

HUR SKA LIVSMEDEL MÄRKAS?

Beteckning
Bäst före-dag
Ingrediensförteckning
Näringsdeklaration
Förvaringsanvisning
Allergimärkning ...



En guide för märkning av livsmedel

MÄRKNING

Huvudregeln är att märkningen ska vara **PÅ SVENSKA**.

Reglerna säger också att märknings-uppgifterna ska vara **KLART LÄSBARA**.



BÄST-FÖRE-DAG ELLER
SISTA FÖRBRUKNINGSDAG

INGREDIENSFÖRTECKNING

NÄRINGSDEKLARATION

BETECKNING

FÖRVARINGSANVISNING

FRIVILLIG UPPGIFT

NETTOKVANTITET

GRILLKORV

Kylvara, högst +8°C

Bäst före

10 augusti 2019

Förpackningsdag

1 augusti 2019

Nettovikt

300 g

Ingredienser:

Gris- och nötkött 57%, vatten, potatismjöl, laktos (av mjölk), kryddor, antioxidanter E 300, konserveringsmedel E250

Näringsvärde per 100 g:

Energi	1074 kJ/257 kcal
Fett	23 g
- varav mättat fett	8,6 g
Kolhydrater	3,2 g
- varav sockerarter	0,5 g
Protein	9,9 g
Salt	1,9 g

SVERIGE
000
EEG

Tillverkad av AB Korv,
Företagsvägen 1
123 45 Nystad
info@korv.se

ALLERGIMÄRKNING

MÄNGDANGIVELSE

SÄRSKILDA MÄRKNINGSREGLER
FÖR VISSA LIVSMEDELSGRUPPER

KONTAKTUPPGIFT

ALLERGENER

som ska framhävas i ingrediensförteckningen.

Exempel:

fet stil

VERSALER

avvikande bakgrundsfärg

SPANNMÅL

som innehåller gluten, vete, råg, korn, havre, spelt, kamut

KRÄFTDJUR

(exempel hummer, kräfta, krabba, räka)

ÄGG

FISK

JORDNÖTTER

SOJABÖNOR

MJÖLK

NÖTTER

mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt och Queenslandsnöt

SELLERI

SE NAP

SESAMFRÖN

SVAVELDIOXID OCH SULFIT

i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO₂

LUPIN

BLÖTDJUR

(exempel ostron, musslor)



MÄRKNING AV KÖTT

ska ge kunden information om följande:

REFERENSNUMMER

LAND DÄR DJURET ÄR FÖTT

LAND DÄR DJURET ÄR UPPFÖTT

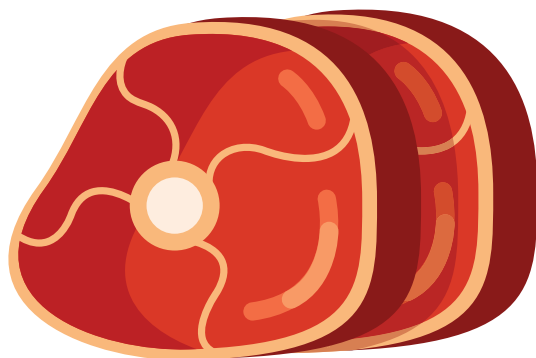
LAND DÄR DJURET ÄR SLAKTAT

LAND/LÄNDER DÄR KÖTTET HAR STYCKATS



TÄNK PÅ!

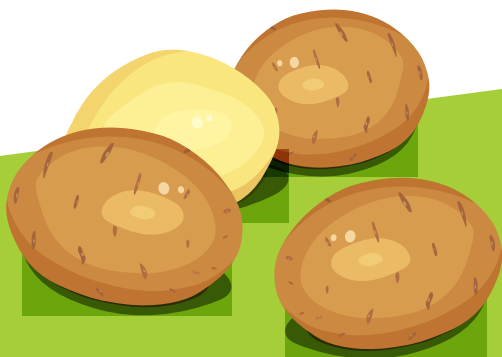
Om du säljer nötkött i manuell köttdisk ska du ha en **skylt** med dessa uppgifter. För kött från andra djurslag ska samma information kunna ges muntligt



TÄNK PÅ!

Kalvkött har speciella regler:

”Ljust kalvkött” är lika med kött från nötkreatur yngre än åtta månader
”Kalvkött” är lika med kött av nötkreatur äldre än åtta månader men yngre än tolv månader



FÖRSÄLJNING AV POTATIS

För potatis i lösvikt ska namn på potatissorten anges intill försäljningen.



TÄNK PÅ!

Potatis ska förvaras mörkt.

MÄRKNING AV ÄGG

Alla ägg ska vara stämplade med **PRODUCENTKOD**.

Reglerna säger också att märkningsuppgifterna ska vara **KLART LÄSBARA**.

PRODUCENTKOD

Kod för produktionsmetod

0 = Ekologisk produktion
1 = Frigående utomhus
2 = Frigående inomhus
3 = Burhöns

Kod för medlemsstat

SE = Sverige
FI = Finland
DK = Danmark

Identifiering av anläggning

Unik kod för varje anläggning. Innehåller högst 3 siffror.

Kod för stall

Frivillig uppgift Identifiering av flockar som hålls i olika byggnader i en anläggning.

ANTALET ÄGG

BÄST FÖRE-DAG



TÄNK PÅ!

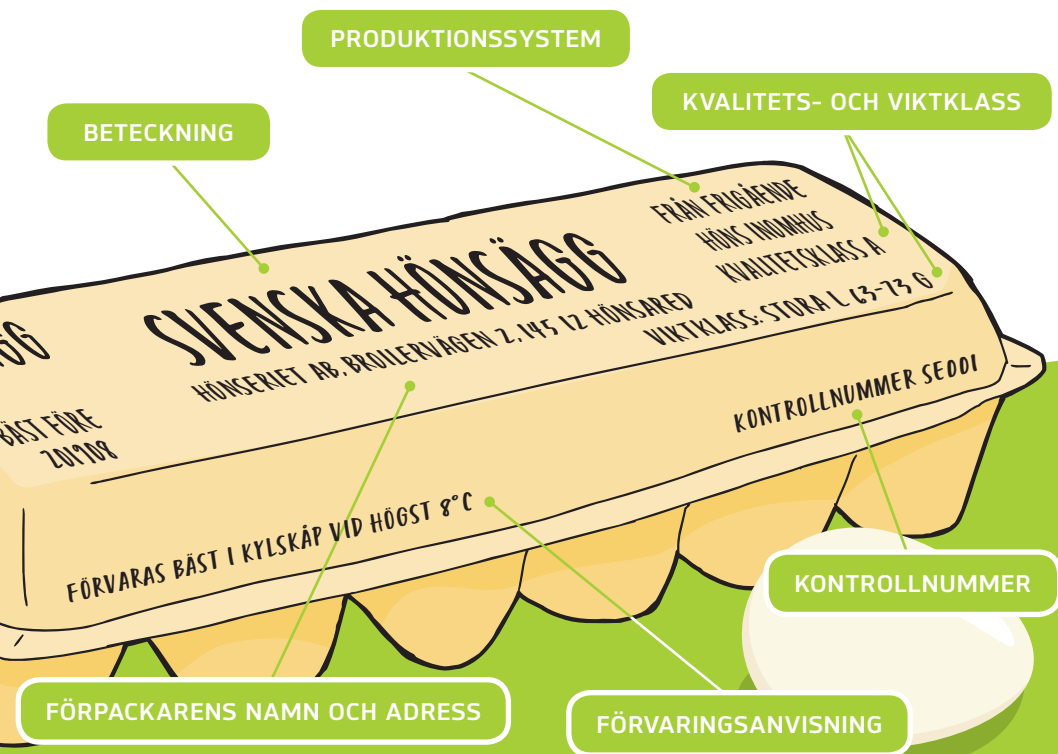
Ägg får inte säljas senare än 7 dagar före bäst före-datumet. Det är alltid viktigt att kunna visa varifrån äggen i din butik kommer, exempelvis genom att ha följesedlar.



För ägg som säljs i **lösvikt** behövs följande information om äggen på en skylt intill försäljningen:

KVALITETS- OCH VIKTKLASS (XL, L, M, S)
BÄST FÖRE-DATUM 2019-XX-XX
PRODUKTIONSSYSTEM (0, 1, 2, 3)

VID MÄRKNING AV ÄGG GE KUNDEN INFORMATION OM FÖLJANDE:





LÄS MER PÅ LIVSMEDELSVERKET.SE



Miljösamverkan Sydost

c/o Kommunförbundet Kalmar län, Box 743,
391 27 Kalmar, Tel. 0480-45 67 07