

Att upphandla *bröd*

GUIDE TILL FÖRFRÅGNINGSUNDERLAG

The logo for Pågen, featuring the brand name in a red, stylized script font with a registered trademark symbol. The logo is set against a light yellow, rounded rectangular background.

Pågen®

Vi bakar med kärlek.

I fem generationer har vi älskat att baka.
Det gör vi med omsorgsfullt utvalda råvaror
och mjöl från vår egen kvarn.
Surdeg är en av våra favoritingredienser.
Det ger bröden god smak
och naturligt lång hållbarhet.
Vi hoppas att du ska tycka om våra goda
och nyttiga bröd lika mycket som vi gör.
Det är kärlek från oss till dig.



Vi kan bröd

Det här är en guide för dig som arbetar med upphandlingar och förfrågningar inom offentliga kök, för att du ska få de bröd som passar just dina gäster. Vi vill hjälpa dig med information och tips på hur du kan ställa dina krav i förfrågningsunderlaget vid en upphandling av bröd.

Ju tydligare du kan formulera din upphandling desto troligare är det att du får vad du söker. I den här broschyren tar vi upp allt som berör kategorin bröd, så att du ska kunna forma dina krav för att få de produkter som du behöver i just dina kök.

Här lär du dig begreppen, vad de betyder samt innebörden i de krav som du kan ställa i din upphandling.

Var specifik i dina krav!

Fråga inte bara efter ett mörkt eller ljus bröd utan specificera dina krav. Här är några exempel att fundera över:

- Ska brödet vara fryst eller färskt?
- Vill du ha skivat, oskivat eller portionsbröd?
- Vilken storlek på brödet vill du ha? Du kan ange vikt per skiva, per styck, per bröd och/eller per kartong.
- Har du speciella krav på förpackningen?
- Har du specifika krav på ingredienser? Ange om eller hur mycket du önskar av till exempel fullkorn, surdeg, fibrer och sockerarter.
- Önskar du någon form av märkning, till exempel nyckelhålsmärkt eller osötat? Ange även önskemål om unika ingredienser som surdeg, specifika sädeslag, fröer och bär.
- Hur omfattande sortiment söker du från en och samma leverantör? Det har stor betydelse för vilken leverantör som klarar av att svara på anbudet.



Brödälskare sedan 1878

Pågen är Sveriges främsta bageri och vi är idag marknadsledare inom bröd i Sverige. Förutom bröd bakar vi även Gifflar och skorpor.

Att baka är vårt levebröd och det vi gör allra bäst. Vi bakar många av svenska folkets favoritbröd och vill gärna att de ska gå att njuta av även utanför det egna hemmet. Förutom genom dagligvaru- och servicehandeln är våra bröd tillgängliga via offentliga kök och storhushåll.

Vi är ett stort litet familjeföretag. Vi maler vårt eget mjöl och vi gör vår egen sirap, jäst och surdeg och säljer samtidigt Sveriges mest älskade bröd – LingonGrova. Vi har två bagerier där vi bakar alla våra bröd, ett i Malmö och ett i Göteborg.

Naturligt god smak

Vi bakar bröd med naturligt god smak. Det gör vi genom största omsorg och med noga utvalda råvaror så att du kan känna dig trygg i att våra bröd håller högsta kvalitet och att den goda smaken är den samma varje gång.

Kvalitet

Vi arbetar enligt Global Food Safety Standards (BRC) som är baserat på principerna i HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) för matsäkerhet. Båda våra bagerier är BRC-certifierade.

Vi bakar där råvarorna finns

Ett gott bröd ska åka så kort väg som möjligt. Det tänket genomsyrar hela vår tillverkning, från spannmål till färdigt bröd. Vi bakar med naturliga råvaror som nästan uteslutande kommer från vårt närområde. Flera av våra spannmålsleverantörer är familjeföretag som odlar åt oss år efter år. Vi har två egna kvarnar som ligger i nära anslutning till våra bagerier. I dessa kvarnar mals det mesta av det mjöl vi använder.

Ett klimatsmart val

Bröd från Pågen är något av det mest klimatsmarta du kan äta. Det kan vi tacka miljösmapta råvaror, korta transporter, energieffektiv bakning och minimalt svinn för.

Hela vår tillverkning genomsyras av miljötänk och engagemang. Ett smart arbetsklimat ger klimatsmart mat. Återvinning är en naturlig del av vår företagsfilosofi. Det bröd som inte säljs blir antingen djurfoder eller omvandlas till jäst. Vårt mål är att vår distribution ska köra så få mil som möjligt för att därmed ge lägre koldioxidutsläpp.

God hygien ger god hållbarhet

Vi använder inga konserveringsmedel i våra matbröd. De blir hållbara tack vare ett rent bageri med filtrerad luft, god hygien och på grund av att vi undviker att röra vid bröden med händerna när de har kommit ut ur ugnen. Recepten och ingredienserna, till exempel surdeg och sirap, bidrar också till god hållbarhet.

En naturlig del av måltiden



Bröd är ett bra tillbehör till alla måltider. Bröd innehåller kolhydrater som kroppen behöver som bränsle. Dessutom innehåller det protein, fibrer och flera viktiga vitaminer och mineraler.

Spannmål är de mest odlade grödorna i Sverige. Våra vanligaste sädesslag är vete, råg, havre och korn. Vete och råg är de två sädesslag som främst används för att baka bröd medan havre och korn används i mindre mängd. Dinkel, durumvete och majs blir allt vanligare ingredienser i bröd.

Fullkorn

Fullkorn är spannmål som har kvar alla sina delar, inklusive skalet. Det kan vara som fin- eller grovmalet fullkornsmjöl, flingor, kross eller hela kärnor. Beståndsdelarna ska ingå i sina ursprungliga proportioner för respektive spannmålsslag. Fullkorn innehåller alltid mer fibrer än siktade varianter av samma spannmål.

Spannmål som ingår under fullkorn är vete, råg, korn, havre, rågvete, hirs och durra. Pågen använder många olika typer av fullkornsmjöl, klippt fullkornsråg, flingor, gryn och kärnor av olika spannmål.

För att ett bröd ska få kallas fullkornsbröd ska minst 50% av torrsubstansen vara fullkornsråvaror.

Nyckelhålmärkta bröd måste innehålla minst 30% fullkorn av torrsubstansen*.

* Det vill säga vikten av fullkornets torrsubstans i förhållande till produktens totala torrsubstans. Torrsubstans är vikten av material som torkats vid 105°C till konstant vikt. Vattnet är därmed borttaget.

Fullkorn är bland annat bra eftersom:

- Det innehåller mycket fibrer.
- Det ger struktur och tuggmotstånd i brödet.
- Det är en viktig källa för järn och B-vitaminer.
- Påverkar blodsocker och kolesterol positivt
- Kan minska risken för diabetes, hjärt- och kärlsjukdomar

Fibrer

Fibrer kallas de kolhydrater från växtriket som inte bryts ner vid matsmältningen, utan når tjocktarmen i stort sett opåverkad.

Fibrer finns bland annat i bröd. Det finns även i frukt, grönsaker, baljväxter och fullkornsprodukter, till exempel flingor och gryn.

Fibrer är bland annat bra för att:

- Mage och tarmar ska fungera normalt.
- Ge mättnadskänsla.
- Mat med mycket fibrer gör att blodsockret stiger långsamt.

Fullkornsbröd och bröd som är nyckelhålmärkta innehåller mycket fibrer. Ett bröd som är fiberrikt innehåller minst 6,0 gram fiber per 100g. Det får märkas med "Fiberrik" eller "rik på kostfiber".

Osötat bröd

Ett bröd räknas som osötat om det inte har tillsatts mer socker än vad som behövs för jästning och som därmed inte bidrar till någon söt smak på produkten.

I ett osötat bröd har man alltså inte tillsatt socker för smakens skull. Men ett bröd kan aldrig vara sockerfritt då mjöl alltid innehåller sockerarter, bland annat maltos.

Det kan vara bra att känna till att alla "nyttigare" ingredienser från spannmål, som fullkornsrågmjöl, kli och groddar, innehåller naturligt mer sockerarter än ett siktat vetemjöl. Ett osötat bröd innehåller 2,5 – 4,0 gram sockerarter per 100 gram.

Olja

Rapsolja

Till de produkter som vi bakar med olja använder vi till stor del rapsolja som är tillverkad av svenskodlad raps. Rapsoljan fungerar oftast mycket bra till brödbak och även i en del kaffebröd.

Palmolja

En större efterfrågan på palmolja i världen har gjort att regnskogar avverkas för att ge plats åt palmodlingar. Detta är inget vi på Pågen vill bidra till. Vi använder därför enbart palmolja som är certifierad enligt miljöorganisationen Greenpalm. Vi arbetar för att begränsa användandet av palmolja i våra produkter och det ingår endast i små mängder i våra skorpor och Giffjar.

Pågen använder aldrig vegetabiliska oljor eller fetter som innehåller transfetter eller som är härdade.

Surdeg

Surdeg är bra för mycket. Förutom att det ger brödet god smak bidrar det dessutom till hållbarheten. En större mängd surdeg ger ett syrligare bröd. Det passar inte alla, därför justerar vi noga mängden surdeg så att det ska passa så många som möjligt. I vårt sortiment finns bröd med olika mycket surdeg. Vi är noga med att deklarerar mängden surdeg på förpackningen, så att man ska kunna välja själv.

Allmänt om tillsatser

Det är EU-kommissionen som godkänner alla tillsatser som får lov att användas inom EU. Endast tillsatser som har ett värde för konsumenten och som är nödvändiga för livsmedlets hantering och säkerhet blir godkända. Av lagen framgår vilka tillsatser som får användas i respektive livsmedel. Det finns två typer av tillsatser, dels berikningsmedel, dels teknologiska tillsatser. Alla tillsatser har ett funktionsnamn som beskriver egenskapen hos tillsatsen.

Några exempel på tillsatser som används i livsmedel är emulgeringsmedel, konserveringsmedel, mjölbehandlingsmedel, förtjockningsmedel, färgämne och bakpulver.

Om Pågens tillsatser

Pågen använder bara ett fåtal tillsatser i bröd. *Vi har inga konserveringsmedel i våra matbröd.*

De tillsatser som kan förekomma i våra bröd är:

- **Emulgeringsmedel**, t ex E471 och E472e, är tillverkade av naturligt vegetabiliskt fett och ger mjukhet och saftighet till brödet.
- **Bakpulver** E450, E500 och E503 används tillsammans med jäst för att öka volymen och för att få en bra textur på brödet.
- Ibland använder vi mycket små mängder av **C-vitamin** (E300) som mjölbehandlingsmedel.



De tillsatser som kan förekomma i våra muffins och giffles är:

- Emulgeringsmedel som är tillverkade från naturliga vegetabiliska fetter (till exempel E471, E475 och solroslecitin). Dessa förekommer i margarin och i fyllningar för att fördela fett och vatten.
- Bakpulver (E450 och E500) behövs för att ge produkterna rätt volym.
- Fuktighetsbevarande medel tillverkat från naturligt fett (till exempel E422 glycerol).
- Konserveringsmedel kan förekomma i mer känsliga produkter när vi måste säkra produkternas hållbarhet. Då använder vi de vanliga konserveringsmedlen, till exempel E200 sorbinsyra, E202 kaliumsorbit och E282 kalciumpropionat.
- Förtjockningsmedel (E440 pektin) förekommer i fyllningar och sylter.
- Syror och surhetsreglerande medel finns i sylter och i margariner för att reglera pH-värdet och därmed säkra funktionen för andra funktionella ingredienser.

Nyckelhålet



Livsmedelsverket rekommenderar att vi väljer nyckelhålsmärkta bröd. När du väljer bröd med nyckelhålet får du i dig mindre socker och salt, mer fullkorn och fibrer och nyttigare eller mindre fett. Nyckelhålsmärkta bröd finns i alla varianter och smaker, både ljusa och mörka.



Livsmedelsverkets symbol
Nyckelhålet gör det lättare att
välja hälsosamma livsmedel.



För bröd gäller:

Fetthalt: högst 7 g per 100 g

Mono- och disackarider:
totalt högst 5 g per 100 g

Natrium: högst 1 g per 100 g

Kostfiber: minst 5 g per 100 g

Fullkorn: Minst 30%
per torrsubstans*



För skorpor gäller:

Fetthalt: högst 7 g per 100 g

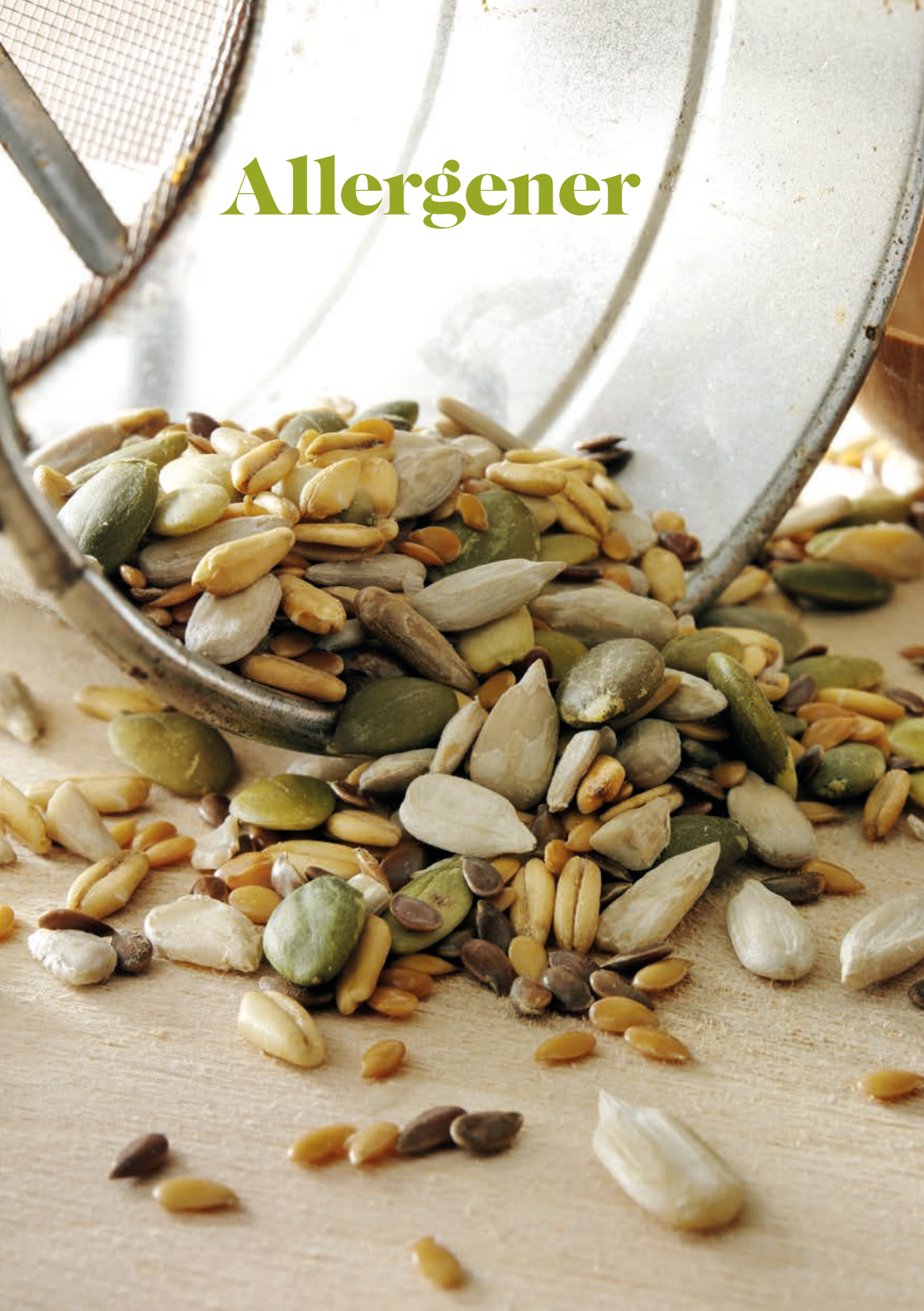
Mono- och disackarider:
totalt högst 5 g per 100 g

Natrium: högst 0,5 g

Kostfiber: minst 6 g per 100 g

Fullkorn: Minst 50%
per torrsubstans*

* Det vill säga vikten av fullkornets torrsubstans i förhållande till produktens totala torrsubstans. Torrsubstans är vikten av material som torkats vid 105°C till konstant vikt. Vattnet är därmed borttaget. 30% fullkorn gäller fr o m 1 mars 2015. Redan nyckelhålsmärkta produkter får behålla tidigare fullkornshalt t o m september 2016.



Allergener

I verksamheter som serverar mat till personer som behöver speciell kost, till exempel allergiker, kan det vara viktigt att ställa rätt krav vid upphandlingen. Hur kraven ställs på vilka ingredienser eller råvaror som inte ska ingå i bröden har stor betydelse. Här reder vi ut de olika begreppen. Tänk på att använda dem rätt för att få den sorts bröd du önskar.

SärNär och "Fri från"

SärNär är förkortningen av Livsmedelsverkets benämning för livsmedel för särskilda näringsändamål. SärNär avser livsmedel som på grund av särskild sammansättning eller tillverkningsmetod skiljer sig från övriga livsmedel och som är särskilt lämpliga för personer som behöver speciell kost. SärNär innefattar flera olika produktgrupper, varav livsmedel märkta med "fri från" är en.

"Fri från" avser i Livsmedelsverkets vägledning att ett livsmedel är särskilt avsett för personer med allergi eller intolerans genom att det är fritt från ett allergiframkallande ämne eller annat ämne som kan ge överkänslighetsreaktion.

Det ställs högre krav på livsmedels-säkerhet för produkter som är märkta SärNär och "fri från". Det innebär att säkerheten är högre än om allergener inte ingår i receptet. För att använda SärNär och "fri från" måste påståendet vara relevant och tillsynsmyndigheten måste ha godkänt säkerheten i tillverkningen. Läs mer på Livsmedelsverkets hemsida, www.slv.se

"Ingår inte i receptet"

Ingår inte i receptet är ett mindre strängt krav. Det kan anges som ett

kvalitetskrav i förfrågningsunderlaget när du önskar bröd som bakats utan en viss ingrediens, till exempel sesamfrön eller mjölk, men inte kräver att brödet ska ha bakats enligt SärNär-reglerna.

För verksamheter utan stränga allergiregler kan "ingår inte i receptet" med fördel användas.

Spår av

Märkningen "Kan innehålla spår av" används för att uttrycka oavsiktlig kontamination och måste ange varje specifik allergen. Denna märkning får endast användas som den absolut sista möjligheten när det inte går att utesluta att en allergen kan ha blandats in i en produkt. För att en produkt ska få märkas med "kan innehålla spår av" krävs att det sker i dialog med tillsynsmyndigheten.

Allergener i Pågens produkter

Samtliga våra matbröd bakas utan allergener som mjölk, ägg och soja. Det är viktigt att våra konsumenter känner sig trygga när de äter bröd från Pågen. Det säkerställer vi med rutiner för att baka säkra bröd och genom att arbeta med kvalitets-system som HACCP och BRC samt med ständiga förbättringar.

På vår hemsida www.pagen.se finns den senast uppdaterade informationen om ingredienser i våra bröd. Läs alltid ingrediensförteckningen på förpackningen för att vara säker på att brödet inte är bakat med allergener som inte önskas.

Färskt eller fryst?



Varje kök har olika förutsättningar. Därför tillhandahåller vi såväl färskt som fryst bröd, beroende på vad som passar respektive kök bäst. Färskt bröd levereras av Pågens säljkår medan fryst bröd levereras via grossist.

Leveranser

Inför en upphandling kan det vara bra att se över sin distribution. Samordnade leveranser är bättre för miljön och kan dessutom ge en konkurrenskraftig upphandling. Många leverantörer har svårt att klara av att leverera låga volymer till många enheter. Var dock uppmärksam på att samdistribution kan innebära längre ledtider. Kravet om dagsfärskt bröd kan därför vara svårt att uppfylla.

Det kan också vara bra att se över leveransfrekvensen. Kanske skulle det fungera bra att beställa mer till färre tillfällen och frysa in själv, eller är det kanske mer effektivt att köpa fryst direkt från grossisten?

Märkning

När bröden är nybakade och packas så märks de med alla uppgifter som krävs för konsumentens information.

För färskt bröd:

Förpackningen är märkt med produktens namn, ingrediensförteckning, näringsvärde per 100g samt bäst-före-datum och spårbarhetskod.

Pågens färska bröd märks även med bakdatum. I försluten påse är brödet hållbart 8 dagar från och med bakdatum.

För fryst:

På Pågen märker vi kartongerna med infrysningsmånad samt bäst-före-datum, ingrediensförteckning, näringsvärde och förvaringsanvisning.

Våra frysta produkter är hållbara 6 månader efter infrysning och 7 dagar efter upptining. Varje brödförpackning är märkt med produktens namn, ingrediensförteckning och näringsvärde per 100 g samt spårbarhetskod.

Det ska smaka gott!

Sensorik är kunskapen om hur vi upplever mat och dryck med hjälp av våra sinnen smak, doft, syn, känsel och hörsel. Ibland kan det vara bra att låta ett sensoriskt test vara avgörande i en upphandling.

Med ett sensoriskt test kan bröden testas utifrån kriterier för smak, konsistens, utseende och hur väl det fungerar att breda en brödskiva. Ange i upphandlingen om du kommer att begära in prover som ska kvalitetsbedömas och godkännas för att produkten ska gå vidare för prisbedömning.

Gör så här:

Välj ut de kriterier som ska ingå i kvalitetsbedömningen och låt en utvald referensgrupp med provsmakare avgöra om produkten får godkänt eller ej inom varje kategori. Var och en svarar enskilt och får inte veta vilka varumärken som testas eller priserna på produkterna.

Märk produkterna med koder innan bedömning. Ange hur stor andel av gruppen som ska tycka om en produkt för att den ska vara godkänd och gå vidare för prisbedömning. Bestäm även hur många "tycker om" produkten måste få inom respektive kriterier för att gå vidare.

Nedan är ett exempel på hur ett sensoriskt test kan utformas. Glöm inte att informera om allergener som ingår i bröden du testar.

Sensorisk test	Tycker om	Tycker inte om
Utseende		
Smak och doft		
Konsistens		
Bredbarhet (hur betar sig brödet när du brer på matfett)		
Total upplevelse		

Konkurrensverket

Konkurrensverket har regeringens uppdrag att förvalta och utveckla miljökriterier vid upphandling av varor och tjänster. Den breda process som Konkurrensverket använder vid framtagande av kriterier innebär också en kvalitetsgarant för att kriterierna lever upp till de EU-rättsliga principerna. Dessa kriterier innebär en kvalitet som är i nivå med viktiga svenska miljökrav. Läs mer på:

www.kkv.se

Det är lämpligt att använda sig av dessa kriterier vid upphandling av livsmedel istället för att ta fram egna krav. Pågen rekommenderar att i förfrågningsunderlaget hänvisa till Konkurrensverkets basnivå, som ger en god baskvalitet.

Vårt sortiment

På vår hemsida hittar du all information om vårt sortiment av bröd, Giffar och skorpor. **www.pagen.se**
Du kan även beställa vår sortimentsfolder. Kontakta mig så skickar jag ett exemplar.

Magnus Lindén

KAM, Pågen Färskröd
Telefon 040-323 613
magnus.linden@pagen.se





BAKAR MED KÄRLEK