

Frysning och upptining

Nedfrysning förstör inte mikrober. Därför är det viktigt att följa dessa anvisningar:

- Frys maten omedelbart efter nedkylningen.
- Gammal mat, mat som frusits ner tidigare eller som tinats eller serverats tidigare får inte frysas ner.
- Markera datum för nedfrysning samt vid behov livsmedlets namn och ingredienser på produkten.
- Fyll inte frysen för mycket.
- Tina alltid maten i kylskåp. Placera maten som ska tinas i ett kärl med kant och se till att smältvattnet inte kommer i kontakt med andra livsmedel.
- Använd livsmedel som du själv har fryst ner inom två månader.



Läs mer:

- » ruokavirasto.fi/sv/livsmedelsbranschen
- » oivahymy.fi/sv/framsida

Materialet har producerats i ett projekt för små och medelstora företag, som finansierats av jord- och skogsbruksministeriet.

