurkor och rödbetor!)

Man kan tro att potatis som är storskaligt tillagad är en sämre näringskälla än hemlagad potatis, t ex potatismos. Sanningen är att oavsett vilken typ av potatismos du föredrar så är förlusterna vid tillagningen små och näringsinnehållet likartat. Näringsämnen från ett fabriksstillagat potatismos är därför jämförbara med ett eget tillagat potatismos.

FELIX[®]

Våra tio främsta råvaror

1. Potatis, 34 000 ton
2. Tomat, 17 300 ton
3. Mjök, 4 300 ton
4. Gurka, 4 300 ton
5. Rödbetor, 2 900 ton
6. Socker, 2 900 ton
7. Grötris, 930 ton
8. Vetemjöl, 530 ton
9. Lingon, 420 ton
10. Äpplen, 370 ton



Vår närmaste leverantör av potatis är Anders Jönsson (till vänster). Han bor i Revinge, ca 2 mil från Eslöv, där vi tillagar potatis.

Nu har vi pratat om vad vi har i vår mat

Nu ska vi prata om vad vi ~~inte~~ har i vår mat

Vad vi inte har i vår mat

Vårt löfte är att göra som du: vi ska bara ha tillsatser om de har tydlig nytta och kan motiveras. Därför har vi minskat ned den totala användningen av tillsatser. Idag är drygt 40 varor helt tillsatsfria av sammanlagt 150 varor. Målet är att nå 50 tillsatsfria varor innan år 2011 års utgång.

En del tillsatser är helt nödvändiga utifrån livsmedelssäkerhet och hållbarhet. Men vi arbetar för att ta bort så mycket det bara går.



Vår mat innehåller inte:

- Industriellt tillverkade transfetter
- Genmodifierade ingredienser
- Bestrålade ingredienser
- Glutamat och andra smakförstärkare
- Sukralos
- Konserveringsmedel (gäller för de flesta av våra rätter och såser). Inlagda gurkor, rödbetor och tomatpuré innehåller konserveringsmedel för att inte mögla inom några veckor. I några frysta produkter följer konserveringsmedel med som del av en annan ingrediens, t ex skinkan. I skinka finns konserveringsmedel med för att förhindra bakterietillväxt – och finns även i skinkan du köper i butik.

Vår målsättning

Vi går också vidare och har tydliga mål för vår tillsatshantering.

Vår målsättning är att:

- enbart använda naturliga aromer och färgämnen. Detta håller vi på att genomföra.
- inte använda jästextrakt. Detta håller vi på att genomföra.
- ersätta modifierad stärkelse. Detta arbetar vi med. De första produkterna kom ut i januari 2010.
- från 2011 enbart använda rapsolja istället för certifierad palmolja när vi tillagar potatis, pyttipanna och köttbullar.



Felix frysta Gulaschsoppa är ett exempel på vårt arbete. Den är utan smakförstärkare, konserveringsmedel, färgämnen och konstgjorda aromer.

FELIX®

Sju produkter

Sju produkter

För att vara tydlig gentemot dig som konsument väljer vi här att redovisa sju produkter utifrån vad de innehåller. De sju produkterna är en blandning av våra mest säljande och mest profilerade. De är dessutom valda för att få en spridning över hela sortimentet.

Vi är stolta över vad vi åstadkommit hittills, men vi har fortfarande en bit kvar att gå. Fem av de sju matvarorna har inga tillsatser över huvudtaget. En av dem har två tillsatser. Och en har sex tillsatser.

Dessa sju produkter visar hur olika det kan vara mellan olika kategorier av produkter. En del produkter kräver fler tillsatser, medan andra är enklare att ta fram helt utan.

Vi hoppas att den här sammanställningen hjälper dig att ta beslut i din vardag.

De sju produkterna:

1. Ketchup
2. Risgröt
3. Potatis- & ugnsgroönsaker: Medelhavsblandning
4. Krämig potatisgratäng
5. Ost- & skinkpaj
6. Köttbullar
7. Fryst gulaschsoppa

Vill du veta mer om just din Felixprodukt kan du gå in på www.felix.se

FELIX[®]

1. Ketchup

Felix ketchup är en vardagsälskling sedan starten 1956. Den har god smak av solmogna tomater och en balanserad sötma. Redan 1992 togs konserveringsmedel ur tomatketchupen, och idag är den helt fri från tillsatser.



Innehåll:

Tomatpuré (60 %), vatten, socker, ättika, salt och kryddor.

- Inga tillsatser!

FELIX®

2. Risgröt

Felix omtäckta risgröt är lagad med risgryn, mjölk, lite socker och salt på svenskt klassiskt vis. Gott till både frukost, lunch och mellanmål.



Innehåll:

Mjölk, ris (14 %), socker och salt.

- Inga tillsatser!

FELIX[®]

3. Potatis- och ugnsgränsaker: Medelhavsblandning

Felix potatis & ugnsgränsaker finns i tre varianter: Medelhavs-, Grill- och Krögarblandning. De innehåller grovt skurna bitar av potatis, rotfrukter och grönsaker, med kryddor som ger god smak och passar till det mesta. De enkla och rena kryddsättningarna gör också att konsumenten själv har möjlighet att sätta sin prägel på slutresultatet. I vår strävan att göra naturlig mat har exempelvis färgade svarta oliver valts bort i Felix Medelhavsblandning till förmån för naturligt brunaktiga.



Innehåll:

Potatis, romanabönor, syltlök, grillad röd paprika, oliver, vegetabilisk olja, salt, kryddor (oregano, basilika och vitlök) och druvsocker. Till produkten har 42 % grönsaker använts.

- Inga tillsatser!

FELIX®

4. Krämig potatisgratäng

Felix kylda Potatisgratäng är en god och krämig gratäng som är helt naturlig. Inga E-nummer, aromer eller andra tillsatssämnen finns i Felix kylda potatisgratäng. Gräddas i ugn i 30 minuter.

Innehåll:

Potatis, grädde, vatten, potatismjöl, salt, vitlök och vitpeppar.

- Inga tillsatser!



FELIX[®]

5. Ost- och skinkpaj

En omtyckt klassiker och Sveriges mest populära paj.



Innehåll:

Pajdeg: Vetemjöl, margarin (vegetabilisk olja, vatten, salt, emulgeringsmedel E471 och arom), vatten, ägg och salt.

Fyllning: Mjolk, ägg, rökt skinka (skinka, vatten, salt, druvsocker, stabiliseringsmedel E450, antioxidationsmedel natriumaskorbat och konserveringsmedel E250), ost, grädde, inulin (kostfiber av cikoriarot), modifierad stärkelse och kryddextrakt. Till en paj har använts 15 % skinka och 13 % ost.

Tillsatser:

I margarin: Emulgeringsmedel E 471, och arom (smörarom). Detta finns också i det margarin som du själv köper i butik.

I rökt skinka: Stabiliseringsmedel E450, difosfater, har stabiliserande och vattenbindande förmåga och påverkar så att skinkan inte blir för torr. Antioxidationsmedel E301, salt av askorbinsyra, för att förhindra att skinkan härsknar. Konserveringsmedel E250, natriumnitrit, förhindrar bakterietillväxt och påverkar färgen så att skinkan blir rosaröd. Detta finns också ofta i den skinka du själv köper i butik.

I äggstanning: Modifierad stärkelse ingår i fyllningen för att äggstanningen skall tåla tillagning, frysning och återuppvärmning utan att förstöras. Vi arbetar med att försöka byta ut den mot stärkelse och att ta bort margarinet ur våra pajer. Vi gör samtidigt en översyn av skinkan.

FELIX®

6. Köttbullar

Klassiska köttbullar lagade på traditionellt vis av våra bästa råvaror. En favorit för stora och små. Vi har precis bytt ut vårt tidigare skorpmjöl, som innehöll bakpulver (E503), mot ett skorpmjöl fritt från E-nummer.

Innehåll:

Nöt- och griskött (69 %), lök, potatis, ägg, mjölk, ströbröd (med vetemjöl), salt, svartpepparextrakt och rapsolja till stekning.

- Inga tillsatser!



FELIX[®]

7. Fryst gulaschsoppa

Grunden i en gulasch är nötkött och röd paprika. Felix gulaschsoppa är lagad på klassiskt vis med ett tillägg av krispiga rotfrukter. En favorit till lunch.



Innehåll:

Vatten, potatis 13 %, nötkött 10 %, paprika, gul morot 6 %, lök, köttbuljong av nöt, tomat, tomatpuré, vegetabilisk olja, kryddor (bl.a. chilipeppar, spiskummin, kummin), vitlök, modifierad potatisstärkelse, salt och naturlig arom.

Tillsatser:

- Naturlig arom
- Modifierad potatisstärkelse ger rätt konsistens på soppan. Modifierad för att tåla att lagas till, frysas in och sedan återuppvärmas i mikrovågsugn. Vi arbetar med att försöka ersätta modifierad stärkelse.



Ring, skriv eller kom gärna förbi oss.
Vårt huvudkontor ligger på samma plats som där Herbert Felix en gång såg sina gurkor
förvandlas till Felix® goda inlagda gurkor.

Telefon: 020 – 75 00 10. Vi svarar 9-12 och 13-15, måndag till fredag
Besöksadress: Procordia, Ellingevägen 14, 241 38 Eslöv

Eller besök oss på våra hemsidor www.felix.se, www.procordia.se

FELIX®