

Referanseliste Matvaretabellen 2024

0	Vurdert som 100 % spiselig (netto).
10	Manglende verdi, ukjent innhold.
20	Vurdert verdi.
30	Verdien er beregnet fra lignende matvare.
40	Eldre data, ukjent kilde.
50	Vurdert som naturlig forekommende nullverdi, ikke analysert.
60a	Vurdert som nullverdi når analyseverdien er under kvantifiseringsgrensen (bestemmelsesgrensen for metoden).
60b	Analysert verdi er under kvantifiseringsgrensen (bestemmelsesgrensen for metoden). Resultatet faller utenfor metodens akkrediteringsområde.
60c	Beregnet verdi ut fra at resultatet ligger mellom deteksjonsgrensen og kvantifiseringsgrensen (bestemmelsesgrensen for metoden), og innholdet er derfor beregnet til å være halvparten av kvantifiseringsgrensen.
61a	Beregnet verdi for energi med følgende faktorer for hhv protein 17, fett 37, karbohydrat 17, kostfiber 8 og alkohol 29 kJ/g.
61b	Beregnet verdi for energi med følgende faktorer for hhv protein 4, fett 9, karbohydrat 4, kostfiber 2 og alkohol 7 kcal/g.
65	Beregnet som summen av preformert niacin (varierer avhengig av matvaregruppe) og niacinaktivitet fra tryptofan.
70	Beregnet ut fra spesifikk faktor for fettsyrer i totalfett.
71	Beregnet ut fra prosentvist innhold av fett i lignende matvare.
72	Melkefettsyrer beregnet ut fra spesifikke faktorer (fra intern standard fettsyrefordeling) multiplisert med total fettsyremengde (fettinnhold x fettsyrefaktor 0,945).
73a	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 108b: Data levert av industrien til Matvaretabellen 2015, analysert verdi.
73b	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 216: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2009. Div. fiskeslag. Publisert rapport (2012); "Nutritional composition of selected wild and farmed raw fish". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/nutritional-composition-of-selected-wild-and-farmed-raw-fish-2006-2008
73c	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 207: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 2000. Div. matvarer. Internt notat.
73d	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 208: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2001-2002. Div. matvarer. Internt notat.
73e	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 321d: NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Sjømatdatabasen, 05.11.2013
73f	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 460g: U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 28 (2015). Nutrient Data Laboratory Home Page
73g	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 400e: Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2015.03.09.
73h	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 604: Department of Health. Nutrient analysis of fish and fish products. Summary report. Department of Health, London, 2013. Online version, https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/167921/Nutrient_analysis_of_fish_and_fish_products_-_Summary_Report.pdf

73i	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 218: Mattilsynet og Helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2012-2013. Barnegrøter. Publisert rapport (2013); «Næringsstoffanalyser av utvalgte barnegrøter 2012». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/naeringsstoffanalyser-av-utvalgte-barnegroter-2013
73j	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 204: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1996. Div. matvarer. Internt notat.
73k	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 609: Öhrvik, V., von Malmborg, A., Mattisson, I., Wretling, S., Åstrand, C. Fish, shellfish and fish products - analysis of nutrients. [Rapport 1-2012]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2016. Nettversjon, http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2012/fish-shellfish-and-fish-products--analysis-of-nutrients-rapport-1-2012.pdf
73l	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 215: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2007-2008. Transfett. Publisert rapport (2013); «Transfetsyrer i importerte oljer, vegetabilsk fett, kavring, kjeks og tillagede produkter». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/transfetsyrer-i-importerte-oljer-vegetabilsk-fett-kavring-kjeks-og-tillagede-produkter-2008
73m	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 210: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2003-2004. Bakervarer, kjeks, frokostblandinger og matolje. Internt notat.
73n	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 318: Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2008-2009. Analyser av svinekjøtt. Publisert rapport; «Analyser av svinekjøtt 2009».
73o	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 206: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1999-2000. Poteter, leverpostei, brød og barnemat. Internt notat.
73p	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 209: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2002-2003. Div. matvarer. Internt notat.
73q	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 319: Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2009-2010. Analyser av lam og storfekjøtt. Intern rapport.
73r	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 214: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2007. Kjøttpålegg. Intern rapport.
73s	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 213: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2004-2005. Kjøttprodukter. Intern rapport.
73t	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 308: Blaker B. Næringsinnhold i kjøttvarer, blod og lever. Intern rapport. Landsforeningen for kosthold og helse. Oslo, 1991.
73v	Beregnet sum av omega-3-fettsyrer fra referanse 420c: Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 1. (2015).
74a	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 108b: Data levert av industrien til Matvaretabellen 2015, analysert verdi.
74b	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 216: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2009. Div. fiskeslag. Publisert rapport (2012); "Nutritional composition of selected wild and farmed raw fish". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/nutritional-composition-of-selected-wild-and-farmed-raw-fish-2006-2008
74c	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 207: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 2000. Div. matvarer. Internt notat.
74d	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 208: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2001-2002. Div. matvarer. Internt notat.

74e	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 321d: NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Sjømatdatabasen, 05.11.2013
74f	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 460g: U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 28 (2015). Nutrient Data Laboratory Home Page
74g	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 400e: Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2015.03.09. Nettversjon, http://www7.slv.se/SokNaringsinnehall
74h	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 604: Department of Health. Nutrient analysis of fish and fish products. Summary report. Department of Health, London, 2013. Online version, https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/167921/Nutrient_analysis_of_fish_and_fish_products_-_Summary_Report.pdf
74i	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 218: Mattilsynet og Helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2012-2013. Barnegrøter. Publisert rapport (2013); «Næringsstoffanalyser av utvalgte barnegrøter 2012». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/naeringsstoffanalyser-av-utvalgte-barnegroter-2013
74j	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 204: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1996. Div. matvarer. Internt notat.
74k	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 609: Öhrvik, V., von Malmborg, A., Mattisson, I., Wretling, S., Åstrand, C. Fish, shellfish and fish products - analysis of nutrients. [Rapport 1-2012]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2016. Nettversjon, http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2012/fish-shellfish-and-fish-products---analysis-of-nutrients-rapport-1-2012.pdf
74l	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 215: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2007-2008. Transfett. Publisert rapport (2013); «Transfetsyrer i importerte oljer, vegetabilsk fett, kavring, kjeks og tillagede produkter». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/transfetsyrer-i-importerte-oljer-vegetabilsk-fett-kavring-kjeks-og-tillagede-produkter-2008
74m	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 210: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2003-2004. Bakerverer, kjeks, frokostblandinger og matolje. Internt notat.
74n	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 318: Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2008-2009. Analyser av svinekjøtt. Publisert rapport; «Analyser av svinekjøtt 2009».
74o	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 206: Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1999-2000. Poteter, leverpostei, brød og barnemat. Internt notat.
74p	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 209: Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2002-2003. Div. matvarer. Internt notat.
74q	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 319: Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2009-2010. Analyser av lam og storfekjøtt. Intern rapport.
74r	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 214: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2007. Kjøttpålegg. Intern rapport.
74s	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 213: Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2004-2005. Kjøttprodukter. Intern rapport.
74t	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 308: Blaker B. Næringsinnhold i kjøttvarer, blod og lever. Intern rapport. Landsforeningen for kosthold og helse. Oslo, 1991.

74v	Beregnet sum av omega-6-fettsyrer fra referanse 420c: Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 1. (2015).
80	Beregnet ut fra summering av mono-/disakkarider og stivelse.
81	Beregnet ut fra summering av glukose, fruktose, laktose, maltose og sukrose.
82	Beregnet ut fra spesifikk proteinfaktor
83	Beregnet som innholdet av natrium x 2,5 /1000.
84	Beregnet ut fra spesifikk omregningsfaktor for alkohol.
85	Beregnet som summen av retinol + 1/12 betakaroten.
86	Beregnet ut fra faktor 0,005 µg vitamin D/g fett i kremfløte.
87a	Beregnet ut fra estimert vitamintap (betakaroten, retinol, vitamin D, tokoferol, tiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folat, vitamin B12, vitamin C) ved varmebehandling.
87b	Beregnet ut fra estimert vitamintap (tiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folat, vitamin B12) ved varmebehandling.
88	Beregnet som standardverdi for natrium i tillagede matvarer.
89	Beregnet ut fra prosentvis innhold av tørrstoff i lignende matvare.
90	Aske beregnet ved differanse
91	Vann beregnet ved differanse
92	KBS (2019). Universitetet i Oslo
93	KBS (2020), Universitetet i Oslo
94	KBS (2023). Universitetet i Oslo
97	KBS (2024). Universitetet i Oslo
95	Beregnet tryptofaninnhold fra protein basert på faktorer.
96	Verdien er beregnet fra andre verdier for samme matvare
100	Data levert av industrien 1992-2000, uspesifisert grunnlag.
102	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2001, uspesifisert grunnlag.
103a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2006, uspesifisert grunnlag.
103b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2006 eller tidligere, beregnet verdi fra industrioppskrift.
104a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2011, uspesifisert grunnlag.
104b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2011, analysert verdi.
104c	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2011, beregnet verdi fra industrioppskrift.
104d	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2011, gjennomsnitt fra flere produkter.
104e	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2011, vektet verdi fra flere produkter.
105a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2012, uspesifisert grunnlag.
105b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2012, analysert verdi.
105c	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2012, beregnet verdi fra industrioppskrift.
106a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2013, uspesifisert grunnlag.
106b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2013, analysert verdi.
106c	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2013, beregnet verdi fra industrioppskrift.
107a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2014, uspesifisert grunnlag.
107b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2014, analysert verdi.
107c	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2014, beregnet verdi fra industrioppskrift.
108a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2015, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
108b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2015, analysert verdi.
108c	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2015, beregnet verdi fra industrioppskrift.
109a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2016, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.

109b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2016, analysert verdi
109c	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2016, beregnet verdi
110a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2017, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
110b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2017, analysert verdi
111a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2018, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
111b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2018, analysert verdi
112a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2019, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
113a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2020, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
113b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2020, analysert verdi
114a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2021, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
115a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2022, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
115b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2022, analysert verdi
116a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2023, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
116b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2023, analysert verdi.
116c	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2023, beregnet verdi.
117a	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2024, uspesifisert grunnlag/kontrollert verdi.
117b	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2024, analysert verdi.
117c	Data levert av industrien til Matvaretabellen 2024, beregnet verdi.
120	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentens nettside, 2009/2010.
121	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentens nettside, 2011/2012.
122	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2015.
123	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2017.
124	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2018.
125	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2019
126	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2020.
127	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2021
128	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2022
129	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2023
150	Produktinformasjon, verdi hentet fra næringsdeklarasjon/produsentenes nettside, 2024
130	Beregnet verdi vektet fra salgstall/markedsdata/inntaksdata, f.eks for uspesifiserte matvarer.
131	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2006 eller tidligere versjon).
132	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2012).
133	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2013).
134	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2014).
135	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2015).
136	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2016).
137	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2017).
138	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2018).
140	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2020).
141	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2021).
142	Beregnet verdi fra intern oppskrift (til Matvaretabellen 2024).
200	Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1992-1993. Frukt, grønnsaker og bakervarer. Internt notat.

201	Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1993. Frukt og grønnsaker. Internt notat.
202	Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1994. Grønnsaker og bær. Internt notat.
203	Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1995. Grønnsaker og brød. Internt notat.
204	Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1996. Div. matvarer. Internt notat.
205	Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1997-1998. Egg og ulike melsorter. Internt notat.
206	Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 1999-2000. Poteter, leverpostei, brød og barnemat. Internt notat.
207	Statens råd for ernæring og fysisk aktivitet og Statens næringsmiddeltilsyn. Analyseprosjekt 2000. Div. matvarer. Internt notat.
208	Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2001-2002. Div. matvarer. Internt notat.
209	Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2002-2003. Div. matvarer. Internt notat.
210	Statens næringsmiddeltilsyn og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2003-2004. Bakerverer, kjeks, frokostblandinger og matolje. Internt notat.
212	Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2004. Grønnsaker - kompletterende analyser. Internt notat.
213	Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2004-2005. Kjøttprodukter. Intern rapport.
214	Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2007. Kjøttpålegg. Intern rapport.
215	Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2007-2008. Transfett. Publisert rapport (2013); «Transfetsyrer i importerte oljer, vegetabilsk fett, kavring, kjeks og tillagede produkter». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/transfetsyrer-i-importerte-oljer-vegetabilsk-fett-kavring-kjeks-og-tillagede-produkter-2008
216	Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2009. Div. fiskeslag. Publisert rapport (2012); "Nutritional composition of selected wild and farmed raw fish". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/nutritional-composition-of-selected-wild-and-farmed-raw-fish-2006-2008
217	Mattilsynet og Sosial- og helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2006-2009. Vitamin D i kjøttprodukter. Intern rapport.
218	Mattilsynet og Helsedirektoratet. Analyseprosjekt 2012-2013. Barnegrøter. Publisert rapport (2013); «Næringsstoffanalyser av utvalgte barnegrøter 2012». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/naeringsstoffanalyser-av-utvalgte-barnegroter-2013
219	Mattilsynet, Helsedirektoratet og Universitetet i Oslo. Veie- og beregningsprosjektet «Spiselig del av kylling», 2013. Publisert rapport (2013); «Spiselig del av kylling». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/spiselig-del-av-kylling-2013
220a	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2013-2014. Tex-mex-produkter. Publisert rapport (2014); "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av tex-mex-produkter". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-og-tungmetaller-i-tex-mex-mat-2014

220b	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 220a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2013-2014. Tex-mexprodukter. Publisert rapport (2014); "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av tex-mexprodukter". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-og-tungmetaller-i-tex-mex-mat-2014
221a	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2014-2015. Chips og salte nøtter. Publisert rapport (2015); "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av chips og salte nøtter". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/analyser-av-naeringsstoffer-og-tungmetaller-i-chips-og-salte-notter-2015
221b	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 221a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2014-2015. Chips og salte nøtter. Publisert rapport (2015); "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av chips og salte nøtter". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/analyser-av-naeringsstoffer-og-tungmetaller-i-chips-og-salte-notter-2015
222a	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2015-2016. Pizza. Publisert rapport (2016): "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av pizza". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-og-tungmetaller-i-frossenpizzaer-2015
222b	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 222a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2015-2016. Pizza. Publisert rapport (2016): "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av pizza". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-og-tungmetaller-i-frossenpizzaer-2015
223a	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2015-2016. Fiskeprodukter. Publisert rapport (2016): "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av fiskeprodukter". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-og-tungmetaller-i-fiskeprodukter-2016
223b	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 223a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2015-2016. Fiskeprodukter. Publisert rapport (2016): "Næringsstoff- og tungmetallanalyser av fiskeprodukter". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-og-tungmetaller-i-fiskeprodukter-2016
224a	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2016-2017. Egg og kylling. Publisert rapport (2017): "Analyse av egg og kylling. Næringsstoff- og miljøgiftanalyser". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/naeringsstoffer-og-miljogifter-i-egg-og-kylling
224b	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 224a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2016-2017. Egg og kylling. Publisert rapport (2017): "Analyse av egg og kylling. Næringsstoff- og miljøgiftanalyser". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/naeringsstoffer-og-miljogifter-i-egg-og-kylling
224c	Beregnet verdi fra referanse 224a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2016-2017. Egg og kylling. Publisert rapport (2017): "Analyse av egg og kylling. Næringsstoff- og miljøgiftanalyser". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/naeringsstoffer-og-miljogifter-i-egg-og-kylling
225a	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2017-2018. Kornvarer. Publisert rapport (2018): «Næringsstoff og tungmetaller, akrylamid og mykotoksin i brød, knekkebrød og frokostblandinger». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/analyse-brod-knekkebrod-frokostblandinger
225b	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 225a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2017-2018. Kornvarer. Publisert rapport (2018): «Næringsstoff og tungmetaller, akrylamid og mykotoksin i brød, knekkebrød og frokostblandinger». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/analyse-brod-knekkebrod-frokostblandinger

226	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2017-2018. Risprodukter. Publisert rapport (2018): "Analyser av arsen, tungmetaller og næringsstoffer i risprodukter 2018". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/arsen-og-tungmetaller-risprodukter-2018
227a	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2017-2018. Kjøttpålegg. Publisert rapport (2018): "Næringsstoffer og tungmetaller i kjøttpålegg", https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/analyser-av-kjottpalegg-2018
227b	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 227a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2017-2018. Kjøttpålegg. Publisert rapport (2018): "Næringsstoffer og tungmetaller i kjøttpålegg", https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/analyser-av-kjottpalegg-2018
228a	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2018-2019. Kjøttprodukter. Publisert rapport (2019): «Næringsstoff- og tungmetallanalyser i kjøttprodukter». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/naeringsstoff-og-miljogiftanalyser
228b	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 228a: Mattilsynet. Analyseprosjekt 2018-2019. Kjøttprodukter. Publisert rapport (2019): «Næringsstoff- og tungmetallanalyser i kjøttprodukter». https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/naeringsstoff-og-miljogiftanalyser
229	Mattilsynet. Analyser av ost, smøreost og margarin 2018-2019. Internt notat.
230	Mattilsynet. Analyser av vitamin A i leverpostei, 2019-2020. Internt notat.
231	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2019-2021. Kornprodukter. Publisert rapport (2021): "Analyse av næringsstoffer, tungmetaller og mykotoksiner i korn". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/analyser-av-kornprodukter-2021
232	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2020-2021. Plantebaserte produkter. Publisert rapport (2022): "Analyse av næringsstoffer og uønskede stoffer i plantebaserte middagsprodukter og drikker". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/analyser-av-plantebasert-mat-og-drikke
233	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2022. Analyse av næringsstoffer og uønskede stoffer i vegan- og fiskepålegg, tran, pepperoni og tørket frukt. Publisert rapport (2022): "Analyse av næringsstoffer og uønskede stoffer i vegan- og fiskepålegg, tran, pepperoni og tørket frukt". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-i-matvarer/analyser-av-vegan-og-fiskepalegg-2022
234	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2023. Næringsstoff- og tungmetallanalyser i boksis. Publisert rapport (2023): "Analyser av næringsstoffer og tungmetaller i boksis og plantebasert pålegg". https://www.mattilsynet.no/mat-og-drikke/uonskede-stoffer-i-mat/miljogifter/analyser-av-naeringsstoffer-og-tungmetaller-i-matvarer/analyser-av-naeringsstoffer-og-tungmetaller-i-boksis-og-plantebasert-palegg-2023
235	Mattilsynet. Analyseprosjekt 2024. Næringsstoff- og tungmetallanalyser i grønnsaker. Internt notat.
280	Verdi beregnet fra referanse 200 (1992-1993) og 201 (1993).
281	Verdi beregnet fra referanse 200 (1992-1993), 201 (1993) og 203 (1995).
282	Verdi beregnet fra referanse 200 (1992-1993) og 206 (1999-2000).
283	Verdi beregnet fra referanse 201 (1993) og 203 (1995).
284	Verdi beregnet fra referanse 202 (1994) og 208 (2001-2002).
285	Verdi beregnet fra referanse 205 (1997-1998) og 207 (2000).
286	Verdi beregnet fra referanse 216 (2006-2009) og 321b (2010).

300	Nordnes T og Offergaard E. Næringsinnholdet i frukt, bær og grønnsaker. Forskning og forsøk i landbruket, 1958.
301	Taarland T, Mathiesen E, Øvsthus Ø og Brækkan OR. Næringsverdi og vitaminer i norsk fisk og fiskevarer. Vitaminlaboratoriet, Fiskeridirektoratets Kjemisk-Tekniske Forskningsinstitutt. Særtrykk av Tidsskrift for hermetikkindustri. Nr 11:405-412, 1958.
302	Statens institutt for forbruksforskning. Analysedata av grønnsaker. Internt notat, 1973.
303	Rimestad AH og Pharo AK. Spiselig del av fisk. Matvett nr 4, 1981.
304	Landsforeningen for kosthold og helse og Norges Slakterilaboratorium. Analyser av næringsstoffinnhold i svin, storfe og lam. Internt notat, Oslo, 1983.
305	Øybø AM og Rognerud G. Innhold av en del næringsstoffer i produkter av bygg, havre og ris. Statens institutt for forbruksforskning, 1983.
306	Blaker B, Jørgensen K, Rimestad AH og Solvang A. Poteter, grønnsaker, frukt og bær – stykkvekt, volumvekt og spiselig del. Matvett nr. 3, 1989.
307	Blaker B, Rimestad AH og Lambertsen G. Vitamin E i mel og brød. Matvett nr. 3, 1990.
308	Blaker B. Næringsinnhold i kjøttvarer, blod og lever. Intern rapport. Landsforeningen for kosthold og helse. Oslo, 1991.
309	Norsk Kjøtt. Næringsinnhold i svinekjøtt. Analyseprosjekt, 1991.
310	Statens kornforretning. Kontrollanalyser for 1991.
311	Statkorn. Kvalitetsoversikt for korn og mel, 1991-1994.
312	Eksportutvalget for fisk, Fiskeridirektoratet, Norges ferskfiskomsetnings landsforening, Opplysningsutvalget for fisk og Statens Ernæringsråd. Fakta om fisk. Tromsø, 1993.
313	Bryggeriindustriens forskningslaboratorium. Analysedata. Internt notat, 1994.
314	Lie Ø, Lied E, Maage A, Njaa L and Sandnes K. Nutrient content in fish and shellfish. Fiskeridirektoratets Skrifter Serie Ernæring 6(2):83-105, 1994.
315	Norsk Kjøtt. Næringsinnhold i lam, storfe og svin. Analyseprosjekt, 1995.
316	Fiskeridirektoratets ernæringsinstitutt. Analysedata for norsk laks 1997-1999 og for skalldyr 1991. Interne notater.
317	Fjordland. Analyseprosjekt 2007-2008. Analyser av middagsretter. Interne notater.
318	Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2008-2009. Analyser av svinekjøtt. Publisert rapport; «Analyser av svinekjøtt 2009».
319	Opplysningskontoret for kjøtt. Analyseprosjekt 2009-2010. Analyser av lam og storfekjøtt. Intern rapport.
320	Personlig meddelelse. Ammar Ali Hassan, Senter for samisk helseforskning, Institutt for samfunnsmedisin, Universitetet i Tromsø, 2011.
321a	NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning, vektet verdi/ vurdert.
321b	NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Sjømatdatabasen, 12.07.2010
321c	NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Sjømatdatabasen, 25.10.2012
321d	NIFES, Nasjonalt institutt for ernærings- og sjømatforskning. Sjømatdatabasen, 05.11.2013
321e	Havforskningsinstituttet, Sjømatdatabasen, 2020
321f	Havforskningsinstituttet, Sjømatdata, 2022
321g	Havforskningsinstituttet, Sjømatdata, 2023
321h	Havforskningsinstituttet, Sjømatdata, 2024, https://sjomatdata.hi.no
322	Triumpf, EC., Purchas, RW., Mielnik, M., Maehre, HK., Elvevoll, E., Slinde, E., Egelanddal, B. Composition and some quality characteristics of the longissimus muscle of reindeer in Norway compared to farmed New Zealand red deer. Meat Science 90(2012), 122-129.
323	Egelanddal, B. et.al (2017). Identifisering av det sunneste storfekjøttet (2013-2017).
324	Animalia. Utredningsprosjekt 2017. Analyser av 72 svinelever (samleprøver av totalt 308 svinelever) og 22 leverpostei.

325	Universitetet i Oslo (2018). Jodprosjekt 2017-2018.
326	Orkla, Nortura, Animalia. Utredningsprosjekt 2019. Analyser av vitamin A i 18 leverposteier og beregninger av vitamin A i svinelever.
327	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 230 (Mattilsynet. Analyser av vitamin A i leverpostei, 2019-2020. Internt notat.) og referanse 326 (Orkla, Nortura, Animalia. Utredningsprosjekt 2019. Analyser av vitamin A i 18 leverposteier og beregninger av vitamin A i svinelever.
328	Yilmaz, HO., Arslan, M. Teff: Nutritional Compounds and Effects on Human Health. Acta Scientific Medical Sciences 2.9(2018), 15-18.
329	Svarc, PL, Jensen, MB, Langwagen, M., Poulsen, A., Trolle, E, Jacobsen, J. Nutrient content in plant-based protein products intended for food composition databases. Journal of Food Composition and Analysis, 106(2022). Nettversjon, https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0889157521005329?via%3Dihub
330	Animalia, Nortura, Kjøtt- og fjørfebransjens landsforbund, MatPrat, Universitetet i Oslo og Mattilsynet (2022). Nye næringsstoffanalyser av storfe. Internt notat.
331	Frydenberg, H og Carlsen MH. Sukkerprosjektet 2021-2022. Universitetet i Oslo, avdeling for ernæringsvitenskap.
332	Animalia, Nortura, Kjøtt- og fjørfebransjens landsforbund, MatPrat, Universitetet i Oslo og Mattilsynet (2024). Næringsstoffanalyser av svin 2022-2023. Publisert rapport, https://animalia.no/contentassets/dc7d25d948134f1d9f25fd6a657f96ad/251444-animalia-naringsstoffanalyser-svin-02.pdf
333	Aakre, I., Tveit, IB., Myrmel, LS., Fjære, E., Ballance, S., Rosendal-Riise, H.: Bioavailability of iodine from a meal consisting of sushi and a wakame seaweed salad—A randomized crossover trial. Food Science & Nutrition. 2023;00:1–11. Nettversjon, https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/fsn3.3689
334	Animalia, Nortura, Kjøtt- og fjørfebransjens landsforbund, MatPrat, Universitetet i Oslo og Mattilsynet (2023). Næringsstoffanalyser av lam 2022-2023. Publisert rapport, https://animalia.no/contentassets/dc7d25d948134f1d9f25fd6a657f96ad/251443-animalia-naringsstoffanalyser-lam-nettversjon.pdf
335	Carlsen, MH., Kielland, E., Markhus, MW., Dahl, L. Iodine concentration in tap water; mineral water, and coffee. Food & Nutrition Research 2023, 67:9517. http://dx.doi.org/10.29219/fnr.v67.9517
336	Reksten, AM, Wiech, M, Aakre, I, Markhus, MW, Nøstbakken, OJ, Hannisdal, R, Madsen, L, Dahl, L. Exploring the nutrient composition of various shellfish available in Norway and their role in providing key nutrients. Journal of Food Composition and Analysis, 128 (2024). https://doi.org/10.1016/j.jfca.2024.106003
400a	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2008.05.05.
400b	Omregnet verdi fra referanse 400a: Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2008.05.05.
400c	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2013.01.10.
400d	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2014.01.03.
400e	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2015.03.09.
400f	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2016.02.17.
400g	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2017.12.15.
400h	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2020-01-16.
400i	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2021-05-03. Nettversjon, https://soknaringsinnehall.livsmedelsverket.se/
400j	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2022-05-24. Nettversjon, https://soknaringsinnehall.livsmedelsverket.se/
400k	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2023-06-13. Nettversjon, https://soknaringsinnehall.livsmedelsverket.se/

400l	Livsmedelsverket. Livsmedelsdatabas, versjon 2024-05-29. Nettversjon, https://soknaringsinnehall.livsmedelsverket.se/
410a	Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 9 (2008).
410b	Omregnet verdi fra referanse 410a: Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 9 (2008).
410c	Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 14 (2011).
410d	Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 16 (2013).
410e	Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 18 (2017).
410f	Institutet för hälsa och välfärd. Fineli livsmedelsdatabasen, versjon 20 (2019). Nettversjon, http://www.fineli.fi/index.php?lang=sv
420a	Danmarks Fødevareforskning. Fødevaredatabanken, versjon 7.01 (2009).
420b	Omregnet verdi fra referanse 420a: Danmarks Fødevareforskning. Fødevaredatabanken, versjon 7.01. (2009).
420c	Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 1. (2015).
420d	Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 2. (2016).
420e	Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 3. (2017).
420f	Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 3.7. (2019). Nettversjon, http://frida.fooddata.dk
420g	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 420f: Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 3.7. (2019). Nettversjon, http://frida.fooddata.dk
420h	Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 4.1. (2022). Nettversjon, http://frida.fooddata.dk
420i	Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 5.1. (2023). Nettversjon, http://frida.fooddata.dk
420j	Fødevareinstituttet. Fødevaredatabanken, Frida versjon 5.2. (2024). Nettversjon, http://frida.fooddata.dk
430a	French Agency for Food, Environmental and Occupational Health safety. French food composition table - Ciqua 2012.
430b	French Agency for Food, Environmental and Occupational Health safety. French food composition table - Ciqua 2017. Nettversjon, https://ciqua.anses.fr/
440a	The Icelandic Food Composition Database, ISGEM (2009). Nettversjon, http://www.matis.is/ISGEM/en/search/
450a	Food Standards Agency (2002). McCance and Widdowson's The Composition of Foods, Sixth summary edition. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
450b	Omregnet verdi fra referanse 450a: Food Standards Agency (2002). McCance and Widdowson's The Composition of Foods, Sixth summary edition. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
450c	Public Health England og Institute of food research (2015). McCance and Widdowson's The Composition of Foods, Seventh summary edition. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
450d	Food Databanks National Capability (2021). Food Databanks National Capability (FDNC) extended dataset based on PHE's McCance and Widdowson's Composition of Foods Integrated Dataset. Nettversjon, https://quadram.ac.uk/UKfoodcomposition/
460a	US Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA Nutrient Database for Standard Reference, versjon 18 (2005).
460b	US Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA Nutrient Database for Standard Reference, versjon 23 (2010).
460c	Omregnet verdi fra referanse 460b: US Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA Nutrient Database for Standard Reference, versjon 23 (2010).

460d	U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 24 (2011). Nutrient Data Laboratory Home Page
460e	U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 25 (2012). Nutrient Data Laboratory Home Page
460f	U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 27 (2014). Nutrient Data Laboratory Home Page
460g	U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. USDA National Nutrient Database for Standard Reference, versjon 28 (2015). Nutrient Data Laboratory Home Page
460h	U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. FoodData Central, 2019. https://fdc.nal.usda.gov/
470a	National Institute for Public Health and the Environment. NEVO online, versjon 2010/2.0.
470b	National Institute for Public Health and the Environment. NEVO online, versjon 2013/4.0.
470c	National Institute for Public Health and the Environment. NEVO online, versjon 2016/5.0.
470d	National Institute for Public Health and the Environment. NEVO online, versjon 2023. http://nevo-online.rivm.nl/
480a	Swiss Federal Office of Public Health. Swiss Food Composition Database. Versjon 5.0. (2013). Nettversjon, http://www.naehrwertdaten.ch
490a	Instituto Nazionale di Recerca per gli Alimenti e la Nutrizione. Tabelle dicomposizione degli alimenti. Nettversjon, http://nut.entecra.it/646/tabelle_di_composizione_degli_alimenti.html
500a	Standard Tables of Food Composition in Japan. Versjon 7 (2015). Nettversjon, www.mext.go.jp/en/policy/science_technology/policy/title01/detail01/1374030.htm
510a	Spanish Food Composition Database. BEDCA v.2.1. Nettversjon, https://www.bedca.net/bdpub/index_en.php
600	Hansen K, Knuthsen P, Saxholt, E. Næringsstoffindhold i chips. Fødevarerdirektoratet, Søborg, 2001.
601	Gard, C., Mattisson, I., Staffas, A., Åstrand, C. Fullkorn, bönor och ägg – analys av näringsämnen [Rapport 2-2010]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2010. Nettversjon, http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2010/2010_livsmedelsverket_2_ag_g_bonor_fullkorn.pdf
602	Pearson, M., Engman, J., Rundberg, B., von Malmborg, A., Wretling, S., Öhrvik V. Grönsaker och rotfrukter – analys av näringsämnen [Rapport 10-2013]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2013. Nettversjon, http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2013/2013_livsmedelsverket_10_g_ronsaker_och_rotfrukter_analys_av_naringsamnen.pdf
603	Öhrvik, V., Engman, J., von Malmborg, A., Wretling, S. Kött - analys av näringsämnen - hjort, lamm, nötdjur, ren, rådjur, vildsvin och kalkon [Rapport 24-2013]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2013. Nettversjon, http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2013/2013_livsmedelsverket_24_kott_analys_av_naringsamnen.pdf
604	Department of Health. Nutrient analysis of fish and fish products. Summary report. Department of Health, London, 2013. Nettversjon, https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/167921/Nutrient_analysis_of_fish_and_fish_products_-_Summary_Report.pdf
605	Livsmedelssäkerhetsverket (Evira) (2015). Fiberanalyser, foreløpig upubliserte resultater.
606	Öhrvik, V., Engman, J., Grönholm, R., Staffas, A., Sandler, HS., von Malmborg, A. Grönsaker, svamp och frukt - analys av näringsämnen. [Rapport 3-2016]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2016. Nettversjon, http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2016/gronsaker-svamp-och-frukt--analys-av-naringsamnen---rapport-3_2016.pdf

607	Öhrvik, V., Engman, J., Grönholm, R., Staffas, A., Sandler, HS., von Malmborg, A. Drycker - analys av näringsämnen. [Rapport 20-2015]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2015. Nettversjon, http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2015/drycker---analys-av-naringsamnen---rapport-20_2015.pdf
608	Department of Health. Nutrient analysis of a range of processed foods with particular reference to trans fatty acids. Summary report. Department of Health, London, 2013. Nettversjon, https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/167938/Summary_Report.pdf
609	Öhrvik, V., von Malmborg, A., Mattisson, I., Wretling, S., Åstrand, C. Fish, shellfish and fish products - analysis of nutrients. [Rapport 1-2012]. Livsmedelsverket, Uppsala, 2016. Nettversjon, http://www.livsmedelsverket.se/globalassets/rapporter/2012/fish-shellfish-and-fish-products---analysis-of-nutrients-rapport-1-2012.pdf
610	Public Health England. Nutrient analysis of fresh and processed fruit and vegetables with respect to fibre. Analytical report. Public Health England, London, 2017. Nettversjon, https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/603483/fruit_and_vegetable_survey_2015_analytical_report.pdf
611a	Jacobsen, J., Bysted, A., Nielsen, C.W., Saxholt, E., Ygil, K.H., Trolle, E. Næringsstofindhold i mel, gryn, kerner og frø. DTU Fødevareinstituttet, 2019. Nettversjon, https://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2019/Rapport-Naeringsstofindhold-i-mel-gryn-kerner-og-froe.ashx?la=da&hash=37D0F8E4B1911C126767A3D5BE82797050DCC815
611b	Beregnet gjennomsnitt fra referanse 611a: Jacobsen, J., Bysted, A., Nielsen, C.W., Saxholt, E., Ygil, K.H., Trolle, E. Næringsstofindhold i mel, gryn, kerner og frø. DTU Fødevareinstituttet, 2019. Nettversjon, https://www.food.dtu.dk/-/media/Institutter/Foedevareinstituttet/Publikationer/Pub-2019/Rapport-Naeringsstofindhold-i-mel-gryn-kerner-og-froe.ashx?la=da&hash=37D0F8E4B1911C126767A3D5BE82797050DCC815
612	Pastell, H., Kollander, B., Valsta, L., Järvinen, J. Are gluten-free products a healthier alternative? A pilot study on nutrients and heavy metals. Nordic Council of Ministers, 2021. Nettversjon, https://pub.norden.org/temanord2021-516/temanord2021-516.pdf
613	Department of Health. Nutrient analysis of fruit and vegetables. Summary report. Department of Health, London, 2013. Nettversjon, https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/167942/Nutrient_analysis_of_fruit_and_vegetables_-_Summary_Report.pdf
614	Axelsson, C., Sipinen, JP. Nötter, frön och gryn 2018 - analys av näringsämnen. Livsmedelsverket, Uppsala, 2018. Nettversjon, https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/pm/2020/pm-2020-notter-fron-och-gryn-2018.pdf
615	Axelsson, C., Sipinen, JP. Barnmat 2019. Analys av näringsämnen. Livsmedelsverket, Uppsala, 2021. Nettversjon, https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/pm/2021/pm-2021-barnmat-2019-analys-av-naringsamnen.pdf
616	Jacobsen, J., Danielsen, M., Langwagen, M., Poulsen, A., Trolle, E. Næringsstofindhold i bælgfrukter. DTU Fødevareinstituttet, 2023. Nettversjon, https://www.food.dtu.dk/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2023/naeringsstofindhold-i-baelgfrugter_070823.pdf
617	Jacobsen, J., Danielsen, M., Poulsen, A., Trolle, E. Næringsstofindhold i frosne frugter og grønnsager. DTU Fødevareinstituttet, 2023. Nettversjon, https://www.food.dtu.dk/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2023/rapport-naeringsstofindhold-i-frosne-frugter-og-groentsager.pdf

618	Jacobsen, J., Danielsen, M., Langwagen, M., Poulsen, A., Trolle, E. Næringsstoffindhold i frugter. DTU Fødevarerinstitutionen, 2023. Nettversjon, https://www.food.dtu.dk/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2023/rapport-naeringsstoffindhold-i-frugter.pdf
619	Jacobsen, J., Danielsen, M., Langwagen, M., Svare, P.L., Poulsen, A., Trolle, E. Næringsstoffindhold i plantedrikke. DTU Fødevarerinstitutionen, 2022. Nettversjon, https://www.food.dtu.dk/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2023/rapport-om-plantedrikke-final_221205.pdf
620	Bysted, A., Trolle, E., Jacobsen, J. Næringsstoffindhold i mejeriprodukter 2010-2012. DTU Fødevarerinstitutionen, 2021. Nettversjon, https://www.food.dtu.dk/-/media/institutter/foedevareinstituttet/publikationer/pub-2021/rapport-naeringsstoffindhold-i-mejeriprodukter-2010-2012.pdf?la=da&hash=769B68D07107760199D0BDB4A074288B46CF6534
621	Livsmedelsverket. Snacks, sötsaker och dryck 2022 Analys av näringsämnen. Livsmedelsverket, Uppsala, 2023. Nettversjon, https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/pm/2023/pm-2023-pm-snacks-sotsaker-och-dryck-2022-analys-av-naringsamnen.pdf
622	Livsmedelsverket. Spannmåls- och potatisprodukter 2021. Analys av näringsämnen. Livsmedelsverket, Uppsala, 2023. Nettversjon, https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/pm/2023/pm-2023-spannmals-och-potatisprodukter-2022.pdf
623	Arnemo, M., Mattisson, I., Staffas, A., Strandler, HS. Älgkött - analys av näringsämnen [Rapport 18-2008]. Livsmedelsverket, Uppsala 2008. Nettversjon, https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2008/2008_livsmedelsverket_naringsamnen_i_algkott.pdf
701g	Aggregert verdi fra forskjellige matvarer

Andre referanser

MI0002	EuroFIR recipe calculation procedure <i>Matvaren er beregnet som oppskrift i henhold til den europeiske matvaredataorganisasjonen EuroFIRs prosedyrer for oppskriftsberegning</i>
MI0114	Energy calculated according to Regulation (EU) 1169/2011 (kJ) (ENERCJ[kJ]) $= 17*PROT[g] + 17*(CHO[g] - POLYL[g]) + 37*FAT[g] + 29*ALC[g] + 8*FIBT[g] + 13*OA[g] + 10*POLYL[g]$ <i>Beregnet verdi for energi med følgende faktorer for hhv protein 17, fett 37, karbohydrat 17, kostfiber 8 og alkohol 29 kJ/g. Beregningen er i henhold til Matinformasjonsforordningen (EU 1169/2011)</i>
MI0115	Energy calculated according to Regulation (EU) 1169/2011 (kcal) (ENERCC[kcal]) $(ENERCC[kcal]) = 4*PROT[g] + 4*(CHO[g] - POLYL[g]) + 9*FAT[g] + 7*ALC[g] + 2*FIBT[g] + 3*OA[g] + 2.4*POLYL[g]$ <i>Beregnet verdi for energi med følgende faktorer for hhv protein 4, fett 9, karbohydrat 4, kostfiber 2 og alkohol 7 kcal/g. Beregningen er i henhold til Matinformasjonsforordningen (EU 1169/2011)</i>
MI0120	Salt equivalent calculated from sodium (NA[mg]) $NA[mg] = 2.5*NA[mg]/1000.0$ <i>Salt beregnet som innholdet av natrium x 2,5 /1000.</i>
MI0142	Water by difference (WATER[g]) $WATER[g] = 100 - PROT[g] - FAT[g] - CHO[g] - FIBT[g] - ALC[g]$ <i>Vann beregnet ved differanse (Vann = 100 – protein – fett - karbohydrat – fiber – alkohol).</i>
MI0181	Carbohydrate, available calculated from sugar and starch (CHO[g]) $CHO[g] = SUGAR[g] + STARCH[g]$ <i>Karbohydrater beregnet ut fra summering av sukkerarter (mono-/disakkarider) og stivelse.</i>
MI0232	Imputation of a component from one or more components from related food.

	<i>Verdien er beregnet fra annen matvare.</i>
MI0325	Vitamin A activity calculated from retinol and beta-carotene (factor 1/12) (VITA[μ g] = RETOL[μ g] + (CARTB[μ g] / 12)) <i>Vitamin A-aktivitet beregnet som summen av retinol + 1/12 betakaroten.</i>
MI0421	Niacin equivalents calculated from niacin and tryptophan (NIAEQ[mg] = NIA[mg] + TRP[mg] / 60) <i>Niacinekvivalenter beregnet som summen av niacin + tryptofan/60</i>