Marja- ja hedelmävalmisteiden koostumus ja pakkausmerkinnät – ohje valvojille ja toimijoille

Osa 2: Täysmehut, nektarit ja mehut

Hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista annetun direktiivin (2001/112/EY) perusteella on annettu vastaava kauppa- ja teollisuusministeriön asetus (473/2003). Sitä täydentävä pelkästään kansallinen asetus mehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (943/2004) koskee esimerkiksi mehuja ja kasviksista tehtäviä täysmehuja. Jäljempänä näitä nimitetään yhdessä *mehuasetuksiksi*. Myös pakkausmerkintä- ja lisäainesäädöksiä on uusittu (kauppa- ja teollisuusministeriön asetukset 1084/2004 ja 752/2007).

Tämä ohje ei ole täydellinen, vaan valmisteita koskevat vaatimukset on luettava kokonaisuudessaan asetuksista, ja lisäaineiden käyttökohteet ja käyttömäärät on tarkistettava niitä koskevista säädöksistä. Esimerkiksi pakkausmerkintöihin ja lisäaineisiin on voinut tulla muutoksia ohjeen kirjoittamisen jälkeen. Ohjeeseen on merkitty säädösten numerot ja pykälät tarkistamisen helpottamiseksi.

Joidenkin marja- ja hedelmävalmisteiden nimet ja koostumus on määrätty säädöksissä, tällaisia ovat *täysmehu* ja *nektari* sekä *täysmehutiiviste* ja *täysmehujauhe* (asetus 473/2003), *tuoremehu* ja *mehu* (asetus 943/2004). Asetusten mukaisista valmisteista on käytettävä säädettyjä nimiä, eikä niitä saa käyttää muista valmisteista. On mahdollista valmistaa myös muunlaisia näiden asetusten piiriin kuulumattomia nestemäisiä marja- ja hedelmävalmisteita. Niille on annettava sellainen elintarviketta kuvaava nimi, joka ei johda harhaan. Näihin valmisteisiin ei sovelleta mehuasetusten määräyksiä, vaan niitä koskevat ainoastaan yleiset elintarvikemääräykset.

Hedelmällä tarkoitetaan jäljempänä mehuasetusten mukaisesti kaikkia hedelmiä ja marjoja. Asetuksessa 943/2004 sallitaan täysmehun, tuoremehun ja mehun valmistaminen myös kasviksista, esimerkiksi tomaatista ja porkkanasta.

I Tuotteiden määrittelyt ja koostumusvaatimukset

1. Täysmehut

Täysmehu

- hedelmistä mekaanisilla menetelmillä valmistettu
- ei ole lisätty vettä eikä muita valmistusaineita
- voidaan makeuttaa sokereilla (enintään 150 g/litra täysmehua), lukuun ottamatta päärynä- ja rypäletäysmehua
- voidaan valmistaa myös kasviksista

Huom. Höyryttämällä valmistettu marjamehu ei ole täysmehua, koska siihen tulee höyryn mukana vaihteleva määrä vettä.

Tuorepuristettu täysmehu on puristettu lähellä sadonkorjuuajankohtaa ja vastapuristettu täysmehu on puristettu lähellä kulutusajankohtaa.

Tiivisteestä valmistettu täysmehu

- valmistettu tiivisteestä palauttamalla sama määrä vettä kuin tiivistettäessä on poistettu
- voidaan valmistaa myös kasviksista

Hedelmätäysmehutiiviste

- tietty osa vedestä poistettu; vähintään 50 %, jos tarkoitettu suoraan kulutukseen
- yhden tai useamman lajin hedelmistä peräisin

Tuoremehu

- hedelmistä tai kasviksista valmistettua täysmehua
- ei ole lämpökäsitelty

Valmistusmenetelmiä ovat esimerkiksi puristaminen ja linkoaminen. Pastöroitu täysmehu ei ole tuoremehua.

Täysmehuihin sallitut aineet ja käsittelyt

Täysmehun ja täysmehutiivisteen valmistuksessa sallitut aineet ja käsittelyt käyvät ilmi asetuksen 473/2003 liitteistä 2 ja 3. Kasvistäysmehuihin sovelletaan samoja vaatimuksia kuin hedelmätäysmehuihin, joten esimerkiksi suola ja mausteet eivät ole sallittuja aineita (943/2004 3 §).

Lisäaineet

Lisäaineiden käyttö täysmehuihin on hyvin rajoitettua (752/2007 liite 1 b, 2 ja 4) ja niiden käytölle on enimmäismäärärajoja

- kaikkiin täysmehuihin saa käyttää askorbiinihappoa (E 300), sitruunahappoa (E 330) ja hiilidioksidia (E 290),
- ananastäysmehuun lisäksi omenahappoa (E 296), pektiiniä (E 440) ja dimetyylipolysiloksaania (E 900),
- passiohedelmätäysmehuun pektiiniä (E 440) ja
- rypäletäysmehuun kalsiumkarbonaattia (E 170) ja kaliumtartraatteja (E 336).

Eräissä suurtalouksien tarjoilulaitteisiin tarkoitetuissa täysmehuissa samoin kuin limetti- ja sitruunatäysmehuissa voi näiden lisäksi olla säilöntäaineena rikkidioksidia (E 220, 752/2007 liite 3 B).

Muut aineet

Täysmehun valmistuksen aikana täysmehusta eristetyt aromi, hedelmäliha ja -solut saadaan palauttaa samaan täysmehuun, eikä niitä tarvitse mainita ainesosaluettelossa (473/2003 liite 1 ja 1084/2004 10 § 1. kohta).
Valmistettaessa täysmehua tiivisteestä voidaan siihen palauttaa aromeja sekä hedelmälihaa ja –soluja, jotka ovat peräisin saman lajin hedelmien täysmehutiivisteen valmistuksesta. Näin lisätyt aineet ilmoitetaan ainesosaluettelossa (473/2003 7 § 3. kohta ja liite 1).

Täysmehuun ja täysmehutiivisteeseen saa happoisuuden korjaamiseksi lisätä sitruunatäysmehua enintään 3 grammaa täysmehulitraan vedettömänä sitruunahappona ilmaistuna. Sitruunatäysmehu ilmoitetaan ainesluettelossa, mutta se ei vaikuta täysmehun nimeen (473/2003 7 § 1. kohta ja liite 3). Täysmehuun ja täysmehutiivisteeseen voi happoisuuden korjaamiseksi lisätä sokereita enintään 15 grammaa litraan, ei kuitenkaan päärynä- eikä rypäletäysmehuun. Samaan täysmehuun ei saa lisätä sekä sokereita että happoa tai sitruunamehua (473/2003 liite 3).

2. Nektari

- hedelmätäysmehua, tiivisteestä valmistettua hedelmätäysmehua tai hedelmätäysmehutiivistettä ja/tai soseutettua hedelmää ja vettä sekä sokereita ja/tai hunajaa
- hedelmäpitoisuus on määrätty, vaihtelee 25-50 %
- sokereita ja/tai hunajaa enintään 20 % painosta
- sokerit voidaan korvata osittain tai kokonaan makeutusaineilla
- eräistä vähähappoisista hedelmistä voidaan valmistaa nektaria myös ilman sokereita tai makeutusaineita (Liitteen 4 osat II ja III sekä aprikoosi)
- sellaisenaan juotavaa

*Esimerkkejä täysmehun tai soseen vähimmäismääristä nektareissa (*täydellinen luettelo on asetuksen 473/2003 liitteessä 4, jossa mehupitoisuus tarkoittaa täysmehupitoisuutta):

	Täysmehu- ja/tai sosepitoisuus valmiin tuotteen tilavuudesta
Appelsiinit, omenat, päärynät, seljanmarjat	50 %
Kirsikat, mansikat, mustikat, vadelmat	40 %
Hapankirsikat	35 %
Karpalot, karviaiset, luumut, oratuomenmarjat, pihlajanmarjat	30 %
Herukat, tyrnimarjat, muut happamet marjat	25 %

Nektareihin sallitut aineet ja lisäaineet

Nektareihin sallitut aineet ja käsittelyt ovat asetuksen 473/2003 liitteissä 2 ja 3 ja hedelmätäysmehujen määrät liitteessä 4.

Nektariin voi happoisuuden korjaamiseksi lisätä sitruunatäysmehua enintään 3 grammaa täysmehulitraan vedettömänä sitruunahappona ilmaistuna. Sitruunatäysmehu ilmoitetaan ainesluettelossa, mutta se ei vaikuta nektarin nimeen (473/2003 7 § 1. kohta ja liite 3).

Makeutusaineet

Nektariin on sallittu asesulfaami K (E 950), aspartaami (E 951), syklamaatit (E 952), sakariini (E 954), sukraloosi (E 955), neohesperidiini DC (E 959) ja aspartaamin asesulfaamin suola (E 962) (makeutusaineasetuksen kohdat ”Hedelmämehuista valmistetut juomat”; hedelmämehulla tarkoitetaan asetuksessa hedelmätäysmehuja). Makeutusaineiden käytölle on enimmäismäärärajoituksia (117/2005).

Muut lisäaineet

Lisäaineiden käyttö nektareihin on hyvin rajoitettua (752/2007 liite 2):

Kaikkiin nektareihin saa käyttää maitohappoa (E 270), askorbiinihappoa (E 300), sitruunahappoa (E 330), pektiiniä (E 440) ja hiilidioksidia (E 290). Aineiden enimmäismäärä on rajoitettu askorbiinihappoa ja hiilidioksidia lukuun ottamatta.

3. Mehu

- hedelmä- tai kasvistäysmehua ja vettä sekä sokereita tai makeutusaineita
- täysmehupitoisuus vähintään 35 % laimentamattomana
- sellaisenaan juotava tai laimennettava
- ei täytä nektarin määritelmää

Mehuihin sallitut aineet

Mehuun saa käyttää muitakin valmistusaineita. Nektarin määritelmän täyttävää valmistetta ei saa nimittää mehuksi (473/2003 6 § 1. mom. ja 943/2004 2 § 6. kohta).

Värit

Päätöksen 1756/1995 liitteen V luettelossa 1 mainitut värit. Perinteisiin marjamehuihin värien käyttö on kuitenkin kielletty (Euroopan parlamentin ja neuvoston päätös 292/97/EY).

Makeutusaineet

Mehuun on sallittu asesulfaami K (E 950), aspartaami (E 951), syklamaatit (E 952), sakariini (E 954), sukraloosi (E 955), neohesperidiini DC (E 959) ja aspartaamin asesulfaamin suola (E 962) (makeutusaineasetuksen kohdat ”Hedelmämehuista valmistetut juomat”; hedelmämehulla tarkoitetaan asetuksessa hedelmätäysmehuja). Makeutusaineiden käytölle on enimmäismäärärajoituksia (117/2005).

Muut lisäaineet

Mehuun saa käyttää kaikkia lisäaineasetuksen 752/2007 liitteen 1 b lisäaineita.
Liitteen 3 A säilöntäaineista saa käyttää sorbiinihappoa (E 200-203) 500 mg/l ja bentsoehappoa (E 210-213) 200 mg/l. (*Mehu ja makeutettu mehu*) Liitteen 4 lisäaineista on sallittu dimetyylipolysiloksaani (E 900).

4. Muut nestemäiset marja- ja hedelmävalmisteet

Valmiste, joka ei koostumukseltaan ole täysmehuja, nektaria tai mehua koskevien määräysten mukainen, voi olla esimerkiksi *mehujuoma*, *mehujuomatiiviste*, *juomatiiviste, marjavalmiste* tai *marjamehuvalmiste*. Valmisteet voivat olla sellaisenaan juotavia tai laimennettavia. Näiden valmisteiden täysmehun määrä ilmoitetaan niin kuin pakkausmerkintäasetuksen (1084/2004) 28 ja 30 §:ssä määrätään, ja kaikki merkinnät tehdään yleisten merkintämääräysten mukaisesti.

Tällaisen valmisteen täysmehun ja sokerin määriä ei ole rajoitettu. Tähän ryhmään kuuluu esim. mehuvalmiste, johon on lisätty sokeria enemmän kuin makeutettuun täysmehuun on sallittu, ja jota ei näin ollen voi nimittää täysmehuksi. Muihin mehuvalmisteisiin saa käyttää samoja värejä, makeutusaineita ja muita lisäaineita kuin mehuihin.

II Pakkausmerkinnöistä

Yleiset pakkausmerkintävaatimukset on esitetty pakkausmerkintäasetuksessa (1084/2004). Niiden lisäksi on mehuasetuksissa joitakin erityismerkintävaatimuksia, jotka esitetään jäljempänä. Merkinnät tehdään kaikkiin kuluttajille tai suurtalouksiin myytäviin ennalta pakattujen elintarvikkeiden pakkauksiin. Samanlaiset merkinnät tehdään pakkauksiin, myydään ne sitten kaupassa, myymäläautossa, messuilla, torilla tai ns. maatilatorilla. Pakkausmerkintäasetuksessa on yleisten merkintöjen tekemisestä annettu joitakin helpotuksia. On huomattava, että helpotukset eivät koske mehuasetusten erityismerkintöjä, jotka tulee aina tehdä. Tässä ohjeessa yleisiä merkintöjä käsitellään lyhyesti; yksityiskohtaisia ohjeita niistä löytyy Elintarviketurvallisuusviraston Pakkausmerkintäoppaasta.

Merkinnät tulee tehdä pysyvällä tavalla helposti havaittavaan paikkaan riittävän isokokoisin kirjaimin siten, että merkinnät ovat helposti luettavia ja ymmärrettäviä. Sanoja ei saa lyhennellä omavaltaisesti. Merkintöjä ei saa peittää, hämärtää tai katkaista millään muulla kirjallisella tai kuvallisella esityksellä. Pakkausmerkinnät eivät saa johtaa ostajaa harhaan esimerkiksi valmistusmenetelmän suhteen. Pakkauksen kuvatkaan eivät saa olla harhaanjohtavia ja esittää sellaisia hedelmiä tai marjoja, joita valmisteessa ei ole.

Merkinnät tehdään suomeksi ja ruotsiksi. Suomessa valmistettujen yksikielisissä kunnissa myytävien elintarvikkeiden merkinnät voivat olla yksikieliset.

1. Elintarvikkeen nimi

Nimi voi olla käytettäväksi määrätty tai yleiseen käyttöön vakiintunut, tai nimen tulee kuvata elintarviketta. Tavaramerkki tai kauppanimi ei korvaa elintarvikkeen nimeä. Asetusten määräämiä nimiä on käytettävä määräystenmukaisista tuotteista. Täysmehuksi, nektariksi, mehuksi tms. ei saa nimittää valmistetta, joka ei ole näitä koskevien määräysten mukainen. Yleensä nimessä pitää olla käytettyjen marjojen, hedelmien tai kasvisten nimet määrän mukaan järjestyksessä. Jos on käytetty kolmea tai useampaa hedelmää, voidaan tämä korvata esimerkiksi ilmoittamalla tuotteen nimessä hedelmien lukumäärä tai muulla sopivalla tavalla, esimerkiksi *sekamehu* (473/2003 7 § 1. kohta ja 943/2004 4 § 3. kohta).

Elintarvikkeen nimen yhteyteen tehtävät erityismerkinnät

Makeutettu täysmehu

- merkintä *makeutettu* tai *lisätty sokeria*
- lisätyn sokerin määrä grammoina litrassa (473/2003 7 § 2. kohta)

Huom. Sokerilla makeutetun **mehun** nimeen ei enää tarvita merkintää *sokeroitu* tai *makeutettu.*

Makeutusaineella makeutettu nektari, mehu tai muu valmiste

- ilmoitettava makeutusaineen nimi, esim. *sisältää makeutusainetta* tai *makeutettu ….lla* (1084/2004 19 §).

Tiivisteestä valmistettu täysmehu, makeutettu täysmehu ja nektari

- teksti: *Valmistettu tiivisteestä* tai *Valmistettu osittain tiivisteestä* (473/2003 7 § 4. kohta ja 943/2004 4 § 5. kohta).

Nektari

- ilmoitettava täysmehun ja soseen määrä: *Hedelmäpitoisuus …. %* (473/2003 7 § 5. kohta).

2. Ainesosaluettelo

Ainesosaluettelossa ilmoitetaan kaikki valmisteeseen käytetyt aineet *yhtenä kokonaisuutena, painon mukaan alenevassa paljousjärjestyksessä*. Otsikkona: **ainekset** tai **ainesosat** tai **aineosat** tai **valmistus- ja lisäaineet** (1084/2004 8 §). Korostetun, esimerkiksi nimessä mainitun ainesosan määrä on ilmoitettava (28 §). Lisäaineet ilmoitetaan käyttäen *käyttötarkoitusta osoittavaa lisäaineen ryhmänimeä* ja sen lisäksi *lisäaineen nimeä* tai *numerotunnusta* (1084/2004 13 § ja liite 2). Lisäaineen tai aromin kantaja-aineena käytetty yliherkkyyttä aiheuttava ainesosa on myös ilmoitettava (1084/2004 23 § ja liite 3; muutos 1224/2007).

Mehu

- *täysmehun määrä prosentteina* ilmoitettava nimen yhteydessä tai ainesluettelossa täysmehun kohdalla (943/2004 4 § 1. kohta ja 1084/8004 30 §).
- Laimennusohje on tarvittaessa merkittävä mehun pakkaukseen, jos mehu on tarkoitettu käytettäväksi laimennettuna. Laimennettavan mehun pakkauksessa pitää myös olla sana *tiiviste* (943/2004 4 § 2. kohta).

3. Sisällön määrä ilmoitetaan pakkaushetken mukaan, Suomessa yleisesti käytetyin paino- tai tilavuusyksiköin. *kg, g, l, dl* ja *ml* (1084/2004 32 §).

4. Säilyvyysaika on valmistajan itse määriteltävä sellaiseksi, että elintarvike on vielä *parasta ennen* -päiväyksen jälkeenkin käyttökelpoinen. Jos päiväyksessä on päivä, kuukausi ja vuosi, tulee niiden olla tässä järjestyksessä samoin kuukausi ja vuosi tässä järjestyksessä (1084/2004 34 §).

5. Elintarvike-erän tunnus on yleensä merkittävä pakkaukseen. Tunnuksen eteen on merkittävä kirjain L, ellei tunnus muuten erotu riittävästi muista merkinnöistä. Päiväysmerkintä korvaa usein erätunnuksen (1084/2004 37 §).

6. Valmistajan, **pakkaajan** tai **myyjän nimi** ja **osoite** on merkittävä pakkaukseen**.** Osoitteella tarkoitetaan sellaista postiosoitetta, jolla posti löytää perille. Puhelinnumero tai nettiosoite ei riitä osoitteeksi.

Jos tuote makeutetaan aspartaamilla, on pakkaukseen tehtävä lisämerkintä (1084/2004 19 §).

Lisäksi on tarvittaessa merkittävä esim. säilytysohje, alkoholipitoisuus ja alkuperämaa.

III Muuta huomioon otettavaa

Täysmehuun, täysmehutiivisteeseen, nektariin, mehuun ja vastaaviin valmisteisiin on mahdollista lisätä yhteisön täydentämisasetuksen (1925/2006) liitteessä 1 lueteltuja vitamiineja ja/tai kivennäisaineita kyseisen asetuksen liitteessä 2 mainitussa muodossa. Täydentämisestä tulee tehdä kauppa- ja teollisuusministeriön asetuksen 726/2007 mukainen ilmoitus Eviraan (ohjeet ja lomake löytyvät Eviran internet-sivuilta).

Ravintoarvon ilmoittaminen on yleensä vapaaehtoista. Pakolliseksi se tulee, jos pakkauksessa esitetään ravitsemusväite (1924/2006/EY). Tällainen on esimerkiksi viittaus elintarvikkeen sisältämiin vitamiineihin tai kivennäisaineisiin tai valmisteen keveyteen tai sokerin määrään. Makeutetun täysmehun pakollinen lisätyn sokerin määrän ilmoittaminen ei ole ravitsemuksellinen väite. Muiden mehujen, nektareiden ja muiden valmisteiden ravintoarvo on ilmoitettava, jos ilmoitetaan lisätyn sokerin määrä, joka katsotaan ravitsemukselliseksi väitteeksi.

Ravintoarvoja koskevat merkinnät ovat pakollisia myös täydennetyissä elintarvikkeissa. Pakkausmerkinnöissä on mainittava energiasisältö, proteiinin, hiilihydraatin, sokerien, rasvan, tyydyttyneiden rasvahappojen, ravintokuidun, natriumin sekä lisättyjen vitamiinien ja/tai kivennäisaineiden määrät 100 grammaa tai 100 millilitraa kohden. Lisättyjen vitamiinien ja kivennäisaineiden määrät on ilmoitettava myös prosenttiosuutena päivittäisen saannin vertailuarvosta (KTMp 1496/1993).

Luonnonmukaisuuteen saa elintarvikkeita myytäessä ja mainostettaessa viitata vain, jos elintarvikkeet täyttävät luomutuotteille asetetut vaatimukset tuotantotapansa ja koostumuksensa suhteen. Tavanomaisesti tuotetun elintarvikkeen pakkauksessa ei saa olla mitään luonnonmukaisuuteen viittaavaa esimerkiksi valmistajan nimessä. Luonnonmukaisesti tuotettujen elintarvikkeiden valmistajien, valmistuttajien, maahantuojien ja viejien on oltava EU-asetuksen mukaisen valvontajärjestelmän piirissä. Lisää tietoa löytyy Eviran internet-sivuilta (NAs (EY) 834/2007).

IV Säädöksiä

Mehuja koskevia säädöksiä:

- Neuvoston direktiivi elintarvikkeena käytettävistä hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (2001/112/EY; liitteen I jakson II 2 kohdan 4., 5. ja 6. luetelmakohtaa muutettu asetuksella 1332/2008/EY; pektolyyttiset, proteolyyttiset ja amylolyyttiset entsyymit)
- KTMas hedelmätäysmehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (473/2003)
- KTMas mehuista ja tietyistä vastaavista valmisteista (943/2004)
- KTMas elintarvikkeiden pakkausmerkinnöistä (1084/2004, muutos 1224/2007)
- Asetus elintarvikelisäaineista (521/1992)
- KTMas elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä muista lisäaineista kuin makeutusaineista ja väreistä (752/2007)
- KTMp elintarvikkeissa ja alkoholijuomissa käytettävistä väreistä (1756/1995)
- KTMas elintarvikkeissa käytettävistä makeutusaineista (117/2005)
- KTM:n asetus vitamiinien ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin (917/2002)

- KTMas elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöistä 1496/1993, (muutokset 1035/2000, 855/2003, KTM:n asetuksella 725/2007 kumottu 12 §)
- Komission direktiivi 2008/100/EY, elintarvikkeiden ravintoarvomerkinnöistä annetun neuvoston direktiivin 90/496/ETY muuttamisesta suositeltavien päiväannosten, energiasisällön muuntokertoimien ja määritelmien osalta, direktiivi saatettava voimaan viimeistään 31.10.2009
- EPNAs (EY) 1924/2006 elintarvikkeita koskevista ravitsemus- ja terveysväitteistä (muutokset 107/2008 ja 109/2008)
- EPNAs (EY) 1925/2006 vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin (muutos 108/2008)
- KTMas vitamiinien, kivennäisaineiden ja eräiden muiden aineiden lisäämisestä elintarvikkeisiin annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1925/2006 voimaantulon edellyttämistä kansallisista järjestelyistä (726/2007)
- NAs (EY) 834/2007 luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä sekä asetuksen (ETY) N:o 2092/91 kumoamisesta (muutos 967/2008)
- Komission asetus (EY) N:o 889/2008) luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007) soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä luonnonmukaisen tuotannon, merkintöjen ja valvonnan osalta

Esimerkkejä pakkausmerkinnöistä

On huomattava, että alla esitetyt ovat ainoastaan esimerkkejä siitä, miten merkinnät voidaan laatia.

Mustaherukkamehu
Täysmehua 60 %
Tiiviste, laimennusohje: 1 osa mehua, 4 osaa vettä
Ainekset: Vesi, glukoosi-fruktoosisiirappi, sokeri, mustaherukkatäysmehutiiviste, säilöntäaine (E 202), hapettumisenestoaine (E 300)

Neljän hedelmän täysmehu
Valmistettu tiivisteistä
Ainekset: Tiivisteestä valmistettu appelsiini-, omena-, rypäle- ja ananastäysmehu, hapettumisenestoaineena askorbiinihappo

Makeutettu karpalotäysmehu
Ainekset: Karpalotäysmehu, sokeri
Sokeria lisätty 100 g litraan

Appelsiini-mangonektari
Valmistettu osittain tiivisteestä
Hedelmäpitoisuus 75 %
Ainekset: Tiivisteestä valmistettu appelsiinitäysmehu, mangosose, vesi, sokeri

Omena-karpalo-vadelmamehu
Täysmehua 35 %
Valmista juotavaa
Ainekset: Vesi, omena-, karpalo- ja vadelmatäysmehu, glukoosi-fruktoosisiirappi, sokeri, happamuudensäätöaine (E 330)

Mansikkainen sekamehu
Sekamehutiiviste, useita hedelmälajeja
Ainesosat: Sokeria, vettä, omena-, mansikka- (15 %), viinirypäle- ja päärynätäysmehua, happamuudensäätöainetta (E 330), seljanmarjatäysmehua, säilöntäaineita (E 211, E 202)
Täysmehupitoisuus 59 %
Laimennusohje 1 + 7