



RUOKAVIRASTO
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

**REGERINGENS
SPETSprojekt**

Information som skall ges om livsmedel



**Handbok
för små och
medelstora
företag**



REGERINGENS
SPETSprojekt

Information som skall ges om livsmedel – Handbok för små och medelstora företag
7062/04.02.00.01/2019

Författare: Livsmedelsverket,
Rådgivningsprojekt till små och medelstora livsmedelsföretag

Layout: Enheten för interna stödtjänster

Pärmens bilder: Shutterstock

Helsingfors 2019



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority



Innehåll

Presentation av handboken	5
Avsnitt 1, Ansvar och lagstiftning	7
Ansvarsområden	7
Lagstiftning	7
Avsnitt 2, Obligatorisk information	9
Märkningarnas riktighet	9
Märkningarnas läsbarhet, tydlighet och märkbarhet	9
Färdigförpackat eller oförpackat livsmedel?	9
Märkningarnas språk	10
Märkningarnas plats	10
Obligatoriska märkningar på färdigförpackade livsmedel	10
Obligatorisk information om oförpackade livsmedel.....	11
Avsnitt 3, Livsmedlets beteckning	12
Krav på livsmedlets beteckning	12
Avsnitt 4, Ingrediensförteckning	14
Ingrediensernas ordningsföljd i förteckningen	14
Ingredienser som ska anges.....	14
Ingredienser och produkter som orsakar allergier och intolerans.....	15
Livsmedelstillsatser.....	16
Vitaminer och mineralämnen	18
Sammansatta ingredienser	18
Mängder av vissa ingredienser eller grupper av ingredienser	19
Avsnitt 5, Datummärkningar	21
Minsta hållbarhetstid eller "bäst före" -märkning.....	21
Sista användningstidpunkt eller sista förbrukningsdag.....	22
Annat att beakta	22

Avsnitt 6, Ursprungsland	24
Vad är ursprungsland?.....	24
När ska ursprungslandet anges?.....	24
Hur anges ursprungslandet?.....	25
Avsnitt 7, Förvarings- och bruksanvisning	26
Förvaringsanvisning.....	26
Bruksanvisning.....	27
Avsnitt 8, Näringsdeklaration	28
Näringsdeklaration i färdigförpackade livsmedel.....	28
Energiinnehåll.....	28
Salt.....	29
Vitaminer och mineralämnen.....	29
Varifrån fås näringsvärdesinformationen?.....	30
Undantag och specialbestämmelser.....	30
Näringsvärdessinformation om oförpackade livsmedel.....	31
Märkning av kraftigt saltade produkter.....	31
Avsnitt 9, Övrig obligatorisk information	33
Den ansvariga livsmedelsföretagarens namn och adress.....	33
Nettokvantitet.....	34
Livsmedelspartiets kod.....	34
Indentifieringsmärkning.....	35
Alkoholhalt.....	35
Produktspecifika krav för vissa livsmedelskategorier.....	36
Särskild märkning av djupfrysta och frysta livsmedel.....	36
Märkningar på genetiskt modifierade livsmedel.....	36
Angivande av behandling med joniserande strålning.....	37
Avsnitt 10, Exempel	38
Exempel 1: Märkningar för nöt-vetebröd.....	38
Exempel 2: Märkningar för jordgubbssylt.....	39
Exempel 3: Märkningar för fettfri surmjölk.....	40
Exempel 4: Information om oförpackat rågbröd i detaljhandel.....	41
Exempel 5: Information på lunchmeny på ett serveringsställe.....	42
Exempel 6: Receptberäkning för nöt-vetebröd.....	43
Exempel 7: Receptberäkning för jordgubbssylt.....	51
Avsnitt 11, Repetitionsuppgifter	56



Presentation av handboken

Har du planer på livsmedelstillverkning och vill ha hjälp med att utarbeta märkningarna?

I den här handboken får du viktig information om vilken information som ska ges om oförpackade och färdigförpackade livsmedel i samband med försäljning till konsumenter och storhushåll.

Du får också lära dig hur märkningarna upprättas korrekt.

Det är viktigt att du i förväg är medveten om vilka märkningar som krävs för din produkt. Att korrigera märkningarna i efterhand kan innebära stora kostnader.

Ofullständiga eller felaktiga märkningar kan också orsaka olägenheter för konsumenten. När märkningarna görs korrekt, kan konsumenterna lita på uppgifterna som anges i dem.

Denna handbok har utarbetats som ett komplement till webbkursen *Livsmedelsinformation (Märkningar)*. Webbkursen och handboken följer ungefär samma struktur. Handboken kan också användas skilt för sig.

I denna handbok har vi sammanfattat kraven för information som ska ges om livsmedel.

I slutet av varje avsnitt får du veta var du vid behov får mer information om ämnet.

Den huvudsakliga källan till ytterligare information är Livsmedelsverkets *Handbok om livsmedelsinformation för tillsynsmyndigheter och livsmedelsföretagare* (Livsmedelsverkets anvisning 17068/2).

Handboken innehåller rikligt med exempel och repetitionsuppgifter.

Handboken är indelad 11 kapitel.

- **Avsnitt 1, Ansvar och lagstiftning.**
Avsnitt 1 handlar om vem som är ansvarig för information som ges om livsmedel. I avsnitt 1 sammanställs även den lagstiftning som märkningskraven i huvudsak baserar sig på.
- **Avsnitt 2, Obligatorisk information.**
I avsnitt 2 behandlas allmänna märkningskrav, som märkningarnas riktighet, storlek, språk och plats. Dessutom presenteras märkningar som krävs för färdigförpackade och oförpackade livsmedel på ett allmänt plan.
- **Avsnitt 3–9, Utarbetande av märkningar.**
I avsnitten 3–9 presenteras de obligatoriska märkningarna skilt för sig och berättas hur märkningarna utarbetas korrekt.
- **Avsnitt 10, Exempel.**
I avsnitt 10 får du med hjälp av exempel lära dig att utarbeta obligatoriska märkningar för livsmedel utifrån recept.

- **Avsnitt 11, Repetitionsuppgifter.**

I avsnitt 11 kan du testa hur väl du behärskar de saker som presenteras i handboken.

I handboken får du information om bland annat dessa frågor:

- ▶ Vem är ansvarig för den information som ska ges om livsmedel?
- ▶ Vad baserar sig märkningskraven på?
- ▶ Vilka märkningar krävs för färdigförpackade livsmedel?
- ▶ Vilka uppgifter ska ges om oförpackade livsmedel?



Avsnitt 1, Ansvar och lagstiftning

I detta avsnitt av handboken får du lära dig:

- ▶ Vem är ansvarig för informationen som ska ges om livsmedel?
- ▶ Vad grundar sig märkningskraven?

Ansvarsområden

En livsmedelsföretagare är skyldig att se till att livsmedlet uppfyller kraven lagstiftningen.

Den företagare under vars namn livsmedlet säljs ansvarar för livsmedelsinformationen.

Företagaren ska göra märkningarna i enlighet med kraven i lagstiftningen. Därför måste företagaren ha tillräckliga och riktiga uppgifter om livsmedlet som han eller hon har producerat, förädlat eller distribuerat.

Företagaren ska känna till livsmedlets art, sammansättning, mängd, hållbarhet, ursprung och tillagnings- och produktionsmetod samt känna till kraven på livsmedelsinformation i lagstiftningen.

Du hittar mer information i avsnitt 4.5 i Handboken om livsmedelsinformation.

Lagstiftning

Den information som lagstiftningen kräver ska alltid uppges om livsmedel, när produkter säljs eller på något annat sätt överläts till konsumenter eller ett storkök, till exempel en restaurang.

När du ger livsmedelsinformation ska du beakta en mängd olika märkningskrav som allmänt gäller för alla livsmedel. Bestämmelser om dessa finns i huvudsak i följande förordningar:

- Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna (nedan förordningen om livsmedelsinformation)
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 834/2014 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna
- Jord- och skogsbruksministeriets förordning 1010/2014 om att märka vissa livsmedel som kraftigt saltade

Dessutom ska speciallagstiftningen, som bland annat innehåller produktspecifika märkningskrav, beaktas.

Speciallagstiftningen finns sammanställd i avsnitt 9 i handboken, Övriga obligatoriska uppgifter.

Lagstiftningsökning

EU-lagstiftningens rättsakter finns på adressen: <https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

Det lönar sig att söka efter rättsakter under "Senaste konsoliderade versionen", om en sådan finns.

Konsoliderad version betyder en rättsakt där de senaste lagändringarna har uppdaterats.

Nationella författningar finns på adressen: <https://www.finlex.fi/sv/>

Handboken hänvisar ofta till kraven i lagstiftningen. För att hitta dessa hänvisningar lätt, ska du hålla lagstiftningen nära till hands medan du läser handboken.

Du hittar mer information i avsnitt 2 i Handboken om livsmedelsinformation.

Du kan öva det du lärt dig i avsnitt 11, Repetitionsuppgifter, i handboken.

Sammanfattning

- ▶ Du är ansvarig för informationen som ges om livsmedlet, om produkten säljs under ditt namn.
- ▶ För att kunna utarbeta märkningarna korrekt, ska du känna till lagstiftningen om märkningarna för din produkt.



Avsnitt 2, Obligatorisk information

I detta avsnitt av handboken får du lära dig:

- ▶ Vilka krav har ställts på märkningarnas riktighet, storlek, språk och placering?
- ▶ Vad avses med färdigförpackade och oförpackade livsmedel?
- ▶ Vilka obligatoriska märkningar krävs för färdigförpackade livsmedel?
- ▶ Vilka uppgifter ska ges om oförpackade livsmedel?

Märkningarnas riktighet

Informationen som ges om livsmedel ska vara sanningsenlig och tillräcklig, vilseledande uppgifter får inte ges.

I märkningarna får du inte uppge en sådan särskild verkan eller egenskap som livsmedlet inte har eller i fråga om vilken det inte avviker från andra motsvarande livsmedel.

Till exempel kan du inte uppge att en färsk gurka är fettfri eftersom alla färska gurkor är fettfria.

Du får du inte heller uppge att ett livsmedel har egenskaper förenade med förebyggande, behandling eller botande av sjukdomar hos människor.

Till exempel är det förbjudet att marknadsföra ett livsmedel för "behandling av förkylning" eller "som hjälp vid urinvägsinfektion".

Du hittar mer information i avsnitt 4.3 i Handboken om livsmedelsinformation.

Märkningarnas läsbarhet, tydlighet och märkbarhet

Märkningarna ska vara lätta att få syn på, läsa och förstå.

Målet är att en person med normal syn ska kunna läsa märkningarna enkelt.

Storleken på det lilla x-tecknet ska vara minst 1,2 mm.

Märkningarna ska vara gjorda på ett outplånligt sätt.

Du hittar mer information i avsnitt 4.2 i Handboken om livsmedelsinformation.

Färdigförpackat eller oförpackat livsmedel?

Kraven på obligatorisk information skiljer sig för färdigförpackade och oförpackade livsmedel. Därför är det viktigt att du vet vad som avses med dessa termer.

Med färdigförpackade livsmedel avses livsmedel

- som innan försäljningen färdigt slutits helt eller delvis i en förpackning så att förpackningens innehåll inte kan

ändras utan att öppna eller ha sönder förpackningen och

- är avsedda att överlåtas till konsumenter eller storhushåll som sådana. Ett färdigförpackat livsmedel är i detta fall en försäljningsenhet, till exempel en ketchupflaska eller helköttskonserv

Med **oförpackade livsmedel avses livsmedel**

- som konsumenten förpackar själv eller som förpackas på konsumentens begäran på den plats där livsmedlet överläts, till exempel rispiroger och pastejor som tas i en påse från en lösviktsdisk eller bröd och bakverk som förpackas av en konsument
- som är färdigt förpackade på platsen där livsmedlet överläts för omedelbar försäljning, till exempel take away-sallader och fyllda smörgåsar som butiken förpackat
- som serveras slutkonsumenten på livsmedlets överlämningsställe för intagande som sådant, till exempel en portion soppa på en lunchrestaurang.

Du hittar mer information i avsnitt 5.3 i Handboken om livsmedelsinformation.

Märkningarnas språk

De obligatoriska märkningarna på **färdigförpackade livsmedel** ska i regel skrivas på både finska och svenska.

Om livsmedlet dock säljs endast i enspråkiga kommuner i Finland, räcker det att de obligatoriska märkningarna gjorts på ifrågavarande kommuns språk.

Språkraven för **oförpackade livsmedel** har inte fastställts nationellt. Livsmedelsverket rekommenderar dock att samma praxis som för färdigförpackade livsmedel följs även när det gäller oförpackade livsmedel.

Du hittar mer information i avsnitt 4.4 och 7 i Handboken om livsmedelsinformation.

Märkningarnas plats

Obligatorisk livsmedelsinformation om **färdigförpackade livsmedel** ska ges direkt på förpackningen (eller på en etikett som fästs på förpackningen), där produkten överlämnas till en konsument eller ett storhushåll, till exempel en restaurang.

Informationen om **oförpackade livsmedel** ska uppges för slutkonsumenten skriftligt i en broschyr som är enkel att observera och tydlig eller på en tavla eller på något annat tydligt sätt. Anmälan ska finnas i närheten av livsmedlet.

Informationen kan också ges muntligt, när man på ett tydligt sätt meddelar att informationen fås på begäran. Ett undantag är märkningen om att produkten är kraftigt saltad i detaljhandeln och angivandet av livsmedlets beteckning och ursprungslandet för kött på serveringsställen. Den informationen ska alltid ges skriftligen.

Du hittar mer information i avsnitt 5.4 och 7.2 i Handboken om livsmedelsinformation.

Obligatoriska märkningar på färdigförpackade livsmedel

På förpackningen för ett **färdigförpackat livsmedel** (eller etiketten som fäst vid den) ska följande information uppges:

- Livsmedlets beteckning
- Ingrediensförteckning
- Ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans framhävda i ingrediensförteckningen
- Mängder av vissa ingredienser eller ingrediensgrupper vid behov
- Nettokvantitet (= vikt eller volym)
- Minsta hållbarhetstid ("bäst före"-datum) eller sista förbrukningsdag
- Den ansvariga livsmedelsföretagarens namn, firma eller bifirma och adress

- Ursprungsland, dvs. landet där livsmedlet har tillverkats eller producerats, eller härkomstplats vid behov
- Förvaringsanvisning vid behov
- Bruksanvisning vid behov (inklusive varningsmärkning vid behov)
- Dryckers faktiska alkoholhalt i volymprocent, om alkoholhalten överstiger 1,2 volymprocent (Livsmedelsverkets rekommendation: på ett fast livsmedel, om alkoholhalten överstiger 1,8 viktprocent)
- Livsmedelspartiets beteckning
- Näringsdeklaration
- Uppgift om användning av förpackningsgas vid behov
- Uppgift om användning av sötningsmedel vid behov

Eventuella märkningar som speciallagstiftningen kräver, såsom

- Märkning av livsmedlet som kraftigt saltat vid behov
- Identifikationsmärke i livsmedel av animaliskt ursprung som tillverkats i en anläggning

Du hittar mer information i avsnitt 6 i Handboken om livsmedelsinformation.

Obligatorisk information om oförpackade livsmedel

På **detaljförsäljningsstället** ska följande information ges om oförpackade livsmedel till slutkonsumenterna:

- Livsmedlets beteckning
- Ingredienser
- Ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans
- Ursprungsland eller härkomstplats vid behov
- Bruks- och förvaringsanvisningar vid behov
- Om ost, korv och andra köttprodukter som

används som pålägg, mängden fett och salt och vid behov märkning om att produkten är kraftigt saltad

- Om matbröd mängden salt vid behov märkning om att produkten är kraftigt saltad
- Information som förutsätts av speciallagstiftning

På **serveringsstället** ska följande information ges om oförpackade livsmedel:

- Livsmedlets beteckning skriftligen
- Ämnen och produkter som orsakar allergi och intolerans
- Ursprungslandet för köttet som använts som en ingrediens skriftligen

Du hittar mer information i avsnitt 7.1 i Handboken om livsmedelsinformation.

Du kan öva det du lärt dig i avsnitt 11, Repetitionsuppgifter, i handboken.

Sammanfattning

- ▶ Informationen som ges om livsmedel ska vara sanningsenlig och tillräcklig, vilseledande uppgifter får inte ges.
- ▶ Märkningarna ska vara lätta att få syn på, läsa och förstå.
- ▶ Märkningarna ska i regel skrivas på både finska och svenska.
- ▶ Märkningskraven skiljer sig för färdigförpackade och oförpackade livsmedel.



Avsnitt 3, Livsmedlets beteckning

I detta avsnitt av handboken får du lära dig:

- Krav gällande livsmedlets beteckning

Krav på livsmedlets beteckning

En lämplig beteckning för ett livsmedel är kort och exakt.

Beteckningen ska ange vilket livsmedel det handlar om.

Vilken typ av beteckning ska användas om livsmedlet?

1. Föreskrivna beteckningar

Som livsmedlets beteckning ska alltid i första hand användas den i Europeiska gemenskapens lagstiftning föreskrivna officiella beteckningen.

Om en sådan beteckning inte finns, kan man använda en beteckning som föreskrivs i Finland.

Föreskrivna beteckningar är till exempel beteckningar på bredbara matfetter samt mjölk och mjölkprodukter, som ost, smör och yoghurt.

2. Vedertagna beteckningar

Om det inte finns någon föreskriven beteckning, ska den vedertagna beteckningen i Finland användas. Sådana beteckningar är till exempel rågbröd, franskbröd, ost, bullängd, mjöd, memma,

leverlåda, kryddgurka, pizza, lasagne, spaghetti, ravioli, tortellini, taco, paté, mysli.

3. Beteckningar som beskriver livsmedlet

Om det inte finns någon vedertagen beteckning, ska man använda en beteckning som beskriver livsmedlet och vid behov dess användning.

Beteckningen ska beskriva livsmedlet exakt och skilja det från livsmedel som det annars kunde förväxlas med.

I detta fall ges vanligtvis beteckningen vanligtvis med hjälp av uttryck som beskriver livsmedlets sammansättning enligt följande:

Vanligtvis kombineras livsmedlets största ingredienser i beteckningen, till exempel:

- äpple-havtornsmysli,
- kvargbulle,
- syltmunk.

När smaken är av betydelse med tanke på produktens art och konsumentens val, även en ingrediens som hänvisar till det framgå av beteckningen, till exempel:

- siklöja i tomatsås/siklöja i olja,
- jordgubbsrulltårta, då smaken kommer från jordgubbe/rulltårta med smultronmak, då smaken i huvudsak kommer från smultronarom.

Av livsmedlets beteckningen ska framgå dess form (till exempel apelsindryck (dryck = vätska)) eller särskild bearbetning som det undergått, såsom malning, djupfrysning, frystorkning, koncentrerings eller rökning, om informationen är viktig för köparen, till exempel:

- Apelsinsaft / Apelsinsaftkoncentrat
- Svartpeppar / Mald svartpeppar
- Fisksoppa / Fisksoppa, djupfryst

Livsmedlets beteckning och handelsnamn

Livsmedlets beteckning är inte det samma som handelsnamnet eller varumärket. Handelsnamn och varumärken är frivilliga påskrifter och ersätter inte livsmedlets beteckning.

Nedan ser du exempel på handelsnamn och livsmedlets beteckningar.

Handelsnamn - Frivilligt	Livsmedlet beteckning - Obligatorisk
Reissumies	Fullkornsrågbröd
Tropic	Apelsinjuice
Jenkki	Xylitoluggummi

Du hittar mer information i avsnitt 6.1 och 7.1 i Handboken om livsmedelsinformation.

Du kan öva det du lärt dig i avsnitt 11, Repetitionsuppgifter, i handboken.

Sammanfattning

- ▶ Livsmedlets beteckning anger kortfattat och exakt vilket livsmedel det är frågan om.
- ▶ Livsmedlets beteckning skiljer sig från produktens handelsnamn.



Avsnitt 4, Ingrediensförteckning

I detta avsnitt av handboken får du lära dig:

- ▶ Vad avses med ingrediensförteckning?
- ▶ I vilken ordning räknas ingredienserna upp i ingrediensförteckningen?
- ▶ Hur anger du ingredienser, livsmedelstillsatser och näringstillsatser i ingrediensförteckningen?
- ▶ Hur anger du ämnen som orsakar **allergi eller intolerans**?
- ▶ När ska mängden av en ingrediens anges och hur görs märkningen?

I detta avsnitt får du lära dig hur en ingrediensförteckning görs upp. Ingrediensförteckningen anger vilka beståndsdelar som använts vid tillverkningen av livsmedlet. Ingrediensförteckningen ska rubriceras. Som rubrik kan till exempel orden "ingredienser" användas.

När du har gått igenom det här avsnittet, kan du ange ingredienser, ämnen som orsakar allergier och intoleranser, livsmedelstillsatser (som tillsatser) samt vitaminer och mineralämnen i oförpackade och färdigförpackade livsmedel.

Ingrediensernas ordningsföljd i förteckningen

Ingredienserna i ett färdigförpackat livsmedel uppges i ned mängdordning, dvs. från största till minsta.

Undantag till detta är vatten och eventuella andra flyktiga ämnen vid tillverkning av livsmedlet, som alkohol. De anges i ingrediensförteckningen enligt hur mycket som finns av dem i det slutliga livsmedlet.

Om det i det slutliga livsmedlet finns högst 5 % tillsatt vatten eller flyktiga ämnen, behöver det inte anges i ingrediensförteckningen.

Detta undantag tillämpas dock inte på kött, köttberedningar, oförädlade fiskeriprodukter och oförädlade musslor.

Det finns inga särskilda formkrav för hur ingredienser i **oförpackade livsmedel** anges. Det väsentliga är att den information som ges till konsumenten är riktiga och verifierbara.

Du hittar mer information i avsnitt 6.2.9 och 7.1 i Handboken om livsmedelsinformation.

Ingredienser som ska anges

I innehållsförteckningen ska anges

- tillverkningsämnen (till exempel vatten, vetemjöl, socker, ägg),

- livsmedelstillsatser (till exempel konserveringsmedel (sorbit), jordgubbsarom) och
- näringstillsatser (till exempel vitamin D, kalcium)

Du hittar mer information i avsnitt 6.2.1 i Handboken om livsmedelsinformation.

Ingredienser och produkter som orsakar allergier och intolerans

Följande i bilaga II till

livsmedelsinformationsförordningen angivna ingredienser och ämnen som orsakar allergier och intolerans ska anges för både färdigförpackade och oförpackade livsmedel:

- Spannmål som innehåller gluten, dvs. vete, råg, korn, havre och produkter som har framställts av dem
- Skaldjur och skaldjursprodukter
- Hönsägg och äggprodukter
- Fisk och fiskprodukter
- Jordnötter och jordnötsprodukter
- Sojaböner och sojabönsprodukter
- Mjök och mjökprodukter (inklusive laktos)
- Nötter och nötprodukter
- Selleri och selleriprodukter
- Senap och senapsprodukter
- Sesamfrön och sesamfröprodukter
- Svaveldioxid och sulfit om deras koncentrationer är större än 10 mg/kg eller 10 mg/l, beräknat som totalt svaveldioxid. Koncentrationerna beräknas per produkt som avnjuts som sådan eller som tillverkas enligt tillverkarens anvisningar.
- Lupiner och lupinprodukter
- Blötdjur och blötdjursprodukter

Hur anges dessa i ingrediensförteckningen?

I **förpackade livsmedel** bör ingredienser och produkter som orsakar allergier och intolerans anges till exempel med fet stil, stora bokstäver eller en bakgrundsfärg.

Ingrediensen behöver inte framhävas separat i ingrediensförteckningen, om ingrediensen som orsakar allergier eller intolerans nämns i produktens beteckning, till exempel mjölkpulver.

Om ingrediensen i allmänhet förknippas med ett visst ursprung, till exempel ost, smör och yoghurt som är en tydlig hänvisning mjök, räcker det med att dessa ord framhävs i ingrediensförteckningen.

Tillsatser som orsakar allergier och intolerans ska alltid anges med deras eget namn, enbart E-koden är inte tillräcklig, till exempel sojalecitin (inte E 322).

Exempel på ingrediensförteckning för en bulle:

Vetemjöl, mjök, socker, rybsolja, ägg, jäst, salt, emulgeringsmedel (sojalecitin)

Även om oförpackade livsmedel ska ämnen som orsakar allergier och intolerans anges. Informationen kan ges antingen skriftligt eller muntligt.

I information som ges skriftligt behöver dessa ingredienser inte framhävas.

Om informationen ges muntligt, ska man på ett tydligt sätt uppge att informationen fås på begäran.

Ingredienser och produkter som orsakar allergier och intolerans som kontamination

I vissa fall kan sådana ingredienser som orsakar allergier och intolerans som inte hör till receptet komma i livsmedlet som kontamination från till exempel händerna eller arbetsredskapen.

Om alla tänkbara åtgärder har vidtagits för att eliminera kontaminationsrisken, men varningsmärknings om ett allergen dock anses vara nödvändig som en riskhanteringsåtgärd, rekommenderas en separat märkning på förpackningen:

”Kan innehålla spår av xxxx”.

Ange ämnet som orsakar allergier och intolerans så noggrant som möjligt med dess eget namn. Till exempel när det gäller nötter ska du ange vilken nöt det är frågan om, eftersom människor kan vara allergiska mot olika nötter.

Till exempel ”Kan innehålla spår av hasselnötter”.

Du hittar mer information i avsnitt 6.2.4 och 7.1 i Handboken om livsmedelsinformation.

Livsmedelstillsatser

Med livsmedelstillsatser avses tillsatser, aromer och enzymer.

Härnäst får du lära dig hur dessa livsmedelstillsatser ska anges i ingrediensförteckningen.

Angivande av tillsatser

Tillsatser används alltid i något teknologiskt syfte i livsmedel, som ökning av livsmedlets hållbarhet eller förbättring av livsmedlets färg och konsistens.

I lagstiftningen föreskrivs i vilka livsmedel och hur mycket av respektive tillsats som får användas.

Tillsatser ska anges med ett kategorinamn som anger användningsändamålet (till exempel konserveringsmedel, surhetsreglerande medel, sötningsmedel), som kompletteras med tillsatsens eget namn eller nummerbeteckning, dvs. E-kod.

Till exempel:

surhetsreglerande medel (askorbinsyra) ELLER surhetsreglerande medel (E 300)

Undantag: När det gäller kategorinamnet ”modifierad stärkelse” är det inte obligatoriskt att ange det individuella namnet eller E-numret.

Namnen på tillsatser och deras nummerbeteckningar

(E-nummer) finns i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008. I denna förordning anges också vilka tillsatser som får användas i olika livsmedel.

En förteckning över **tillsatsernas kategorinamn** finns i del C i bilaga VII till livsmedelsinformationsförordningen. Om tillsatsen hör till mer än en grupp, bestäms kategorinamnet av tillsatsens primära användningsändamål.

Till exempel kan askorbinsyra (E 300) ingå i tre olika tillsatsgrupper baserat på dess användningsändamål:

- antioxidationsmedel (E 300) eller
- surhetsreglerande medel (E 300) eller
- mjölbehandlingsmedel (E 300)

Tillsatser som orsakar allergier och intolerans

Tillsatser som orsakar allergier och intolerans ska anges med sina egna namn, att endast ange kategorinamnet och E-numret är inte tillräckligt. Till exempel ska sojabaserat lecitin anges med namnet emulgeringsmedel (sojalecitin) (dvs. emulgeringsmedel (E 322) är inte tillräckligt).

Förpackningsgaser

Förpackningsgaser klassificeras som tillsatser, men de behöver inte anges i ingrediensförteckningen, eftersom de inte finns kvar i det slutliga livsmedlet. Livsmedel som förpackas i en förpackningsgas ska dock märkas med ”förpackad i en skyddande atmosfär”.

Färgämnen

För att använda vissa färgämnen krävs att följande varningsfras anges på förpackningspåskriften: "färgämnets/färgämnenas namn eller E-nummer: kan ha en negativ effekt på barns beteende och koncentration".

Färgämnen som kräver varningsfras:

- para-orange (E 110),
- kinolingult (E 104),
- azorubin (E 122),
- allurarött (E 129),
- tartazin (E 102) och
- nykockin (E 124).

Sötningsmedel

Ett livsmedel som innehåller *sötningsmedel* (till exempel aspartam och acesulfam K) ska märkas med som "innehåller sötningsmedel".

För livsmedel som innehåller *tillsatt socker och sötningsmedel* krävs märkningen "innehåller socker och sötningsmedel".

Om flera sötningsmedel och sockerarter har använts i livsmedlet, ska pluralformer användas om dessa, till exempel "innehåller sockerarter och sötningsmedel".

För ett livsmedel som innehåller *aspartam* eller *aspartamacesulfamsalt* krävs märkningen:

"innehåller aspartam (en källa till fenylalanin)" om aspartam eller aspartamacesulfamsalt anges i ingrediensförteckningen som E-nummer.

ELLER

"innehåller en källa till fenylalanin" om aspartam eller aspartamacesulfamsalt anges i ingrediensförteckningen med sin specifika beteckning.

För ett livsmedel där mer än 10 % *polyoler*, dvs. sockeralkoholer (till exempel xylitol och sorbitol) har tillsatts krävs märkningen

"överdriven konsumtion kan ha laxerande verkan".

Angivande av aromer

Livsmedelsaromer är ämnen som i allmänhet inte konsumeras som egentliga livsmedel. De tillsätts till livsmedlet för att ge eller ändra dess doft eller smak.

Användningen av aromer ska uppfylla kraven i EU-lagstiftningen.

Aromer anges på ingrediensförteckningen med orden "arom" eller "aromer" eller med aromens specifika beteckning, till exempel ammoniumklorid eller en närmare beskrivning av aromen, till exempel jordgubbsarom, naturlig arom, naturlig jordgubbsarom.

Särskilda krav gäller användning av termen naturlig i arombeskrivningen. Dessa beskrivs i artikel 16 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) Nr 1334/2008.

I samma förordning ges också regler för livsmedelsanvändning av aromer.

Kinin och *koffein* som används vid livsmedelstillverkning ska alltid anges med sitt eget namn efter ordet arom, till exempel arom (koffein).

Användning av rökarom anges med ordet "rökarom" eller "rökaromer" eller med en närmare beskrivning, till exempel "rökarom tillverkad av bok". Rökaromer som tillåts för livsmedel anges i kommissionens genomförandeförordning (EU) Nr 1321/2013.

Angivande av enzymer

Enzymer är proteiner som kan starta en viss biokemisk reaktion. Med till exempel laktas-enzymet spjälks mjölksocker, dvs laktos, då mjölkprodukten lämpar sig bättre för personer med laktosintolerans.

Användningen av enzymer måste uppfylla kraven i EU-lagstiftningen.

Enzymer anges i ingrediensförteckningen med sitt eget namn, om användningen är en tillsats. Enzymer som används som hjälpmedel vid tillverkning behöver inte anges.

Märkningskraven för enzymer preciseras när förteckningen över livsmedelsenzymer som är tillåtna i EU publiceras som en del av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) Nr 1332/2008 om livsmedelsenzymer.

Du hittar mer information om livsmedelstillsatser i avsnitt 6.2.8, 6.15 och 6.16 i Handboken om livsmedelsinformation.

Vitaminer och mineralämnen

Om vitaminer, mineralämnen eller andra näringsmässigt eller fysiologiskt verkande tillsätts i livsmedlet, anses livsmedlet vara ett berikat livsmedel (Europaparlamentets och rådets förordning (EG) Nr 1925/2006.)

De vitaminer och mineralämnen som används för att berika livsmedlet är ingredienser i livsmedlet, och ska märkas ut i ingrediensförteckningen. De rekommenderas att upptas i ingrediensförteckningen med de namn som anges i bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen, till exempel: tiamin (inte vitamin B1), riboflavin (inte vitamin B2).

Gruppenamn kan också användas för att ange vitaminer och mineralämnen, men dessa vitaminer och mineralämnen ska specificeras efter gruppenamnet, till exempel

- vitaminer (vitamin A, D och E)
- mineralämnen (järn, kalcium).

Dessutom ska mängden vitaminer och mineralämnen deras andel av det dagliga referensintaget anges i näringsdeklarationen. Näringsdeklarationen behandlas närmare i Avsnitt 8 i denna handbok.

Observera att om livsmedlet berikas med vitaminer och mineralämnen, ska en anmälan om livsmedlet göras till Livsmedelsverket.

Livsmedelsverket har gett anvisningar om anmälningsrutinerna på sin webbplats.

Du hittar mer information i avsnitt 6.3 i Handboken om livsmedelsinformation.

Sammansatta ingredienser

En sammansatt ingrediens är ett annat livsmedel som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som innehåller fler än en ingrediens. Vi närmar oss ämnet med hjälp av ett exempel.

Vid tillverkningen av en bullängd med jordgubbs-äppelfyllning används följande ingredienser:

- Vetemjöl
- Jordgubbs-äppelfyllning (socker, jordgubbe, äpple, vatten, modifierad stärkelse, färg E 120)
- Vegetabiliskt margarin (delvis härdat vegetabiliskt fett (rybs), rybsolja, vatten, salt, arom)
- Socker
- Ägg
- Vatten
- Jäst
- Salt
- Kardemumma

Av dessa ingredienser är "jordgubbs-äppelfyllning" och "vegetabiliskt margarin" sammansatta ingredienser, eftersom de innehåller mer än en ingrediens.

Angivande av sammansatta ingredienser

En sammansatt ingrediens kan anges på följande sätt på ingrediensförteckningen på det slutliga livsmedlet:

1. Med namnet på den sammansatta ingrediensen

Den sammansatta ingrediensen anges med sitt namn i ingrediensförteckningen på sin egen plats i fallande viktordning. Omedelbart efter namnet anges till exempel inom parentes eller efter ett kolon dess ingredienser i fallande viktordning (*carry over-tillsatser behöver inte anges).

Till exempel:

Ingredienser: Vetemjöl, jordgubbs-äppelfyllning (socker, jordgubbe, äpple, vatten, modifierad stärkelse, färg E 120), vegetabiliskt margarin (delvis härdat vegetabiliskt fett (rybs), rybsolja, vatten, salt, arom), socker, ägg, vatten, jäst, kardemumma och salt.

2. Med namnet på enskilda ingredienser

De enskilda ingredienserna i den sammansatta ingrediensen anges på sin egen plats i fallande viktordning (*carry over-tillsatser behöver inte anges).

Till exempel:

Ingredienser: Vetemjöl, socker, vatten, jordgubbe, äpple, delvis härdat vegetabiliskt fett (rybs), rybsolja, ägg, modifierad stärkelse, jäst, kardemumma, salt, arom och färgämne E 120.

3. Undantagsvis endast med eget namn

I följande fall kan den sammansatta ingrediensen anges på ingrediensförteckningen endast med sitt eget namn och behöver inte delas upp i ingredienser:

- Sammansatta ingredienser, vilkas andel av den slutliga produkten är mindre än 2 % och vilkas sammansättning fastställts i lagstiftningen (till exempel sylt och choklad)

- En krydd- eller örtblandning, då dess andel av livsmedlet är mindre än 2 %
- En sammansatt ingrediens är ett sådant livsmedel som avses i artikel 19 i livsmedelsinformationsförordningen, vars ingredienser inte behöver anges, till exempel

- smör som innehåller endast mjölkprodukter, enzymer eller mikrobiokulturer
- lagrad ost, som innehåller endast mjölkprodukter, enzymer eller mikrobiokulturer och salt.

Dessa lättnader gäller dock inte ämnen och produkter som orsakar allergier och intolerans, vilka alltid ska anges.

*Med carry over-tillsatser avses tillsatser som hamnat i livsmedlet med en ingrediens. De har dock inte längre någon inverkan i det slutliga livsmedlet. I detta fall anses dessa tillsatser inte vara ingredienser i det slutliga livsmedlet, då de inte behöver anges på livsmedlets innehållsförteckning om de inte orsakar allergier eller intolerans. Carry over-tillsatser får dock inte förväxlas med tillsatser som kommer från ingredienser och förblandningar av tillsatser, vilka alltid ska anges på ingrediensförteckningen. Sådana förblandningar används allmänt inom livsmedelsindustrin.

Du hittar mer information i avsnitt 6.2.10 i Handboken om livsmedelsinformation.

Mängder av vissa ingredienser eller grupper av ingredienser

Mängderna av vissa ingredienser eller grupper av ingredienser i livsmedel ska anges om de har betydelse för konsumentens val.

Det är obligatoriskt att ange mängden av en ingrediens eller en ingredienskategori i följande fall:

- I livsmedlets beteckning nämns någon ingrediens eller en ingredienskategori som det innehåller. Till exempel:
 - För jordgubbsyoghurt ska mängden jordgubbar som den innehåller anges.
 - För rågbröd ska mängden råg anges.
 - För köttfärs tillverkad av olika slag av kött ska anges de använda köttslagens viktförhållande.
- Konsumenten förknippar i allmänhet en ingrediens eller ingredienskategori med livsmedlets beteckning. Till exempel:
 - För Janssons frestelse ska mängden fisk anges.
 - För korv ska mängden kött anges.
- En ingrediens eller en ingredienskategori är väsentlig i ett livsmedel och skiljer det från andra produkter. Till exempel:
 - För marsipan ska mängden mandel anges.
- Ingrediensen eller ingredienskategori framhävs på märkningarna till exempel med hjälp av ord, bilder eller bokstäver av olika storlek, färg eller stil för att lyfta fram ingrediensen. Till exempel:
 - För fruktig mysli ska mängden frukt anges.
 - För bulle som uppges ha bakats med smör ska mängden smör anges.

Sättet på vilket mängden av en ingrediens anges

Mängden av en ingrediens anges i viktprocent av hela produktens vikt.

Märkningen som anger mängden ska finnas intill livsmedlets beteckning eller i ingrediensförteckningen.

Exempel på hur av mängden av en ingrediens anges:

Regnbågsfrestelse 400 g

Regnbåge **20 vikt-%**

Ingredienser: Potatis, **regnbåge**, **grädde**, lök, majsstärkelse, salt, dill, vitpeppar.

Regnbågsfrestelse 400 g

Ingredienser: Potatis, **regnbåge (20 vikt-%)**, **grädde**, lök, majsstärkelse, salt, dill, vitpeppar.

Du hittar mer information i avsnitt 6.4 i Handboken om livsmedelsinformation.

Du kan öva det du lärt dig i avsnitt 11, Repetitionsuppgifter, i handboken.

Sammanfattning

- ▶ Ange ingredienserna i ett färdigförpackat livsmedel i viktordning, från största till minsta.
- ▶ Kom alltid ihåg att ange ämnen som orsakar allergier och intolerans.
- ▶ Om du använder livsmedelstillsatser, säkerställ eventuella begränsningar för användningen av dem samt kraven på tilläggsmärkning.
- ▶ Om du tillsätter vitaminer eller mineraler i livsmedlet, ska du göra en anmälan om livsmedlet till Livsmedelsverket.
- ▶ Om du framhäver en ingrediens, ska du också ange dess mängd.



Avsnitt 5, Datummärkning

I detta avsnitt av handboken får du lära dig:

- ▶ Vad är skillnaden mellan minsta hållbarhetstid och sista förbrukningsdag?
- ▶ Hur ska datummärkningen uppges?

Beroende på produkten kan datummärkningen vara antingen minsta hållbarhetstid ("bäst före") eller sista förbrukningsdag.

Minsta hållbarhetstid eller "bäst före"-märkning

Med minsta hållbarhetstid avses den tidpunkt, tills vilken livsmedlet bevarar sina typiska egenskaper, som smak och struktur, om det förvaras rätt.

Ett livsmedel kan säljas eller användas även efter detta datum, förutsatt att dess kvalitet inte är väsentligt försämrade.

Ansvar för livsmedlets kvalitet ligger i detta fall hos säljaren eller den som överläter livsmedlet.

För att konsumenterna inte av misstag ska köpa livsmedel med utgången datummärkning, ska det i samband med produkten som säljs eller överläts anges att datumet löpt ut.

Angivande av om minsta hållbarhetstid

Minsta hållbarhetstid anges med frasen "bäst före", efter vilket tidpunkten anges enligt följande:

Livsmedlets hållbarhetstid	Datummärkningens noggrannhet	Till exempel
högst 3 månader	dag och månad	"bäst före 31.12"
över 3, men högst 18 månader	månad och år	"bäst före utgången av december 2019"
över 18 månader	år	"bäst före utgången av 2019"
alla ovan nämnda hållbarhetstider	dag, månad och år	"bäst före 31.12. 2019"

Minsta hållbarhetstid anges alltid i ordningen dag, månad och år.

Om datumet endast märks med månad och år eller endast med år, ska ordet "utgången" läggas till i slutet av datummärkningen, till exempel "bäst före utgången av 2019".

Tidpunkten kan också anges någon annanstans på förpackningen än efter "bäst före"-märkningen.

I detta fall ska man vid märkningen uppge var på förpackningen datummärkningen finns, till exempel "bäst före" – se förpackningens lock.

För frysta livsmedel används alltid "bäst före"-datum.

Sista användningstidpunkt eller sista förbrukningsdag

Med sista användningstidpunkt avses den tidpunkt till vilken livsmedlet får användas.

Sista användningstidpunkt anges på mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel som kan utgöra en hälsorisk redan efter en kort förvaring.

Exempel på sådana livsmedel, såvida de inte gjorts hållbara till exempel med hjälp av värmebehandling och/eller konserveringsmedel eller med andra metoder är:

1. Obehandlad mjölk och produkter därav
2. Äggprodukter
3. Färskt kött, organ, blod och färsk plasma
4. Köttfärs och andra råa köttprodukter
5. Färsk fisk, fiskrom och skaldjur
6. Färsksaltad och kallrökt fisk
7. Sådana färdiga maträtter, efterrätter och konditoriprodukter som inte värmebehandlats

Även andra produkter än de som anges i förteckningen kan vara mikrobiologiskt lättfördärliga, då de kräver en "sista förbrukningsdag"-märkning.

I sådana fall ska företagaren från fall till fall om produkten ska anses vara mikrobiologiskt lättfördärlig.

Livsmedlet får inte säljas efter sista förbrukningsdag och inte heller användas vid tillverkningen av ett livsmedel som ska säljas eller serveras.

Angivande av sista användningstidpunkt

Den sista användningstidpunkten anges på förpackningen med frasen "sista användningstidpunkt" eller "sista förbrukningsdag", varefter datumet märks på förpackningen med dag och månad och, om så önskas, med årtal. I detta fall ska ordningsföljden vara uttryckligen denna.

Till exempel

- sista användningstidpunkt 27.9.
- sista förbrukningsdag 27.9.2019.

I samband med märkningen ska även produktens förvaringsanvisning anges.

Annat att beakta

Partiidentifikation

Om datummärkningen uttrycks med åtminstone en dags och månads noggrannhet, kan den också användas som identifiering för livsmedelspartiet. Mer information om partiidentifikationen finns i avsnitt 9, Övrig obligatorisk information, i denna handbok.

Oförpackade livsmedel

Datummärkning behöver inte anges om oförpackade livsmedel, om inte livsmedlets förvaringsanvisning särskilt förutsätter det.

Du hittar mer information i avsnitt 6.7 och 7.1 i Handboken om livsmedelsinformation.

Du kan öva det du lärt dig i avsnitt 11, Repetitionsuppgifter, i handboken.

Sammanfattning

- Sista användningstidpunkt eller sista förbrukningsdag märks ut på mikrobiologiskt lättfördärliga livsmedel. Livsmedlet får inte användas eller säljas efter detta datum.
- Efter bäst före-datum kan livsmedlet fortfarande säljas eller användas, om kvaliteten inte har försämrats väsentligt. Som företagare ansvarar du för livsmedlets kvalitet även i detta fall.



Avsnitt 6, Ursprungsland

I detta avsnitt av handboken får du lära dig:

- ▶ Vad avses med ursprungsland?
- ▶ När och hur ska ursprungslandet uppges?

Vad är ursprungsland?

Som ursprungsland anses det land där livsmedlet har producerats eller tillverkats.

Med produktion avses till exempel grönsaksodling eller boskapsuppfödning. Med tillverkning avses kombinerad av livsmedlet med andra ingredienser, tillagning, konservering eller annan liknande behandling.

Om mer än ett land eller en region har deltagit i produktionen, anses ursprungslandet vara den region där den sista betydande tillverkningsåtgärden har utförts för produkten.

Förpackning, sortering, rengöring, enkel torkning eller annan obetydlig bearbetning av ett livsmedel som inte väsentligen förändrar livsmedlet betraktas inte som tillverkning.

När ska ursprungslandet anges?

Livsmedlets ursprungsland ska anges, om ett utelämnande kunde vilseleda konsumenten

eller om det har föreskrivits som tvingande i lagstiftningen.

När kan utelämnande av ursprungsland vilseleda konsumenten?

Ursprungslandet ska anges om man av märkningarna på produkten, till exempel företagarens namn, logotyp, varumärke, bilder eller symboler, kan få en vilseledande uppfattning om produktens ursprung.

Om produkten till exempel tillverkats i Sverige men en finländsk livsmedelsföretagares namn och adress anges på förpackningen, ska ursprungslandet anges.

Angivande av ursprungsland är obligatoriskt för följande livsmedel:

Livsmedel/ livsmedelskategori	Lagstiftningsreferens
Nötkött (färskt, kylt och fryst)	(EG) Nr 1760/2000, (EG) Nr 275/2007 och (EG) Nr 1825/2000
Svin-, får-, get- och fjäderfäkött (färskt, kylt och fryst)	(EU) Nr 1337/2013
På serveringsställen	JSMf 154/2019 (i kraft 1.5.2019 – 30.4.2021)
färskt, nedkylt och nedfryst kött (nötkreatur, svin, får, get, fjäderfä) som används som ingrediens i en måltid	

Livsmedel/ livsmedelskategori	Lagstiftningsreferens
När det gäller en produkt som tillverkas och förpackas i Finland <ul style="list-style-type: none"> • kött som används som ingrediens i ett livsmedel • mjölk • mjölkprodukter och mjölk som används som ingrediens i vissa motsvarande produkter 	JSMf 218/2017 och JSMf 685/2019
Fiskeriprodukter	(EU) Nr 1379/2013
Hela färska grönsaker (grönsaker, frukt och bär)	(EU) Nr 543/2011
Honung	JSMf 392/2015
Olivolja	(EU) Nr 29/2012 (EU) Nr 1308/2013

Oförpackade livsmedel

På ett detaljhandelsställe ska ursprungslandet för ett oförpackat livsmedel anges, om angivandet av ursprungslandet är obligatoriskt eller om ett utelämnande av ursprungslandet kan vilseleda konsumenten.

På ett serveringsställe ska ursprungslandet för färskt, nedkylt och nedfryst kött som använts som ingrediens i en måltid anges skriftligen. Kravet gäller kött från nötkreatur, svin, får, get och fjäderfä. Kravet gäller inte köttprodukter som kommit färdiga till serveringsstället, såsom tillredda köttbullar, och inte heller köttberedningar, såsom marinerade broilerkycklingfiléer.

Hur anges ursprungslandet?

För att förhindra vilseledande, rekommenderas att ursprungsmärkningen placeras på ett synligt ställe, till exempel på förpackningens framsida.

Som ursprungsmärkning räcker ursprungslandets namn eller en allmänt känd förkortning av landets namn eller ursprungsområdet.

Undantag är färska hela grönsaker (grönsaker, frukt och bär), för vilka en förkortning för ursprungslandet inte får användas, utan landets namn ska skrivas ut. Förutom landets namn kan produktionsområde eller ortnamn anges.

I stället för ursprungslandet kan ett mindre ursprungsområde, härkomstplats, landsdel eller delstat anges, om det kan anses vara allmänt känt, till exempel Åland, Skottland, Sicilien, Hawaii och Kalifornien.

Du hittar mer information i avsnitt 6.10 i Handboken om livsmedelsinformation.

Du kan öva det du lärt dig i avsnitt 11, Repetitionsuppgifter, i handboken.

Sammanfattning

- ▶ Ursprungslandet ska anges, om ett utelämnande kan vilseleda konsumenten eller om angivandet har föreskrivits obligatorisk i lagstiftningen.



Avsnitt 7, Förvarings- och bruksanvisning

I detta avsnitt av handboken får du lära dig:

- ▶ När krävs en förvaringsanvisning och
- ▶ hur ska den anges?
- ▶ När krävs en bruksanvisning och hur ska den anges?

Förvaringsanvisning

Vid behov ska särskilda förvaringsanvisningar märkas ut på livsmedlets förpackning.

Märkningen krävs, när produktens förvaring till det angivna datumet kräver en temperatur som avviker från rumstemperatur eller andra särskilda förvarings- eller användningsförhållanden.

Förvaringsanvisningen ska alltid anges på förpackningar för livsmedel som är mikrobiologiskt lättfördärliga.

Förvaringsanvisningen ska även märkas, om det är möjligt att köparen inte vet hur produkten ska förvaras.

Förvaringsanvisningen kan också gälla produkten endast efter att den öppnats.

Till exempel:

”Produkten håller öppnad i 4 dagar i kylskåp vid 6 °C.”

Om oförpackade livsmedel ska konsumenten vid behov ges en förvaringsanvisning i detaljhandeln.

Angivande av förvaringsanvisning i speciallagstiftning

Speciallagstiftningen kräver att en förvaringsanvisning anges på förpackningarna för vissa livsmedel. Till exempel:

Matpotatis

På en förpackning med matpotatis ska en förvaringsanvisning och förpackningsdatumet eller den minsta hållbarhetstiden anges. Förvaringsanvisningen kan till exempel ges på följande sätt: ”Förvaras skyddad mot ljus, högst + 10 °C.”

Frysvaror

På frysvaror ska utöver minsta hållbarhetstiden också anges den tid, som köparen kan förvara frysvaran och en förvaringsanvisning, av vilken förvaringstemperaturen framgår. Specialmärkningar på frysta och djupfrysta livsmedel behandlas närmare i Avsnitt 9, Övrig obligatorisk information.

Du hittar mer information i avsnitt 6.12 och 7.1 i Handboken om livsmedelsinformation.

Bruksanvisning

En livsmedelsförpackning ska förses med en bruksanvisning, om det utan en sådan skulle vara svårt att använda livsmedlet på ändamålsenligt sätt.

Märkningen krävs när avsaknaden av en bruksanvisning kan medföra hälsoskada eller ekonomisk skada eller om det är möjligt att produkten annars används på fel sätt.

Bruksanvisningarna kan också vara varningsmärkningar eller doseringsanvisningar. Speciallagstiftningen kräver att en varningsmärkning görs för vissa produkter, till exempel stenmurkla (Jord- och skogsbruksministeriets förordning om krav i fråga om vissa livsmedel 264/2012, 5 §).

En bruksanvisning (tillredningsanvisning) bör alltid finnas i märkningarna på produkter som kräver tillredning, till exempel soppingredienser.

En bruksanvisning ska även finnas när produkten är okänd för konsumenten från tidigare.

Oförpackade livsmedel

På detaljförsäljningsstället ska konsumenten vid behov ges en bruksanvisning om oförpackade livsmedel.

Märkning av bruksanvisning

Bruksanvisningen ska anges i form av ord och siffror. Bilder och symboler är inte i sig tillräckliga, utan de är endast en extra metod att ge denna information.

Du hittar mer information i avsnitt 6.13 och 7.1 i Handboken om livsmedelsinformation.

Du kan öva det du lärt dig i avsnitt 11, Repetitionsuppgifter, i handboken.

Sammanfattning

- ▶ En förvaringsanvisning ska anges, om produktens förvaring förutsätter en temperatur som avviker från rumstemperatur eller i övrigt särskilda förvaringsförhållanden.
- ▶ Bruksanvisningen ska ges om det är svårt att använda livsmedlet på ändamålsenligt sätt utan den.



Avsnitt 8, Näringsdeklaration

I detta avsnitt av handboken får du lära dig:

- ▶ Vilken information ska finnas i näringsdeklarationen?
- ▶ Varifrån fås näringsinformationen?

Näringsdeklaration i färdigförpackade livsmedel

En näringsdeklaration ska ges om nästan alla färdigförpackade livsmedel.

Näringsvärdesinformationen ges per 100 gram eller 100 milliliter sålt livsmedel. Vid behov kan informationen ges om den tillredda produkten, om man samtidigt ger noggranna tillredningsanvisningar, till exempel pulversoppor till vilka vatten tillsätts.

Om färdigförpackade livsmedel kan informationen ges även per portion eller konsumtionsenhet, om portionsstorleken och antalet anges.

Näringsdeklarationen ska ges som en helhet, i samma synfält och i ett tydligt format.

Bekanta dig med tabellen om energi och näringsämnen som ska anges i näringsdeklarationen. Obligatoriska näringsämnen anges med tecknet *.

Energi*	kJ/kcal
fett*	g
varav	
- mättat*	g
- enkelomättat fet	g
- fleromättat fett	g
kolhydrater*	g
varav	
- sockerarter*	g
- polyoler	g
- stärkelse	g
kostfiber	g
protein*	g
salt*	g
vitaminer och mineralämnen	*1

*1 i de enheter som anges i del A punkt 1 i bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen

Energiinnehåll

Den energi som finns i ett livsmedel ska anges i både kilojoule (kJ) och kilokalorier (kcal).

Alla sådana näringsämnen som producerar energi i livsmedlet ska räknas med energivärdet. Energiproducerande näringsämnen anges i bilaga XIV till livsmedelsinformationsförordningen och i följande tabell.

Energivärdet som ett livsmedel innehåller fås genom att beräkna det med hjälp av omräkningsfaktorer som anges i tabellen.

Omräkningsfaktorer för energiinnehåll (bilaga XIV till livsmedelsinformationsförordningen):

kolhydrater (utom polyoler)	17 kJ/g – 4 kcal/g
polyoler	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
protein	17 kJ/g – 4 kcal/g
fett	37 kJ/g – 9 kcal/g
salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
alkohol (etanol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
organiska syror	13 kJ/g – 3 kcal/g
kostfiber	8 kJ/g – 2 kcal/g
erytritol	0 kJ/g – 0 kcal/g

Du lär dig mer om beräkning av energiinnehåll i Avsnitt 10, Exempel i denna handbok.

Salt

I salthalten medräknas både salt som förekommer naturligt i livsmedlet och tillsatt salt.

Med salt avses saltekvivalenthalten som beräknas med formeln:

$$\text{salt} = \text{natrium} \times 2,5$$

Om "saltinnehållet beror uteslutande på naturligt förekommande natrium" i livsmedlet, kan detta nämnas i närheten av näringsdeklarationen.

Sådana livsmedel är till exempel mjölk, kött, fisk och grönsaker, till vilka salt inte har tillsatts.

Om salt eller ingredienser som innehåller salt, som skinka, ost och oliver däremot har tillsatts i livsmedlet kan detta omnämnande inte användas.

Vitaminer och mineralämnen

Mängden vitaminer och mineralämnen får anges i näringsdeklarationen om de förekommer i en betydande mängd i livsmedlet.

Betydande mängd:

- Fasta livsmedel (per 100 g) och enportionsförpackningar: minst 15 % av det dagliga referensintaget
- Drycker (per 100 ml): minst 7,5 % av det dagliga referensintaget

Dagligt referensintag

Utöver mängden vitaminer och mineralämnen ska procentandelen av det dagliga referensintaget anges.

Dagligt referensintag (bilaga XIII till livsmedelsinformationsförordningen).

Vitaminer	Dagligt referensintag	Mineralämne	Dagligt referensintag
Vitamin A (µg)	800	Kalium (mg)	2000
Vitamin D (µg)	5	Klorid (mg)	800
Vitamin E (mg)	12	Kalcium (mg)	800
Vitamin K (µg)	75	Fosfor (mg)	700
Vitamin C (mg)	80	Magnesium (mg)	375
Tiamin (mg)	1,1	Järn (mg)	14
Riboflavin (mg)	1,4	Zink (mg)	10
Niacin (mg)	16	Koppar (mg)	1
Vitamin B6 (mg)	1,4	Mangan (mg)	2

Vitaminer	Dagligt referensintag	Mineralämne	Dagligt referensintag
Folsyra (mg)	200	Fluorid (mg)	3,5
Vitamin B12 (µg)	2,5	Selen (µg)	55
Biotin (µg)	50	Krom (µg)	40
Pantotensyra (mg)	6	Molybden (µg)	50
		Jod (µg)	150

Till exempel beräknas 15% av det dagliga referensintaget av vitamin A enligt följande:
 $800 \mu\text{g} \times 15 / 100 = 120 \mu\text{g}$

Mängden vitaminer och mineralämnen ska anges i den storlek som de förekommer på den sista förbrukningsdagen eller bäst före-dagen.

Nedan ser du ett exempel på en näringsdeklaration för en produkt till vilken vitaminer och mineralämnen har tillsatts:

Näringsinnehåll	100 g
Energi	1 450 kJ / 340 kcal
Fett	16 g
- varav mättade fettsyror	7,3 g
Kolhydrater	45 g
- varav socker	23 g
Protein	4,0 g
Salt	1,1 g
Vitamin C	40 mg (50 %)*
Kalcium	120 mg (15 %)*

*av dagligt referensintag

Varifrån fås näringsvärdesinformationen?

Näringsvärdesinformation är genomsnittsvärden som grundar sig på

- tillverkarens analys eller
- en beräkning baserad på de kända eller faktiska genomsnittsvärdena för de använda ingredienserna, eller
- en beräkning baserad på allmänt kända och godtagna uppgifter.

En bra informationskälla är till exempel Fineli, den nationella livsmedelsdatabasen som upprätthålls av Institutet för hälsa och välfärd. I databasen finns uppgifter om den genomsnittliga näringsämnessammansättningen i finländska livsmedel och livsmedel som används i Finland.

Du lär dig mer om beräkning av näringsvärdesinformation i Avsnitt 10, Exempel, i denna handbok.

Undantag och specialbestämmelser

Näringsvärdesinformation behöver inte anges om följande färdigförpackade livsmedel.

1. Livsmedel som inte omfattas av kraven gällande näringsdeklaration
 - Kosttillskott (till exempel vitamin D-tabletter)
 - Naturligt mineralvatten och källvatten
2. Livsmedel som är undantagna från näringsdeklaration (Livsmedelsinformationsförordningen, Bilaga V)
 - Obearbetade produkter som endast består av en ingrediens eller ingredienskategori, till exempel mjöl eller filérad färsk fisk
 - Bearbetade produkter som endast har förädlats genom mognadslagring och som består av en enda ingrediens eller ingredienskategori, till exempel surkål

- Dricksvatten, inbegripet sådant som endast tillförts koldioxid och/eller aromer
- Örtkryddor, kryddor eller blandningar därav
- Salt och saltersättningar
- Bordssötningemedel
- Hela kaffeböner, malda kaffeböner, te och motsvarande ört- och fruktteer
- Ättika och vinäger och ättik- och vinägerersättning som framställts genom jäsnings
- Aromer, livsmedelstillsatser, processhjälpmedel och livsmedelsenzym
- Gelatin
- Gelébildande produkter, andra än tillsatser
- Jäst
- Tuggummi
- Livsmedel i förpackningar vilkas största yta är mindre än 25 cm²
- Livsmedel, även hantverksmässigt framställda, som tillverkare av små mängder varor levererar direkt till slutkonsumenter eller till lokala detaljhandelsföretag som levererar direkt till slutkonsumenter

Näringsvärdessinformation om oförpackade livsmedel

Om oförpackade livsmedel ska på detaljhandelsplatsen ges

- fett- och salthalten i ostar, korvar och uppskurna köttprodukter
- salthalten i matbröd.

Denna information behöver dock inte ges om livsmedel som en företagare som tillverkar små produktmängder levererar

direkt till slutkonsumenter eller lokala detaljhandelsföretag.

På ett serveringsställe behöver inte ges någon information om näringsvärdet.

Märkning av kraftigt saltade produkter

Livsmedelsförpackningen ska märkas med "kraftigt saltat" eller "innehåller mycket salt", om dess salthalt överstiger de gränser som anges i jord- och skogsbruksministeriets förordning 1010/2014.

Se gränserna för kraftigt saltade produkter i tabellen.

Livsmedel	Salthalt (vikt-%) över
Ostar	1,4
Korvar	2,0
Andra köttprodukter som används som pålägg	2,2
Fiskprodukter	2,0
Matbröd	1,1
Knäckebröd och surskorpor	1,4
Frukostprodukter av spannmål	1,4
Färdigmat och måltidskomponenter som är färdiga att ätas	1,2
Snacksprodukter (med tillsatt salt)	1,4

Angivande av att produkten är kraftigt saltad

Uppgiften om att produkten är kraftigt saltad ska ges i närheten av näringsdeklarationen. Om det inte finns någon näringsdeklaration ska informationen ges på förpackningspåskriften så att den är tydlig och lätt att se.

Oförpackade livsmedel

På detaljhandelsplatsen ska informationen om att ett livsmedel är kraftigt saltat ges konsumenten skriftligen.

Informationen behöver inte ges när det är frågan om en liten livsmedelsföretagares produkter.

På ett serveringsställe behöver man inte ange att livsmedlet är kraftigt saltat.

Du hittar mer information i avsnitt 6.17 och 7 i Handboken om livsmedelsinformation.

Du kan öva det du lärt dig i avsnitt 11, Repetitionsuppgifter, i handboken.

Sammanfattning

- ▶ Ange näringsvärdesinformationen per 100 gram eller 100 milliliter sålt livsmedel.
- ▶ Näringsdeklarationskravet är större för färdigförpackade livsmedel än för oförpackade livsmedel.
- ▶ I salthalten inkluderas såväl salt som förekommer naturligt i livsmedlet och tillsatt salt. Kom också ihåg att vid behov ange om produkten är kraftigt saltad.
- ▶ Om du anger vitaminer eller mineralämnen, ska du säkerställa att mängderna är betydande.
- ▶ Näringsvärdesinformationen är genomsnitt och kan grunda sig på en analys eller beräkningar.



Avsnitt 9, Övrig obligatorisk information

I detta avsnitt av handboken får du lära dig:

- ▶ Med vilken noggrannhet ska företagarens kontaktuppgifter märkas på förpackningen?
- ▶ Hur anges innehållsmängden?
- ▶ Vad är syftet med livsmedelspartiets identifikation och hur märks den ut på förpackningen?
- ▶ När ska en identifikationsmärkning göras på en livsmedelsförpackning?
- ▶ När ska produktens alkoholhalt anges?
- ▶ För vilka livsmedel finns särskilda produktspecifika krav?
- ▶ Vilka särskilda märkningskrav gäller för djupfrysta och frysta livsmedel?
- ▶ Hur märker du genetiskt modifierade livsmedel eller livsmedel som behandlats med joniserande strålning?

Den ansvariga livsmedelsföretagarens namn och adress

På livsmedelsförpackningen ska märkas den för livsmedelsinformationen ansvarige

livsmedelsföretagarens namn firma eller bifirma

- Tillverkaren, den som låtit tillverka livsmedlet, förpackaren eller försäljare som är verksam i Europeiska unionen
- Förpackningar med färska, hela grönsaker (grönsaker, frukt och bär) ska vara försedda med förpackarens namn

och adress

- Gatuadress, postbox eller annan adress med en noggrannhet så att posten till företaget kommer fram
- Enbart en www-adress är inte tillräcklig
- Behöver inte vara på både finska och svenska

Om man av företagarens namn som märkts ut på förpackningen eller annars av förpackningen får en vilseledande uppfattning om företagarens roll, är det enligt Livsmedelsverkets anvisning skäl att komplettera namnet till exempel med omnämmandet "tillverkat för", "förpackare" eller "marknadsförare".

Oförpackade livsmedel

Namn- och adressuppgifterna för den ansvarige företagaren behöver inte anges när det gäller oförpackade livsmedel som säljs på en detaljhandelsplats eller ett serveringsställe.

Du hittar mer information i avsnitt 6.8 i Handboken om livsmedelsinformation.

Nettokvantitet

Med nettokvantiteten avses mängden innehåll i ett färdigförpackat livsmedel vid förpackningstidpunkten.

Förpackningsmaterialets vikt får inte ingå i den angivna nettokvantiteten.

Kvantiteten kan uttryckas i följande enheter:

Viktenheter	Volymenheter (flytande produkter)
milligram (mg)	milliliter (ml)
gram (g)	deciliter (dl)
kilogram (kg)	liter (l)

I torghandel eller motsvarande handel kan man sälja fasta produkter också utgående från volymen, såsom jordgubbar till literpris.

Särskilda fall

I vissa särskilda fall finns det undantag till hur nettokvantiteten anges.

Till exempel:

Fasta livsmedel som säljs i salt-, krydd-, socker- eller annan motsvarande lag

Då ett fast livsmedel saluförs i en lag i ett kärl, ska man ange både livsmedlets totalvikt och det fasta livsmedlets vikt.

Till exempel "rödbetor i ättikslag 380 g, varav rödbetor 290 g".

Klassificerade ägg av klass A

På förpackningen ska anges viktklassen, som också inbegriper viktklassens variationsintervall i gram.

Oförpackade livsmedel

Vikten på livsmedlets innehåll behöver inte anges när det gäller oförpackade livsmedel som säljs på en detaljhandelsplats eller ett serveringsställe.

Du hittar mer information i avsnitt 6.6 i Handboken om livsmedelsinformation.

Livsmedelspartiets kod

Syftet med livsmedelspartiets kod är att identifiera livsmedel som hör till samma parti.

Ett livsmedelsparti har producerats, tillverkats eller förpackats praktiskt taget vid samma tid och på samma sätt.

Ett parti har i allmänhet högst storleken av en dags produktion.

Livsmedelspartiets kod ska tydligt skilja sig från andra märkningar på förpackningen. Vid behov ska bokstaven "L" (Lot = parti) placeras framför koden, om koden inte annars tydligt skiljer sig från de andra märkningarna på förpackningen. Till exempel L125.

Särskilt i sådana fall, då det finns många siffer- eller bokstavsserier på en förpackning, är det nödvändigt att specificera koden med bokstaven L.

Partikoden kan ersättas med en märkning som hänför sig till livsmedlets hållbarhetstid (bäst före/sista användningstidpunkt/ sista förbrukningsdag) förutsatt att man åtminstone anger dagen och månaden i denna ordningsföljd.

Partikoden är en viktig uppgift om du blir tvungen att dra tillbaka din produkt från marknaden.

En produkt ska återkallas från marknaden, om det konstateras att livsmedlet inte överensstämmer med kraven på livsmedelssäkerhet, till exempel om allergener inte har angetts. Om du vet att felet endast gäller ett visst livsmedelsparti, minskar antalet produkter som ska återkallas och samtidigt kostnaderna som orsakas dig.

Oförpackade livsmedel

I allmänhet behöver partikoden för oförpackade produkter inte ges till konsumenter. Vid leverans från en företagare till en annan ska livsmedelspartiets kod märkas ut på transportförpackningen, -kärlet eller -lådan eller, om en sådan inte finns, på de relevanta handelsdokumenten. Om till exempel ett storhushåll levererar livsmedel till ett annat storhushåll ska partikoden anges.

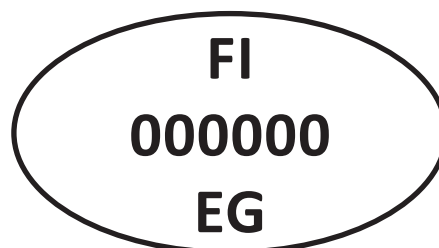
Du hittar mer information i avsnitt 6.11 i Handboken om livsmedelsinformation.

Identifieringsmärkning

Förpackningen till ett animaliskt livsmedel ska förses med en identifieringsmärkning innan produkten lämnar produktionsanläggningen. Animaliska livsmedel är som tillverkats uteslutande av animaliska tillverkningsämnen eller sådana livsmedel, i vilka vegetabiliskt material sammanlagits med oprocessat animaliskt material.

Det ovala märket ska innehålla namnet på det land där anläggningen är belägen, anläggningens godkännandenummer och, om anläggningen är belägen i Europeiska gemenskapen, gemenskapens förkortning. Namnet på det land där anläggningen är belägen kan vara utskrivet i sin helhet eller angivet med en tvåbokstavskod.

Exempel på identifieringsmärke:



När det gäller ägg iaktas ursprungsmärkning.

Du hittar mer information om detta på Livsmedelsverkets webbplats (Livsmedelsverkets anvisning 16034. Produktion och försäljning av hönsägg och andra fågelägg).

Oförpackade livsmedel

Identifieringsmärkning behöver inte anges när det gäller oförpackade livsmedel som säljs på en detaljhandelsplats eller ett serveringsställe.

Du hittar mer information i avsnitt 6.9 i Handboken om livsmedelsinformation.

Alkoholhalt

Alkoholhalten i en dryck ska märkas ut på förpackningen i volymprocent (vol-%) om den överstiger 1,2% vol-%.

Livsmedelverket rekommenderar att alkoholhalten anges på förpackningspåskrifterna, om dess halt i ett fast livsmedel överstiger 1,8 viktprocent.

Oförpackade livsmedel

Alkoholhalten behöver inte anges när det gäller oförpackade livsmedel som säljs på en detaljhandelsplats eller ett serveringsställe.

Du hittar mer information i avsnitt 6.14 i Handboken om livsmedelsinformation.

Produktspecifika krav för vissa livsmedelskategorier

Lagstiftningen ställer särskilda produktspecifika krav på vissa livsmedelskategorier, som färska grönsaker, fiskeri- och vattenbruksprodukter, nötkött, ägg, honung, obehandlad mjölk och choklad.

Du hittar mer information i avsnitt 2 och 11 i Handboken om livsmedelsinformation.

Särskild märkning av djupfrysta och frysta livsmedel

Djupfrysning är en form av frysning. Bestämmelser om det finns i jord- och skogsbruksministeriets förordning 818/2012.

Förpackade djupfrysta livsmedel som är avsedda att direkt säljas eller på något annat sätt överlämnas till konsumenter eller storhushåll ska utöver med allmänna märkningar även märkas med följande uppgifter

- Ordet "djupfryst"
- Märkning om minsta hållbarhetstid, bäst före
- Den tid som köparen kan förvara det djupfrysta livsmedlet
- Förvaringsanvisning med uppgift om förvaringstemperaturen
- Märkningen "får inte frysas ner igen efter upptining"

Exempel på förvaringsanvisning för djupfrysta livsmedel

Panerad sejfilé, djupfryst

Förvaring: -18 °C eller kallare. Upptinad produkt får inte frysas igen.

Produkten håller:

- i frystemperatur (-18 °C), se datummärkning*
- i frystemperatur i frysack (-5 °C) 4 dygn
- i kylskåp (+ 5 °C) 2 dygn
- i rumstemperatur (+ 20 °C) 2 timmar

* Bäst före utgången av 12/2019

I märkningarna på djupfryst kött, köttberedningar och obearbetade fiskeriprodukter ska anges nedfrysningsdatum eller första nedfrysningsdatum, om produkten har frysts ned mer än en gång.

I datumet anges dag, månad och år i denna ordning, till exempel "ned fryst 15/10/2019" eller "nedfryst 15.10.2019".

Observera att förordningen om djupfrysta livsmedel gäller glass, isglass eller annan livsmedelsis.

Kan jag sälja en fryst produkt upptinad?

Livsmedel som lagrats djupfrysta kan säljas till konsumenter eller storhushåll helt eller delvis upptinade, om det i märkningarna på förpackningen eller i en broschyr tydligt anges att de lagrats djupfrysta och att de inte får frysas på nytt efter att de tinats upp.

I samband med livsmedlets beteckning ska det också berättas att produkten är "upptinad" eller något annat motsvarande uttryck. Du hittar mer information i avsnitt 9.1 i Handboken om livsmedelsinformation.

Märkningar på genetiskt modifierade livsmedel

Vid tillverkning av ett livsmedel får användas endast sådana genetiskt modifierade ingredienser som godkänts i EU. Genetiskt modifierad avser en organism, såsom en växt eller en bakterie, vars genetiska material modifierats med hjälp av genteknik. Användningen av genetiskt modifierade ingredienser ska anges i produktens ingrediensförteckning.

Om det inte finns någon ingrediensförteckning ska bör märkningen av genetiskt modifierade organismer göras på något annat tydligt sätt.

Exempel på märkningsätt:
...soja (genetiskt modifierad...
...genetiskt modifierad majs...
... tillverkad av genetiskt modifierad soja...

Du hittar mer information i avsnitt 9.2 i Handboken om livsmedelsinformation.

Angivande av behandling med joniserande strålning

I Finland får endast torkade kryddörter, kryddor och smagivande ingredienser av vegetabiliskt ursprung säljas bestrålade. Om ett bestrålat livsmedel säljs som sådant och förpackat, ska förpackningen vara märkt med "bestrålat" eller "behandlat med joniserande strålning". Om ett bestrålat livsmedel används som ingrediens i ett annat livsmedel, ska märkningen "bestrålat" eller "behandlat med joniserande strålning" finnas i anslutning till namnet på ingrediensen i ingrediensförteckningen på förpackningen.

Märkningen krävs också för en sådan bestrålad ingrediens, vars andel i det slutliga livsmedlet är mindre än 2 %.

Livsmedlet ska bestrålas i en godkänd anläggning.

Oförpackade livsmedel

När det gäller livsmedel som säljs oförpackade ska en märkning som anger bestrålning finnas i anslutning till beteckningen, i en broschyren i livsmedlets omedelbara närhet eller i den behållare som livsmedlet säljs i.

Du hittar mer information i avsnitt 9.4 i Handboken om livsmedelsinformation.

Du kan öva det du lärt dig i avsnitt 11, Repetitionsuppgifter, i handboken.

Sammanfattning

- ▶ Ange kontaktuppgifterna på förpackningen så att post som skickas till företaget kommer fram.
- ▶ Använd viktenheter (mg, g, kg) eller volymenheter (ml, dl, l) för flytande produkter när du anger nettokvantiteten.
- ▶ En kod för ett livsmedelsparti specificerar livsmedel som hör till samma parti. Informationen hjälper till exempelvis vid återkallelse av produkter.
- ▶ Om du säljer animaliska livsmedel, ska du förse förpackningen med en oval identifieringsmärkning.
- ▶ Ange livsmedlets alkoholhalt om den överstiger 1,2 vol-% i en dryck.
- ▶ Kom ihåg att ange om du använder genmodifierade ingredienser eller om livsmedlet är bestrålat.
- ▶ Observera eventuell produktspecifik lagstiftning.

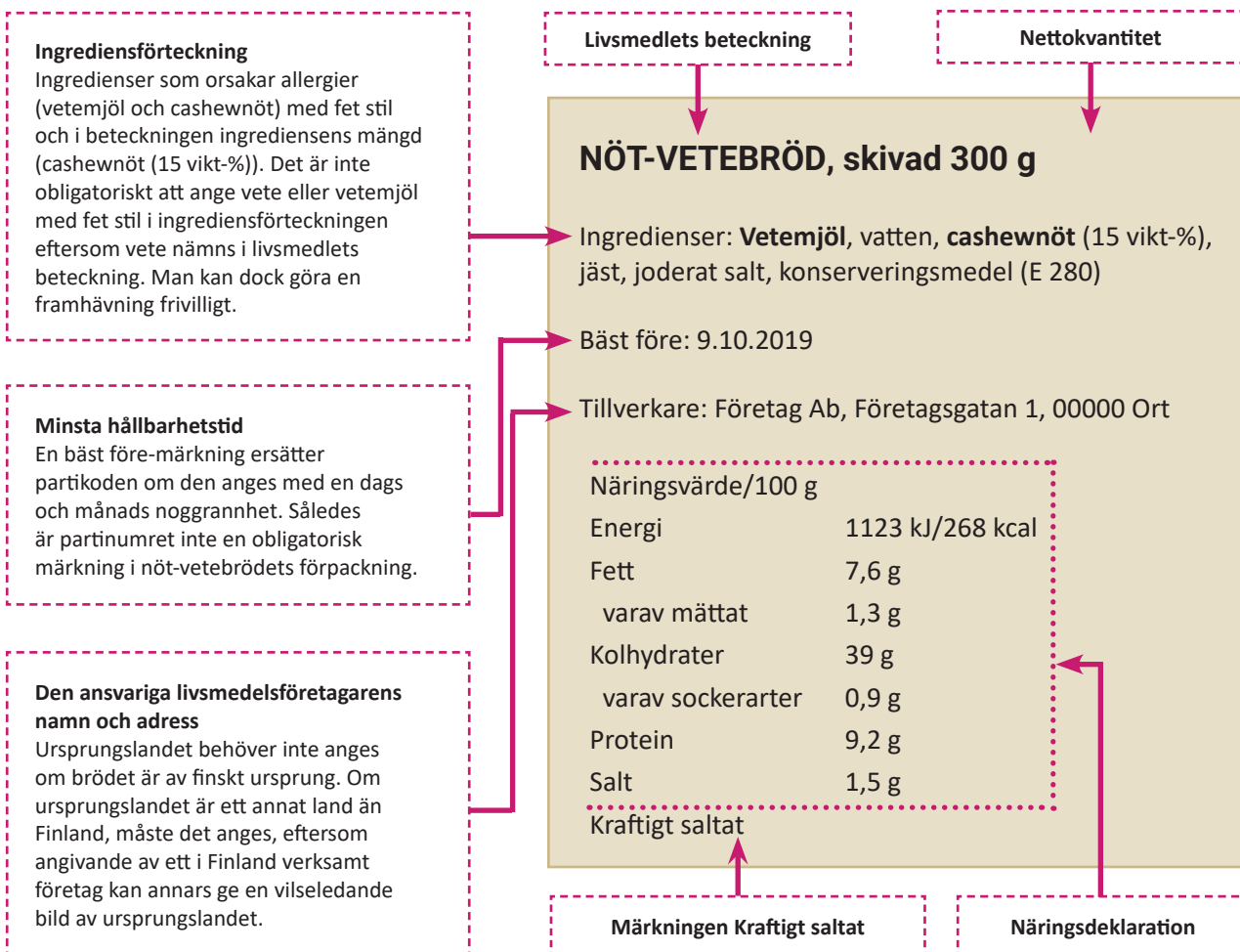


Avsnitt 10, Exempel

I detta avsnitt av guiden får du läsa om obligatoriska märkningar på vissa exempelprodukter. Du får också se exempel på receptberäkningar.

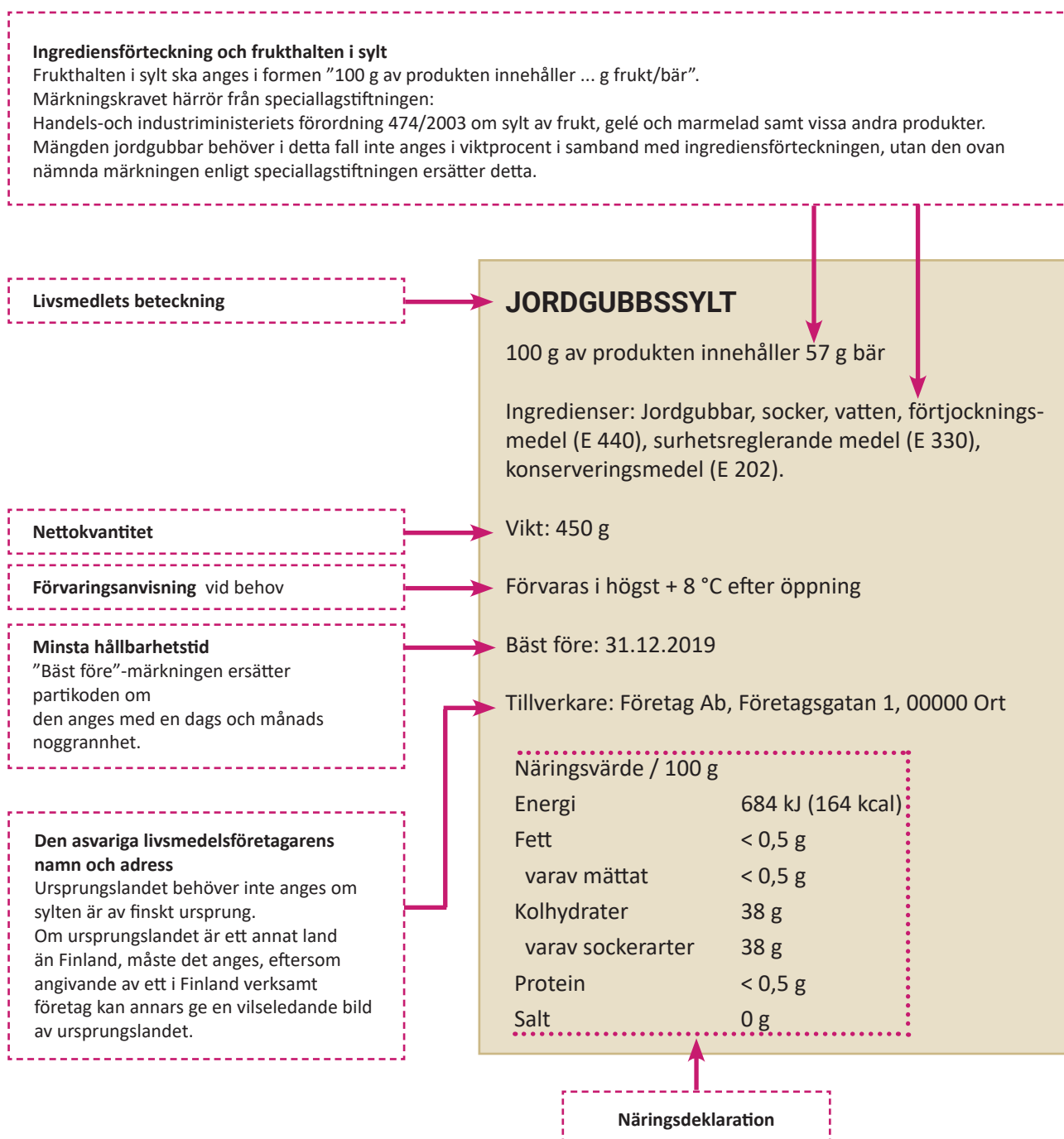
Exempel 1: Märkningar för nöt-vetebröd

I det första exemplet ser du de obligatoriska märkningarna för nöt-vetebröd. Observera att samma obligatoriska märkningar även krävs på finska, om nöt-vetebrödet inte enbart säljs i enspråkigt svenska kommuner.



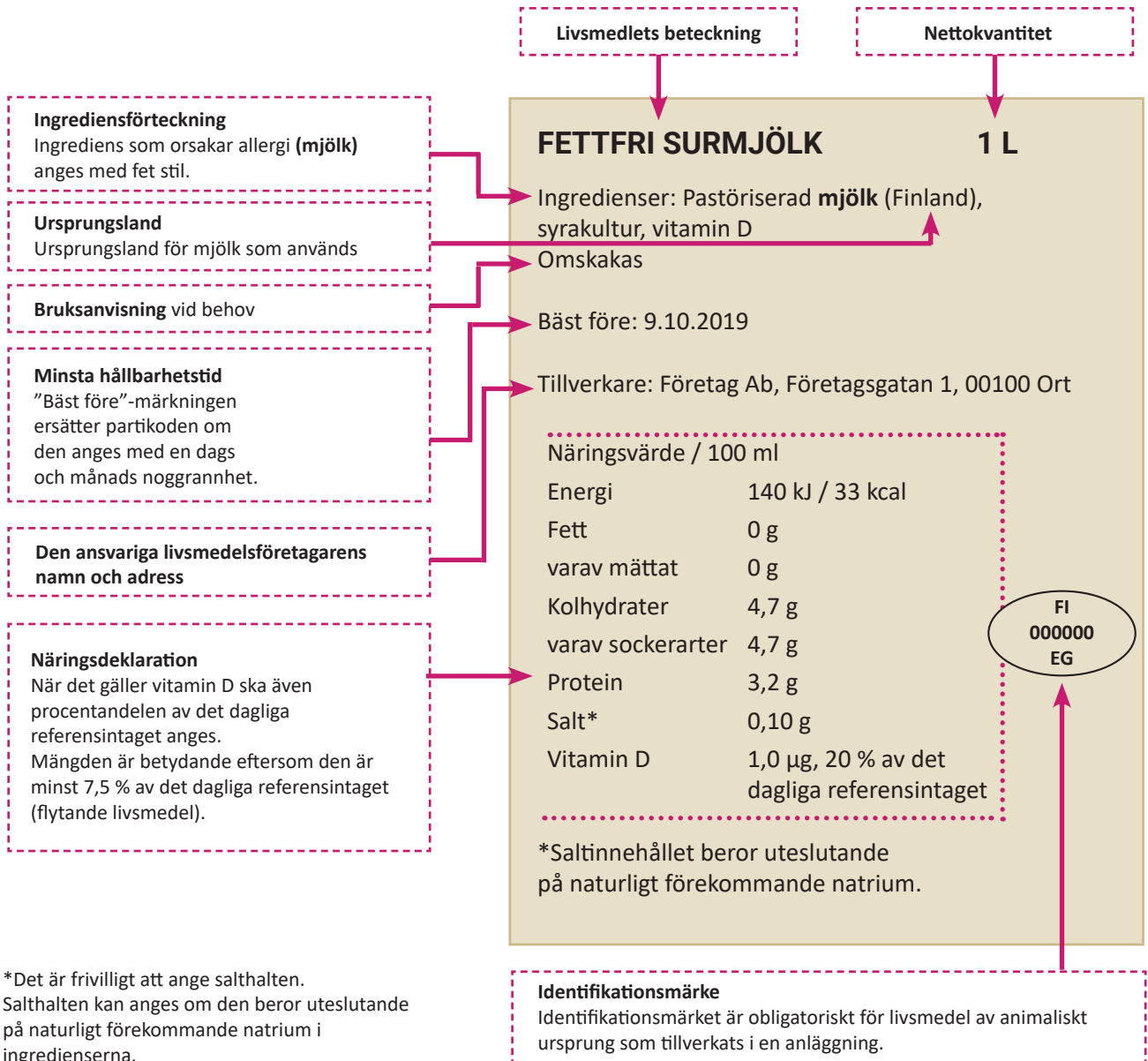
Exempel 2: Märkningar för jordgubbssylt

I det här exemplet ser du de obligatoriska märkningarna för jordgubbssylt. Observera att samma obligatoriska märkningar även krävs på finska, om jordgubbssylten inte enbart säljs i enspråkigt svenska kommun



Exempel 3: Märkningar för fettfri surmjölk

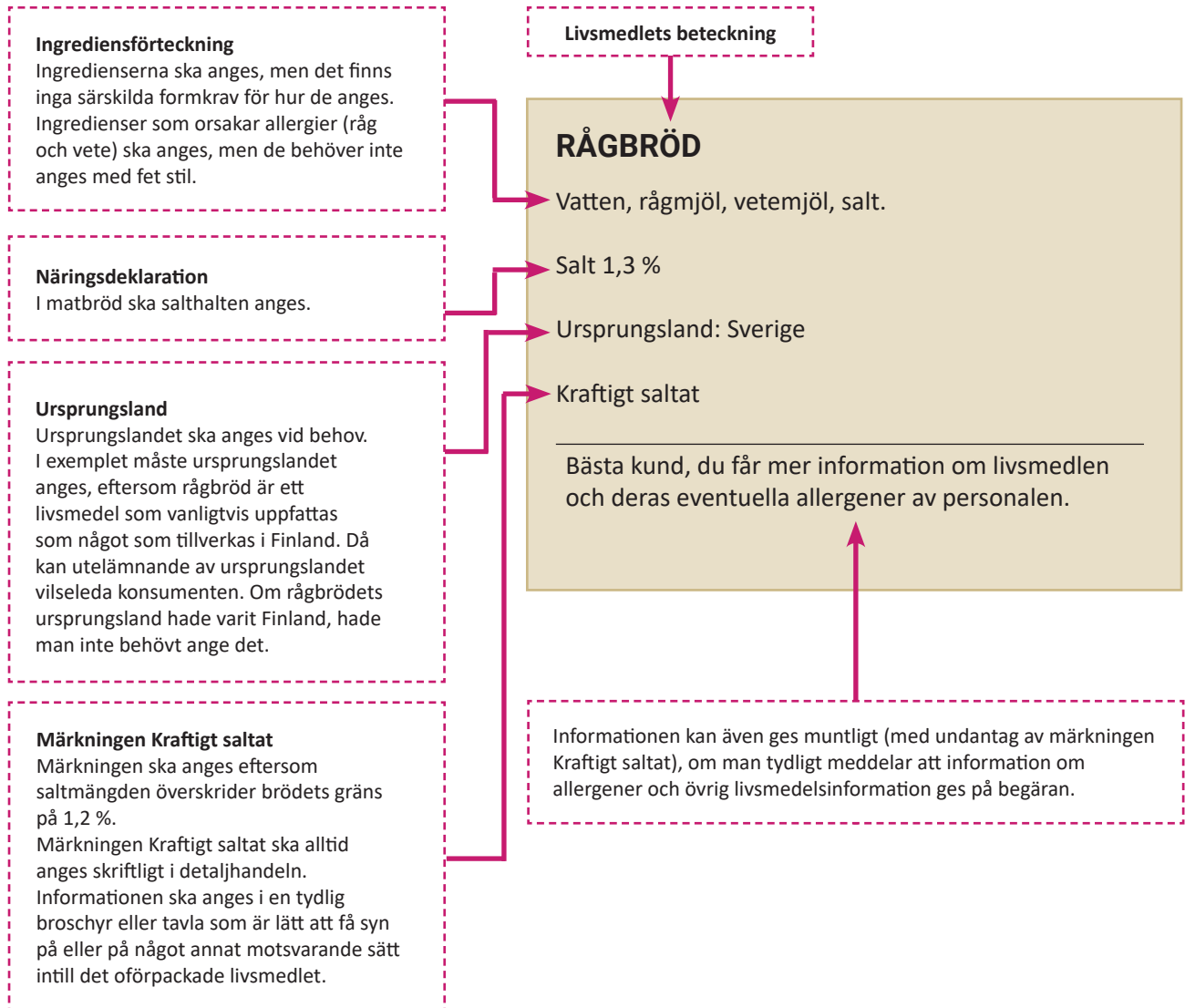
I det här exemplet ser du de obligatoriska märkningarna för fettfri surmjölk. Observera att samma obligatoriska märkningar även krävs på finska, om surmjölken inte enbart säljs i enspråkigt svenska kommuner.



*Det är frivilligt att ange salthalten. Salthalten kan anges om den beror uteslutande på naturligt förekommande natrium i ingredienserna.

Exempel 4: Information om oförpackat rågbröd i detaljhandel

I det här exemplet får du se vilken information som är obligatorisk om oförpackat rågbröd i detaljhandel.



Exempel 5: Information på en lunchmeny på ett serveringsställe

I det här exemplet får du se vilken information som är obligatorisk för oförpackade livsmedel på ett serveringsställe.



Exempel 6: Receptberäkning för nöt-vetebröd

I det här exemplet får du lära dig hur du gör upp obligatoriska märkningar för ett nöt-vete bröd utifrån ett recept.

Recept för nöt-vetebröd

Mängd	Ingrediens
1 400 g	vetemjöl
1 100 g	vatten
400 g	cashewnötter
55 g	jäst
40 g	joderat salt
5 g	propionsyra (E 280)

gräddningssvinn 10 %

Vikt och svinn

Väg produkten rå och tillredd eller beräkna den färdiga produktens vikt med beaktande av gräddningssvinnet:

Råvikt

Produktens råvikt = degens vikt

Nöt-vetebrödets råvikt:

$$1\,400\text{ g} + 1\,100\text{ g} + 400\text{ g} + 55\text{ g} + 40\text{ g} + 5\text{ g} = 3\,000\text{ g}$$

Färdig vikt

Produktens vikt som färdig

$$= \text{produktens råvikt} - (\text{produktens råvikt} \times \text{gräddningssvinnprocent} / 100)$$

Nöt-vetebrödets vikt som färdigt:

$$3\,000\text{ g} - 300\text{ g} (= 3\,000\text{ g} \times 10\% / 100) = 2\,700\text{ g}$$

Svinn

Med svinn avses en förändring som inträffar i livsmedlets vikt när det tillreds.

I praktiken handlar det om avdunstning av vatten.

I exemplet med nöt-vetebrödet vet vi att svinnet är 10 %.

Om svinnet inte är känt, får du reda på det till exempel genom att väga produkten som både rå och tillredd och räkna ut differensen.

$$\text{Svinn} = \text{produktens råvikt} - \text{produktens vikt som tillredd}$$

Svinnprocent

$$= (\text{svinn} \times 100) / \text{produktens råvikt} \%$$

Ingrediensernas ordningsföljd

Ange ingredienserna på förpackningen enligt vikten i receptet i fallande ordning.

Ange dock tillsatta vattnet enligt hur mycket det finns av det i den färdiga produkten.

Mängden vatten i den färdiga produkten påverkas av gräddningssvinnet.

Mängden vatten i den färdiga produkten

= (den sammanlagda mängden vatten i ingredienserna) – (produktens vikt som rå – produktens vikt som tillredd)

Mängden vatten i det färdiga nöt-vetebrödet:

$1\ 100\text{ g} - 300\text{ g} (= 3\ 000\text{ g} - 2\ 700\text{ g}) = 800\text{ g}$

Ordningsföljden för ingredienserna i ingrediensförteckningen som anges på brödförpackningen är således följande:

1. vetemjöl (1 400 g)
2. vatten (800 g)
3. cashewnöt (400 g)
4. jäst (55 g)
5. joderat salt (40 g)
6. propionsyra (E 280) (5 g)

Framhävande av ingrediens

Om en ingrediensen framhävs till exempel i livsmedlets beteckning, och den förmodligen har en inverkan på konsumentens val, ska ingrediensens mängd (i %-andel av hela produkten) anges.

Du ska alltså ange andelen nötter i nöt-vetebrödet.

Du behöver inte ange andelen vete, trots att vete nämns i brödets beteckning, eftersom mängden vete förmodligen saknar betydelse för konsumentens val.

Mängden av en viss ingrediens (som %-andel) av hela produkten beräknar du enligt följande:
(mängden av ingrediensen / produktens vikt som tillredd) x 100 %

Andelen cashewnötter i nöt-vetebrödet:

$(400\text{ g} / 2\ 700\text{ g}) \times 100\% = 14,8\% \approx 15\%$.

Allergener

Ange ämnen och produkter som orsakar allergier eller intolerans framhäft i ingrediensförteckningen.

I nöt-vetebrödet är nöt och vete ingredienser som orsakar allergi.

I nöt-vetebröd framgår dock ordet vete redan i livsmedlets beteckning, och följaktligen är det inte obligatoriskt att framhäva det i ingrediensförteckningen.

Du kan dock göra en framhävnin g frivilligt.

Även ordet nöt framgår av livsmedlets beteckning.

Men eftersom det finns olika slags nötter, och konsumenten kan vara allergisk mot ett visst slags nötter, ska cashewnöt framhävas i ingrediensförteckningen.

Tillsatser

Försäkra dig först om att den i receptet nämnda tillsatsen får användas vid tillverkning av bröd. Säkerställ också om det finns några maximimängder för användning av tillsatsen.

Du hittar informationen i förordningen om tillsatsämnen för livsmedel (EG) Nr 1333/2008, bilaga II, del E, under livsmedelskategorin "07.1 Bröd och bullar" eller i EU-kommissionens engelskspråkiga internetapplikation: (Categories → Bakery wares (7) → Bread and rolls (7.1)).

Du hittar förordningen om tillsatsämnen för livsmedel och EU-kommissionens applikation via de länkar som vi samlat på vår webbplats.

I receptet på vetebröd används propionsyra (E 280).

Enligt tillsatslagstiftningen får propionsyra användas upp till 3000 mg/kg i förpackat, skivat bröd.

I receptet anges mängden propionsyra som 5 g.

Mängden propionsyra i den färdiga produkten mg/kg beräknar du enligt följande:

Om du vill, kan du börja med att omvandla enheterna till en enhetlig form mg/kg

(I nöt-vetebröd finns det 5 g = 5 000 mg propionsyra och det färdiga brödets vikt är 2 700 g = 2,7 kg).

Du får tillsatsens mängd i den slutliga produkten mg/kg genom att dividera tillsatsmängden mängden med den färdiga produktens vikt.

Mängden propionsyra i nöt-vetebrödet:

$5\,000\text{ mg} / 2,7\text{ kg} = 1\,850\text{ mg/kg}$

Således överstiger inte mängden propionsyra den maximimängden som fastställts för tillsatsen.

Så långt är allt i sin ordning. Tillsatsen ska anges i ingrediensförteckningen med ett kategorinamn som anger användningsändamålet, vilket kompletteras med tillsatsens eget namn eller nummerbeteckning.

Propionsyra används som konserveringsmedel.

I ingrediensförteckningen kan du ange det antingen som

"konserveringsmedel (E 280)" eller som "konserveringsmedel (propionsyra)".

Slutlig ingrediensförteckning

Ingredienser:

Vetemjöl, vatten, **cashewnötter** (15 vikt-%), jäst, joderat salt, konserveringsmedel (E 280).

Beräkning av näringsvärdesinformation

Information som anges i näringsdeklarationen kan grunda sig på en analys eller beräkningar. Mängden näringsämnen i livsmedlet kan beräknas på flera olika sätt.

I det här exemplet har vi använt genomsnittssiffror för olika ingredienser från Fineli-databasen (www.fineli.fi/sv).

Mängden energi och näringsämnen per 100 gram ingredienser i nöt-vetebröd (databasen Fineli)*

Ingrediens	Energi		Fett	Mättade fettsyror	Kolhydrater	Sockerararter	Protein	Salt
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg
Vetemjöl	1 467	350	1,4	0,2	70	0,4	11,5	2,5
Vatten	-	-	-	-	-	-	-	2,5
Cashewnöt	2 403	574	46,4	7,8	18,8	4,6	20	25,5
Jäst	312	74	0,4	-	1,1	-	13,1	11,2
Joderat salt	11	3	-	-	-	-	0,6	98 607,6
Propionsyra	-	-	-	-	-	-	-	-

*Källa: Institutet för hälsa och välfärd, Näringsenheten. Fineli. Livsmedelsdatabasen. Version 18. Helsingfors 2017. www.fineli.fi

Mängden energi och näringsämnen per 1400 gram vetemjöl

Energi (kJ)	$(1\,467\text{ kJ} / 100\text{ g}) \times 1\,400\text{ g} = 20\,538\text{ kJ}$
Energi (kcal)	$(350\text{ kcal} / 100\text{ g}) \times 1\,400\text{ g} = 4\,900\text{ kcal}$
Fett	$(1,4\text{ g} / 100\text{ g}) \times 1\,400\text{ g} = 19,6\text{ g}$
Mättade fettsyror	$(0,2\text{ g} / 100\text{ g}) \times 1\,400\text{ g} = 2,8\text{ g}$
Kolhydrater	$(70\text{ g} / 100\text{ g}) \times 1\,400\text{ g} = 980\text{ g}$
Sockerararter	$(0,4\text{ g} / 100\text{ g}) \times 1\,400\text{ g} = 5,6\text{ g}$
Protein	$(11,5\text{ g} / 100\text{ g}) \times 1\,400\text{ g} = 161\text{ g}$
Salt	$(2,5\text{ mg} / 100\text{ g}) \times 1\,400\text{ g} = 35\text{ mg}^*$

* Salt anges i milligram (mg) i Fineli-databasen. I den slutliga näringsdeklarationen ska mängden salt anges i gram (g).

Mängden energi och näringsämnen i de övriga ingredienserna i nöt-vetebrödet
Mängderna beräknas på samma sätt som för vetemjöl i exemplet ovan.

Ingrediens	Ingrediensmängd i receptet g	Energi		Fett g	Mättade fettsyror g	Kolhydrater g	Sockrararter g	Protein g	Salt mg
		kJ	kcal						
Vetemjöl	1 400	20 538	4 900	19,6	2,8	980	5,6	161	35
Vatten	800	-	-	-	-	-	-	-	20
Cashewnötter	400	9 612	2 296	185,6	31,2	75,2	18,4	80	102
Jäst	55	171,6	40,7	0,2	-	0,6	-	7,2	6,16
Joderat salt	40	4,4	1,2	-	-	-	-	0,24	39 443,04
Propionsyra	5	-	-	-	-	-	-	-	-
Sammanlagt (≈)		30 326	7 238	205	34	1 056	24	248	39 606

Mängden energi och näringsämnen per 100 gram färdigt nöt-vetebröd

Energi (kJ)	$(30\,326 \text{ kJ} / 2\,700 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 1\,123 \text{ kJ}$
Energi (kcal)	$(7\,238 \text{ kcal} / 2\,700 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 268 \text{ kcal}$
Fett	$(205 \text{ g} / 2\,700 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 7,6 \text{ g}$
Mättade fettsyror	$(34 \text{ g} / 2\,700 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 1,3 \text{ g}$
Kolhydrater	$(1\,056 \text{ g} / 2\,700 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 39,1 \text{ g}$
Sockerarter	$(24 \text{ g} / 2\,700 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 0,9 \text{ g}$
Protein	$(248 \text{ g} / 2\,700 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 9,2 \text{ g}$
Salt	$(39\,606 \text{ mg} / 2\,700 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 1\,467 \text{ mg} \approx 1,5 \text{ g}^*$

* Salt anges i milligram (mg) i Fineli-databasen. I den slutliga näringsdeklarationen ska mängden salt anges i gram (g).

Europeiska kommissionen har år 2012 publicerat anvisningar om avrundning gällande näringsdeklarationer. Du hittar anvisningen i länkarna som vi sammanställt på vår webbplats.

Alternativa beräkningsmetoder

Beräkning av energivärde med hjälp av omräkningsfaktorer

Det genomsnittliga energivärdet i flera livsmedel finns färdigt i Fineli-databasen, så som beskrivs ovan.

Härnäst får du lära dig hur du även själv kan beräkna energivärdet, om uppgifterna inte är tillgängliga direkt. I energivärdet medräknas alla energiproducerande näringsämnen som finns i livsmedlet.

I nöt-vetebrödets fall är de energiproducerande näringsämnena kolhydrater, protein, fett och kostfiber. I Fineli-databasen återfinns kostfiber under rubriken Kolhydratfraktioner, men det räknas inte med i det totala antalet kolhydrater (absorberade kolhydrater), utan bör beaktas separat vid beräkning av energivärdet.

Du får energivärdet för respektive näringsämne genom att multiplicera näringsämnets mängd (g / 100 g i den färdiga produkten) med den omräkningsfaktor som fastställts för näringsämnet. Omräkningsfaktorerna finns i bilaga XIV till livsmedelsinformationsförordningen.

Exempel: Nöt-vetebröd

Näringsämne	Näringsämnets mängd	Omräkningsfaktor		Energivärde	Energivärde
	g/100 g	kJ/g	kcal/g	kJ/100 g	kcal/100 g
Kolhydrater	39,1*	17	4	$39,1 \times 17 = 664,7$	$39,1 \times 4 = 156,4$
Protein	9,2*	17	4	$9,2 \times 17 = 156,4$	$9,2 \times 4 = 36,8$
Fett	7,6*	37	9	$7,6 \times 37 = 281,2$	$7,6 \times 9 = 68,4$
Kostfiber	2,58**	8	2	$2,58 \times 8 = 20,64$	$2,58 \times 2 = 5,16$
Sammanlagt				$\approx 1\,123$ kJ / 100 g	≈ 267 kcal / 100 g

Mängden kolhydrater, fett och protein (g / 100 g) har beräknats tidigare i samband med beräkningen av näringsvärde.

**Mängden kostfiber (g / 100 g) beräknas på motsvarande sätt som mängden kolhydrater, fett och socker. Du hittar kalkylerna i tabellen nedan.

Beräkning av mängden kostfiber i 100 gram nöt- och vetebröd

Ingrediens	Ingrediensmängd i receptet	Kostfiber *	Kostfiber / hela ingrediensen	Kostfiber / hela brödet
	g	g / 100 g	g	g
Vetemjöl	1 400	3,7	$(3,7 \text{ g} / 100 \text{ g}) \times 1\,400 \text{ g} = 51,8 \text{ g}$	
Vatten	800	-	-	
Cashewnöt	400	3,5	$(3,5 \text{ g} / 100 \text{ g}) \times 400 \text{ g} = 14 \text{ g}$	
Jäst	55	6,9	$(6,9 \text{ g} / 100 \text{ g}) \times 55 \text{ g} = 3,795 \text{ g}$	

	Ingrediensmängd i receptet	Kostfiber *	Kostfiber / hela ingrediensen	Kostfiber / hela brödet
Ingrediens	g	g / 100 g	g	g
Joderat salt	40	-	-	
Propionsyra	5	-	-	
Sammanlagt	2 700		≈ 69,6 g	(69,6 g / 2 700 g) x 100 g ≈ 2,58 g

* Källa: Institutet för hälsa och välfärd, Näringsenheten. Fineli. Livsmedelsdatabasen. Version 18. Helsingfors 2017. www.fineli.fi

Observera att man vid beräkningen av energivärdet beroende på produkt vid behov ska observera även andra näringsämnen som producerar energi (Bilaga XIV till livsmedelsinformationsförordningen). Till exempel om man vid tillverkningen av produkten använder alkohol (produkten upphettas inte) eller polyoler, dvs. sockeralkoholer.

Beräkning av den totala mängden salt

Mängden salt i flera livsmedel finns färdigt beräknade i Fineli-databasen, så som beskrivs ovan.

Om uppgifterna inte är tillgängliga direkt, kan du själv beräkna den totala mängden salt. I den totala mängden salt i en färdiga produkten inkluderas både tillsatt salt och det natrium som förekommer naturligt i ingredienserna. Information om det natrium som förekommer naturligt i ingredienserna återfinns i Fineli-databasen.

Mängden naturligt natrium i nöt-vetebrödets ingredienser och i hela degen:

	Ingrediensmängd i receptet	Naturligt nat- rium*	Naturligt natrium
Ingrediens	g	mg / 100 g	mg / hela ingrediensen
Vetemjöl	1 400	1,0	(1,0 mg / 100 g) x 1 400 g = 14 mg
Vatten	800	1,0	(1,0 mg / 100 g) x 800 g = 8 mg
Cashewnöt	400	10	(10 mg / 100 g) x 400 g = 40 mg
Jäst	55	4,4	(4,4 mg / 100 g) x 55 g = 2,42 mg
Joderat salt	40	38 700	(38 700 mg / 100 g) x 40 g = 15 480 mg
Propionsyra	5	-	-
Sammanlagt	2 700		≈ 15 544 mg

* Källa: Institutet för hälsa och välfärd, Näringsenheten. Fineli. Livsmedelsdatabasen. Version 18. Helsingfors 2017. www.fineli.fi

Omvandling av mängden natrium till salt

Ovan fick vi 15 544 mg som mängden naturligt natrium i ingredienserna i nöt-vetebrödets recept, beräknat per den totala ingrediensmängden. Mängden natrium omvandlas till salt med faktorn 2,5. $15\,544\text{ mg} \times 2,5 = 38\,860\text{ mg} \approx 38,9\text{ g}$.

Den totala mängden salt i det färdiga nöt-vetebrödet g / 100 g beräknas på följande sätt: (mängden salt g / produktens vikt som tillredd g) x 100.

I nöt-vetebrödet är mängden salt: $(38,9\text{ g} / 2\,700\text{ g}) \times 100\text{ g} = 1,44\text{ g} \approx 1,4\text{ g} / 100\text{ g}$.

Ovan i "Beräkning av näringsvärdesinformation" fick vi mängden salt avrundat till 1,5 g, när vi använde Fineli-databasens uppgifter om mängden salt i ingredienserna.

När vi nu räknade mängden salt från natrium med faktorn 2,5, avviker den totala mängden salt i det färdiga nöt-vetebrödet avrundat 0,1 g från det tidigare erhållna resultatet (1,4 g (1,44 g) vs 1,5 g (1,46 g)). Orsaken till detta är att vi i det senare exemplet har använt den i lagstiftningen tillåtna faktorn 2,5, som har avrundat från det noggrannare värdet 2,54.

I Fineli-databasen har mängden salt beräknats med den noggrannare faktorn 2,54.

Vid beräkning av mängden salt med faktorn 2,54, får vi enhetliga resultat på båda beräkningssätten $15\,544\text{ mg} \times 2,54 = 39\,481,76\text{ mg} = 39,5\text{ g}$

I nöt-vetebrödet är mängden salt: $(39,5\text{ g} / 2700\text{ g}) \times 100\text{ g} = 1,46\text{ g} \approx 1,5\text{ g} / 100\text{ g}$.

När det gäller nöt-vetebrödet beslutar vi oss att som mängden salt i näringsdeklarationen ange 1,5 g / 100 g, eftersom vi vet att resultatet är mer exakt.

Eftersom lagstiftningen dock tillåter användning av koefficienten 2,5, skulle det inte vara fel att ange mängden salt som 1,4 g / 100 g. Särskild vikt ska fästas vid detta, om produktens salthalt är ligger nära gränsen för skyldigheten att ange att produkten är kraftigt saltad.

När det gäller nöt-vetebrödet överstiger mängden salt i varje fall gränsen för kraftigt saltat bröd på 1,2 %, och därför ska förpackningen förses med märkningen "kraftigt saltad".

Slutlig näringsdeklaration

I nöt-vetebrödets näringsdeklaration ska anges åtminstone följande uppgifter per 100 gram av produkten:

Näringsvärde/100 g	
Energi	1 123 kJ / 268 kcal
Fett	7,6 g
- varav mättat	1,3 g
Kolhydrater	39 g
- varav sockerarter	0,9 g
Protein	9,2 g
Salt	1,5 g
Kraftigt saltat	

Exempel 7: Receptberäkning för jordgubbssylt

I det här exemplet får du lära dig hur du gör upp obligatoriska märkningar för jordgubbssylt utifrån ett recept.

Recept för jordgubbssylt

Mängd	Ingrediens
5 000 g	jordgubbe
3 000 g	socker
1 750 g	vatten
30 g	förtjockningsmedel (E 440)
12 g	surhetsreglerande medel (E 330)
8 g	konserveringsmedel (E 202)

Svinn 10 %

Råvikt och vikt efter tillredning:

Råvikt på partiet med jordgubbssylt:

$$5\,000\text{ g} + 3\,000\text{ g} + 1\,750\text{ g} + 30\text{ g} + 12\text{ g} + 8\text{ g} = 9\,800\text{ g}$$

Vikten på det färdiga partiet med jordgubbssylt, med beaktande av svinn:

$$9\,800\text{ g} - 980\text{ g} (= 9\,800\text{ g} \times 10\% / 100) = 8\,820\text{ g}$$

Svinn = produktens råvikt – produktens vikt som tillredd

$$\text{Svinnprocent} = (\text{svinn} \times 100) / \text{produktens råvikt} \%$$

Ingrediensförteckning

Ingrediensernas ordningsföljd

Mängden vatten i det färdiga partiet med jordgubbssylt: $1\,750 - 980 (= 9\,800\text{ g} - 8\,820\text{ g}) = 770\text{ g}$

Storleksordningen på ingredienserna är samma som i receptet.

Framhävande av ingrediens

Andelen jordgubbar i jordgubbssylten: $(5\,000\text{ g} / 8\,820\text{ g}) \times 100\% = 56,7\% \approx 57\% (= 57\text{ g} / 100\text{ g})$

Tillsatser

Försäkra dig först om att den i receptet nämnda tillsatsen får användas vid tillverkning av jordgubbssylt och om det finns några maximigränser för användning av tillsatsen.

Du hittar informationen i förordningen om tillsatsämnen för livsmedel (EG) Nr 1333/2008, bilaga II, del E, under "04.2.5.1 Extra sylt, extra gelé så som de definieras i direktivet 2001/113/EG" eller EU-kommissionens engelskspråkiga internetapplikation (Categories → Fruit and vegetables (4) → Processed fruit and vegetables (4.2) → Jam, jellies and marmalades and similar products (4.2.5) → Extra jam and extra jelly as defined by Directive 2001/113/EC (4.2.5.1))

Du hittar förordningen om tillsatser för livsmedel och EU-kommissionens applikation via de länkar som vi samlat på vår webbplats.

För användningen av tillsatser som nämns i receptet på jordgubbssylt har följande villkor fastställts i lagstiftningen:

E 330 (citronsyra) och E 440 (pektiner) är tillåtna med Quantum satis-principen för extra sylt och extra gelé (livsmedelskategori 04.2.5.1). Quantum satis-principen betyder att det inte finns någon mängdbegränsning för användningen av tillsatsen, men tillsatsen ska dock användas i enlighet med god tillverkningssed.

E 202 (kaliumsorbat) får användas för extra sylt och extra gelé med låg sockerhalt och motsvarande sockerfri extra sylt och extra gelé högst 1000 mg/kg.

Som mängden kaliumsorbat anges i receptet på jordgubbssylt 8 g:

$$8 \text{ g} / 8820 \text{ g} = 0,000907 \text{ g} / \text{g} = 0,907 \text{ mg} / \text{g} = 907 \text{ mg} / \text{kg}$$

Därmed överstiger inte mängden kaliumsorbat maximimängden som fastställts för tillsatsen. Så långt är allt i sin ordning. Kaliumsorbat används som ett konserveringsmedel i sylt. I ingrediensförteckningen kan det anges antingen som "konserveringsmedel (E 202)" eller som "konserveringsmedel (kaliumsorbat)".

Citronsyra (E 330) används i som surhetsreglerande medel i sylt.

I ingrediensförteckningen kan det anges antingen som "surhetsreglerande medel (E 330)" eller "konserveringsmedel (citronsyra)".

Pektiner (E 440) används som förtjockningsmedel i sylt.

I ingrediensförteckningen kan det anges antingen som "förtjockningsmedel (E 440)" eller "förtjockningsmedel (pektiner)".

Slutlig ingrediensförteckning

Ingredienser: Jordgubbe, socker, vatten, förtjockningsmedel (E 440), surhetsreglerande medel (E 330), konserveringsmedel (E 202).

I anslutning till jordgubbssyltens beteckning görs även en märkning att 100 g av produkten innehåller 57 g bär.

Näringsdeklaration

Mängden energi och näringsämnen per 100 gram ingredienser i jordgubbssylt (databasen Fineli)*

Ingrediens	Energi		Fett	Mättade fettsyror	Kolhydrater	Sockerarter	Protein	Salt
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg
Jordgubbe	187	45	0,3	< 0,1	7,7	7,0	0,5	5,1
Socker	1 698	406	-	-	99,9	99,9	-	0,2
Förtjockningsmedel (E 440)	-	-	-	-	-	-	-	-

Ingrediens	Energi		Fett	Mättade fettsyror	Kolhydrater	Sockerararter	Protein	Salt
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg
Surhetsreglerande medel (E 330)	-	-	-	-	-	-	-	-
Konserveringsmedel (E 202)	-	-	-	-	-	-	-	-

*Källa: Institutet för hälsa och välfärd, Näringsenheten. Fineli. Livsmedelsdatabasen. Version 18. Helsingfors 2017. www.finel.fi

Mängden energi och näringsämnen per 5000 gram jordgubbar

Energi (kJ)	$(187 \text{ kJ} / 100 \text{ g}) \times 5\,000 \text{ g} = 9\,350 \text{ kJ}$
Energi (kcal)	$(45 \text{ kcal} / 100 \text{ g}) \times 5\,000 \text{ g} = 2\,250 \text{ kcal}$
Fett	$(0,3 \text{ g} / 100 \text{ g}) \times 5\,000 \text{ g} = 15 \text{ g}$
Mättade fettsyror	$(< 0,1 \text{ g} / 100 \text{ g}) \times 5\,000 \text{ g} = < 5 \text{ g}$
Kolhydrater	$(7,7 \text{ g} / 100 \text{ g}) \times 5\,000 \text{ g} = 385 \text{ g}$
Sockerararter	$(7 \text{ g} / 100 \text{ g}) \times 5\,000 \text{ g} = 350 \text{ g}$
Protein	$(0,5 \text{ g} / 100 \text{ g}) \times 5\,000 \text{ g} = 25 \text{ g}$
Salt	$(5,1 \text{ mg} / 100 \text{ g}) \times 5\,000 \text{ g} = 255 \text{ mg}$

Mängden energi och näringsämnen i de övriga ingredienserna i jordgubbssylten

Mängderna är beräknade på samma sätt som för jordgubbe i exemplet ovan.

Ingrediens	Ingrediensmängd i receptet	Energi		Fett	Mättade fettsyror	Kolhydrater	Sockerararter	Protein	Salt
		g	kJ	kcal	g	g	g	g	mg
Jordgubbe	5 000	9 350	2 250	15	< 5	385	350	25	255
Socker	3 000	50 940	12 180	-	-	2 997	2 997	-	6
Vatten	770	-	-	-	-	-	-	-	19,25
Förtjockningsmedel (E 440)	30	-	-	-	-	-	-	-	-
Surhetsreglerande medel (E 330)	12	-	-	-	-	-	-	-	-
Konserveringsmedel (E 202)	8	-	-	-	-	-	-	-	-
Sammanlagt		60 290	14 430	15	< 5	3 382	3 347	25	280,25

Mängden energi och näringsämnen per 100 gram färdig jordgubbssylt

Energi	$(60\,290 \text{ kJ} / 8\,820 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 684 \text{ kJ}$
Energi	$(14\,430 \text{ kcal} / 8\,820 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 164 \text{ kcal}$
Fett	$(15 \text{ g} / 8\,820 \text{ g}) \times 100 \text{ g} = 0,2 \text{ g}$
Mättade fettsyror	$(5 \text{ g} / 8\,820 \text{ g}) \times 100 \text{ g} = 0,1 \text{ g}$
Kolhydrater	$(3\,382 \text{ g} / 8\,820 \text{ g}) \times 100 \text{ g} = 38,3 \text{ g}$
Sockerararter	$(3347 \text{ g} / 8\,820 \text{ g}) \times 100 \text{ g} = 37,9 \text{ g}$
Protein	$(25 \text{ g} / 8\,820 \text{ g}) \times 100 \text{ g} = 0,3 \text{ g}$
Salt	$(280,25 \text{ mg} / 8\,820 \text{ g}) \times 100 \text{ g} \approx 3,2 \text{ mg} \approx 0,0032 \text{ g}$

I Fineli-databasen finns näringsinformation för många produkter, som jordgubbssylt, också direkt. Färdiga uppgifter kan användas som sådana i märkningarna för den egna produkten, om produkterna motsvarar varandra med tillräcklig noggrannhet.

Lopullinen ravintoarvoilmoitus

Näringsvärde/100 g	
Energi	684 kJ (164 kcal)
Fett	< 0,5 g
- varav mättat	< 0,5 g
Kolhydrater	38 g
- varav sockerararter	38 g
Protein	< 0,5 g
Salt	0 g

Europeiska kommissionen har år 2012 publicerat anvisningar om avrundning gällande näringsdeklarationer. Du hittar anvisningen i länkarna som vi sammanställt på vår webbplats.



Avsnitt 11, Repetitionsuppgifter

Med hjälp av repetitionsuppgifterna kan du öva de saker som presenteras i handboken. Repetitionsuppgifterna är indelade i grupper enligt rubrikerna i avsnitt 1–10.

Avsnitt 1, Ansvar och lagstiftning

Fråga

- A. Vem ansvarar för att livsmedlet uppfyller kraven i lagstiftningen?
- B. Livsmedelsföretagaren
- C. Livsmedelsinspektören
- D. Konsumenten
- E. Ingen

Rätt svar

1. Alternativ A är rätt. Livsmedelsföretagaren är skyldig att se till att livsmedlet uppfyller kraven i lagstiftningen. Den företagare under vars namn livsmedlet saluförs ansvarar för livsmedelsinformationen

Avsnitt 2, Obligatorisk information

Frågor

Är påståendena rätt eller fel?

1. Din produkt kommer säljas förpackad till konsumenten, men dessförinnan till en återförsäljare. Du skriver den obligatoriska livsmedelsinformationen på etiketten på en såsflaska som du tillverkat.
2. På en förpackning med honung som du tillverka kan du skriva "för naturlig medicinering av halsont".
3. I färdigförpackade livsmedel som säljs i Finland räcker det i regel med att de obligatoriska märkningarna är gjorda på finska.
4. Inga tillsatsämnen används i mjölk. Du kan lugn i hågen förse en förpackning med mjölk som du tillverkat med märkningen "utan tillsatser" som framhäver saken.
5. Du köper en lunchsallad på ett kafé. Kafépersonalen har själv förpackat salladen för att påskynda och underlätta försäljningen. Det är frågan om ett oförpackat livsmedel.
6. Den obligatoriska informationen som ska ges om oförpackade livsmedel ska alltid ges skriftligen på ett detaljhandelsställe.

Rätta svar

1. Rätt.
Obligatorisk livsmedelsinformation om färdigförpackade livsmedel ska ges direkt på förpackningen eller på en etikett som fästs på förpackningen.
2. Fel.
Inga medicinska påståenden får göras för ett livsmedel, dvs. påståenden om att livsmedlet förebygger, behandlar eller botar människors sjukdomar. Således är det förbjudet att marknadsföra honung för medicinering av halsont.
3. Fel.
De obligatoriska märkningarna på färdigförpackade livsmedel ska i regel skrivas på både finska och svenska. Om livsmedlet säljs endast i enspråkiga kommuner i Finland, räcker det att de obligatoriska märkningarna gjorts på ifrågavarande kommuns språk.
4. Fel.
Eftersom mjölken inte innehåller tillsatser är märkningen "utan tillsatser" som fästs på mjölkpaketet vilseledande och därmed förbjuden. I märkningarna får du inte uppge att livsmedlet har sådana egenskaper i fråga om vilka det inte avviker från andra motsvarande livsmedel.
5. Rätt.
En lunchsallad som kaféet själv förpackat för omedelbar försäljning, liksom även till exempel produkter som konsumenten förpackar själv eller som förpackas på konsumentens begäran, är oförpackade livsmedel.
6. Fel.
Den obligatoriska informationen som ska ges om oförpackade livsmedel på ett detaljhandelsställe kan också ges muntligen. Det förutsätter att konsumenten på det ställe där livsmedlet överläts tydligt och klart informeras om att informationen erhålls på begäran.

Informationen ska också vara tillgänglig för personalen och tillsynsmyndigheterna i skriftligt eller elektroniskt format på det ställe där livsmedlet överläts. Ett undantag är märkningen om att produkten är kraftigt saltad. Den informationen ska alltid ges skriftligen.

Avsnitt 3, Livsmedlets beteckning

Frågor

1. Är påståendet rätt eller fel?
Som livsmedlets beteckning ska från fall till fall användas en beteckning som föreskrivs i lagstiftningen eller som är etablerat eller som beskriver livsmedlet.
2. Är påståendet rätt eller fel?
Om livsmedlets handelsnamn är tillräckligt välkänt, är det inte obligatoriskt att lägga till livsmedlets beteckning på förpackningen.
3. Vilka av följande lämpar sig som livsmedelsbeteckning?
A. Smör
B. Syltmunk
C. Skink-ananaspizza
D. Jordgubbsrulltårta
E. Fiberbomb
F. Apelsinjuicekoncentrat

Rätta svar

1. Rätt.
Som livsmedlets beteckning ska från fall till fall användas en beteckning som fastställs i lagen, som namn på ost, smör och yoghurt, eller ett vedertaget namn, som rågbröd eller bullängd, eller ett namn som beskriver livsmedlet, som jordgubbsrulltårta eller kvargbulle.
2. Fel.
Livsmedlets namn är en obligatorisk märkning. Kommersiella namn och varumärken är frivilliga märkningar, och de ersätter inte livsmedlets namn.

3. Alternativen A, B, C, D och F lämpar sig som namn på livsmedel.
Fiberbomb är ett kommersiellt namn och uppfyller inte kraven på livsmedelsnamn.

5. Är påståendet rätt eller fel?
Om livsmedlet innehåller högst 10 % tillsatt vatten, behöver det inte anges alls i ingrediensförteckningen.

Avsnitt 4, Ingrediensförteckning

Frågor

1. Vilka ingredienser bör framhävas i ingrediensförteckningen för Janssons frestelse, när produkten innehåller följande ingredienser:
potatis, ansjovis, laktosfri grädde, lök, majsstärkelse, salt, vitpeppar och dill?
2. Vilketdera påståenden är rätt?
A. En sammansatt ingrediens är ett annat livsmedel som används vid tillverkningen av ett livsmedel och som innehåller fler än en ingrediens.
B. En sammansatt ingrediens kan alltid anges i ingrediensförteckningen även med enbart sitt eget namn, dvs. det är inte obligatoriskt att ange ingredienser som ingår i den sammansatta ingrediensen.
2. Vilketdera påståenden är rätt?
A. Tillsatser får tillsättas fritt i livsmedlet
B. När det gäller tillsatser ska man i ingrediensförteckningen ange även ett kategorinamn som anger användningsändamålet.
3. Är ditt verksamhetsätt rätt eller fel?
Du använder sojalecitin (E 322) som en antioxidationsmedel vid tillverkningen av en produkt.
Du kan ange användningen av sojalecitin i ingrediensförteckningen till exempel på följande sätt: "antioxidationsmedel (E 322)".
4. Är ditt verksamhetsätt rätt eller fel?
Du tillverkar traditionella kåldolmar.
På förpackningen ska du ange mängden kött som använts i kåldolmarna.

Rätta svar

1. Ansjovis och grädde är ämnen orsakar allergi och som ingår i de produkter som nämns i bilaga II till livsmedelsinformationsförordningen. Således ska de anges framhävda i ingrediensförteckningen.
2. Alternativ A är rätt.
En sammansatt ingrediensen är en annan ingrediens som används vid tillverkning av ett livsmedel och som innehåller fler än en ingrediens.
Till exempel är vegetabiliskt margarin eller jordgubbssylt sammansatta ingredienser. En sammansatt ingrediens får endast i undantagsfall anges i ingrediensförteckningen med sitt eget namn.
Till exempel om den sammansatta ingrediensens andel av slutprodukten är mindre än 2 % och dess sammansättning definieras i lagstiftningen, till exempel sylt eller choklad.
3. Alternativ B är rätt.
Tillsatser används alltid i något teknologiskt syfte i livsmedel, som för att förlänga livsmedlets hållbarhet eller förbättra livsmedlets färg och konsistens. I lagstiftningen föreskrivs i vilka livsmedel och hur mycket av respektive tillsats som får användas. Tillsatserna anges med ett kategorinamn som kompletteras med tillsatsens eget namn eller nummerbeteckning (E-nummer). Undantaget är modifierad stärkelse, för vilket det inte är obligatoriskt att ange det individuella namnet eller E-numret.

4. Ditt verksamhets sätt är felaktigt.
Soja anses vara ett ämne som orsakar allergier.
I detta fall ska sojalecitet som härrör från sojan anges med sitt eget namn, enbart E-numret är inte tillräckligt. Dessutom ska en ingrediens som orsakar allergier framhävas i märkningen. Sojalecitet ska alltså anges i ingrediensförteckningen i formatet: "antioxidationsmedel (sojalecitet)".
5. Ditt verksamhets sätt är rätt.
Ingrediensens mängd ska anges om konsumenten i allmänhet förknippar en ingrediens eller ingredienskategori med livsmedlets beteckning, även om den inte nämns i livsmedlets beteckning. Till exempel ska man för Janssons frestelse i detta fall ange mängden fisk, för kåldolmar mängden kött och för korv mängden kött.
6. Fel.
Om det i det slutliga livsmedlet finns högst 5 % tillsatt vatten eller flyktiga ämnen, behöver det inte anges i ingrediensförteckningen. Detta undantag tillämpas dock inte på kött, köttberedningar, oförädlade fiskeriprodukter och oförädlade musslor.

Avsnitt 5, Datummärkning

Frågor

1. Är påståendena rätt eller fel?
2. Märkningen "bäst före" betyder tidpunkten till vilken livsmedlet riktigt förvarat åtminstone kvarhåller de egenskaper som är specifika för livsmedlet.
3. Med sista användningstidpunkt avses den tidpunkt till vilken livsmedlet får användas eller säljas.
4. På förpackningen till ett djupfryst livsmedel ska förbrukningsdag anges.

5. På påskriften för förpackad köttfärs ska anges "bäst före"-datum.

Rätta svar

1. Rätt.
Märkningen "bäst före" betyder tidpunkten till vilken livsmedlet riktigt förvarat åtminstone kvarhåller de egenskaper som är specifika för livsmedlet, som smak och konsistens. Man talar också om minsta hållbarhetstid. Livsmedlet får säljas eller användas efter den "bäst före"-datumet. Det förutsätter dock att livsmedlets kvalitet inte har försämrats väsentligt. Ansvaret för livsmedlets kvalitet ligger i detta fall hos säljaren eller den som överlåtit livsmedlet.
För att konsumenterna inte av misstag ska köpa livsmedel med utgången datummärkning, ska det i samband med produkten som säljs eller överläts anges att datumet löpt ut.
2. Rätt.
Med sista användningstidpunkt avses den tidpunkt till vilken livsmedlet får användas eller säljas.
Ett livsmedel får inte säljas efter sista förbrukningsdag och inte heller användas vid tillredningen av livsmedel som säljs eller serveras.
3. Fel.
För djupfrysta livsmedel anges alltid "bäst före"-datum.
4. Fel.
På förpackningen av ett mikrobiologiskt lättfördärvt livsmedel, som färdigförpackad köttfärs, ska sista användningstidpunkt eller sista förbrukningsdag anges. En "bäst före"-märkning är inte tillräcklig.

Avsnitt 6, Ursprungsland

Frågor

1. Vilket anger du som produktens ursprungsland, när
A. oregano odlas i Italien, men torkas och förpackas i Finland?
B. En ost produceras i Frankrike, men rivs och förpackas i påsar i Finland?
C. Bröd som fryst ned rått tillverkas i Tyskland, men brödet gräddas i Finland?
2. För vilka av följande färdigförpackade livsmedel är det alltid obligatoriskt att ange ursprungslandet?
Nötkött, Kyckling, Rågbröd, Körsbär, Saft, Honung, Olivolja
3. För vilka av följande oförpackade livsmedel är det alltid obligatoriskt att ange ursprungslandet?
4. Köttfärs av nöt, Fisk, Rågbröd, Vindruva, Russin, Jordgubbe, Muffins, Baguette

Rätta svar

1. A) Italien, B) Frankrike, C) Tyskland.
Som ursprungsland anses vara det land, där livsmedlet tillverkas eller produceras. Som tillverkning anses till exempel inte att livsmedel torkas, förpackas, rivs, förpackas i påse eller att livsmedel som frysts ned råa gräddas.
2. Ursprungslandet ska anges för nötkött, kyckling, körsbär (färska hela grönsaker), honung och olivolja.
3. Ursprungslandet för rågbröd och saft ska anges endast vid behov, dvs. när utelämnande kan vilseleda konsumenten. Ursprungslandet ska anges om köttfärs, fisk, vindruvor och jordgubbar (färska hela grönsaker). Ursprungslandet för rågbröd, russin, bakverk och baguetter ska endast vid behov, dvs. när utelämnande kan vilseleda konsumenten.

Avsnitt 7, Förvarings- och bruksanvisning

Frågor

1. Vilket eller vilka av följande påståenden är korrekta?
A. En bruksanvisning är obligatorisk för alla färdigförpackade livsmedel.
B. En bild eller en symbol på förpackningen räcker som bruksanvisning.
C. Bruksanvisningen kan också vara en varningsmärkning.
2. Vilket eller vilka av följande påståenden är korrekta?
A. En förvaringsanvisning är obligatorisk för alla färdigförpackade livsmedel.
B. En förvaringsanvisning är obligatorisk på förpackningen, om produktens förvaring kräver en temperatur som avviker från rumstemperaturen.
C. Livsmedelsföretagaren bedömer själv om det är nödvändigt att förse fiskförpackningen med en förvaringsanvisning.
3. Användnings- och förvaringsförhållandena för oförpackade livsmedel ska ges konsumenten
A. alltid vid detaljhandel
B. vid behov vid detaljhandel
C. alltid på serveringsstället
D. vid behov på serveringsstället.

Rätta svar

1. Alternativ C är rätt.
En livsmedelsförpackning ska förse med en bruksanvisning vid behov, dvs. när det är svårt att använda livsmedlet på ändamålsenligt sätt utan den. Bruksanvisningen kan också vara varningsmärknings eller doseringsanvisningar.
Bruksanvisningarna ges med ord och siffror.
Användning av bilder och symboler är inte i sig tillräckligt, men de kan användas som en extra metod att ge informationen.
2. Alternativ B är rätt.
Vid behov ska förvaringsanvisningar märkas ut på livsmedlets förpackning. Märkningen krävs, när produktens förvaring till det angivna datumet kräver en temperatur som avviker från rumstemperatur eller andra särskilda förvarings- eller användningsförhållanden.
Förvaringsanvisningen ska dock alltid anges på förpackningar för livsmedel som är mikrobiologiskt lättfördärliga, som färsk fisk.
3. Alternativ B är rätt.
Om oförpackade livsmedel ska man på detaljhandelsstället ge slutkonsumenten nödvändiga förvarings- och bruksanvisningar.
På serveringsstället behöver informationen inte ges.
3. Mängden kalcium kan anges i näringsdeklarationen, om ett fast livsmedel innehåller minst 15 % av det dagliga referensintaget av kalcium.
4. Mängden vitamin D kan anges i näringsdeklarationen, om en dryck innehåller minst 5 % av det dagliga referensintaget av vitamin D.
5. I näringsvärdesdeklarationen anges som mängden salt det salt som tillsatts i livsmedlet.
6. Om livsmedlets salthalt överstiger vissa gränser, krävs en tilläggsmärkning om att livsmedlet är kraftigt saltat. Kravet gäller dock inte oförpackade livsmedel på detaljhandelsställen.
7. Vilka av följande är obligatoriska uppgifter i näringsdeklarationerna för färdigförpackade livsmedel?
 - Energi
 - Fett
 - Mättade fettsyror
 - Omättade fettsyror
 - Kolhydrater
 - Sockerarter
 - Stärkelse
 - Kostfiber
 - Protein
 - Salt
 - Natrium
 - Vitaminer
 - Mineralämnen

Avsnitt 8, Näringsdeklaration

Frågor

Är påståendena rätt eller fel?

1. Näringsdeklarationen är alltid obligatorisk för både färdigförpackade och oförpackade livsmedel.
2. I livsmedlets energivärde medräknas alla energiproducerande näringsämnen som finns i livsmedlet.

Rätta svar

1. Fel.
Näringsdeklarationen ska göras för nästan alla färdigförpackade livsmedel. Däremot är det obligatoriskt att endast ge viss näringsinformation

om oförpackade livsmedel i vissa fall på detaljhandelsstället (fett- och salthalten i ostar, korvar och uppskurna köttprodukter och mängden salt i matbröd).

2. Rätt.
I livsmedlets energivärde medräknas alla energiproducerande näringsämnen som finns i livsmedlet med hjälp av omräkningsfaktorer.
3. Rätt.
Mängden av ett mineralämne (eller vitamin) får anges i näringsdeklarationen endast om det förekommer i betydande mängd i livsmedlet. En betydande mängd i fråga om fasta livsmedel anses vara minst 15 % av det dagliga referensintaget.
4. Fel.
Mängden vitaminer (och mineralämnen) kan anges i näringsdeklarationen endast om de förekommer i en betydande mängd i livsmedlet. När det gäller drycker anses en betydande mängd vara minst 7,5 % av det dagliga referensintaget.
5. Fel.
I näringsdeklarationen anges den totala mängden salt livsmedlet innehåller. I det medräknas såväl tillsatt salt som naturligt natrium i ingredienserna.
6. Fel.
Om livsmedlets salthalt överstiger vissa gränser som fastställs i lagstiftningen, krävs en extra märkning om att livsmedlet är kraftigt saltat. Kravet gäller både för färdigförpackade (9 grupper, JSMf 1010/2014) och vissa oförpackade livsmedel (ostar, korvar, köttprodukter som används som pålägg och matbröd). På serveringsstället behöver man inte ange att livsmedlet är kraftigt saltat.

7. I näringsdeklarationerna för förpackade livsmedel är den obligatoriska informationen följande:

energi	kJ/kcal
fett	g
- varav mättat	g
kolhydrater	g
- varav sockerarter	g
protein	g
salt	g

Avsnitt 9, Övrig obligatorisk information

Frågor

1. Du håller på att förpacka ett fryst livsmedel för försäljning. Vilket eller vilka av dessa märkningar är obligatoriska?
 - A. Ordet "djupfrost".
 - B. Märkningen "får inte frysas ner igen efter upptining"
 - C. Förvaringstemperatur
 - D. Den tid som köparen kan förvara det djupfrysta livsmedlet
 - E. Bäst före-märkning
2. Vilket eller vilka av följande påståenden är korrekta?
 - A. Företagarens namn och www-adress ska ges konsumenten på livsmedelsförpackningen.
 - B. Företagarens e-postadress eller åtminstone telefonnummer ska anges förpackningen så att konsumenten vid behov kan ge företagaren direkt feedback.

- C. Företagarens namn och adress är obligatoriska uppgifter på livsmedelsförpackningen.
- D. Företagarens roll, om den inte är tillverkare, ska anges på förpackningen.
3. Vilket eller vilka av följande påståenden är korrekta?
- A. Nettokvantiteten anges på förpackningen i viktenheter eller när det gäller produkter i vätskeform i volymenheter.
- B. Nettokvantiteten kan även anges enbart till exempel i uns eller pund, om produkten kommer från utlandet och dessa måttenheter har använts på den ursprungliga förpackningspåskriften.
- C. I nettokvantiteten medräknas förpackningsmaterialets vikt.
- D. På en förpackning med inlagda kryddgurkor ska man ange den totala mängden gurkor och ättikslag samt mängden kryddgurka utan lag.
4. Vilket eller vilka av följande påståenden är korrekta?
- A. Ett identifieringsmärke krävs för förpackade animaliska livsmedel tillverkats i en anläggning.
- B. Identifieringsmärket kan ersätta koden för livsmedelspartiet.
- C. Ett livsmedelsparti har i allmänhet högst storleken av en dags produktion.
- D. En bäst före-märkning kan ersätta partikoden, om den anges med en dags och månads noggrannhet.
2. Alternativen C och D är rätt. På förpackningen ska märkas den livsmedelsföretagare som ansvarar för livsmedelsinformationen och en sådan adress att brevpost som skickas till företaget kommer fram. Om det är möjligt att på grund av företagarens namn eller förpackningen i övrigt få en vilseledande uppfattning om företagarens roll, bör namnet kompletteras med ett omnämmande om företagarens roll (till exempel "tillverkat för", "förpackare" eller "marknadsförare").
3. Alternativen A och D är rätt. Med nettokvantitet avses den mängd av livsmedlet som finns i förpackningen vid förpackningstidpunkten. Förpackningsmaterialets vikt får inte ingå i den angivna nettokvantiteten. Nettokvantiteten ska i fråga om produkter i vätskeform anges i volymenheter och i fråga om andra livsmedel i viktenheter. I torghandel eller motsvarande handel kan man sälja fasta produkter också utgående från volymen, såsom jordgubbar till literpris. Nettokvantiteten av livsmedel ska anges i viktenheter (mg, g, kg) eller volymenheter (ml, dl, l) som allmänt används i Finland. Uns eller ounce (oz.) och pund eller pound (är) är inte vikt- eller volymenheter som allmänt används i Finland. Då ett fast livsmedel säljs i saltlag, kryddlag, sockerlag eller annan motsvarande lag, ska man ange både livsmedlets totala vikt och det fasta livsmedlets vikt.
4. Alternativen A, C och D är rätt. Identifieringsmärket krävs för alla animaliska livsmedel som tillverkas i en anläggning. Identifieringsmärket ersätter inte koden för livsmedelspartiet, som är avsett att specificera livsmedel som hör till samma parti. Ett livsmedelsparti

Rätta svar

1. Alla dessa märkningar ska finnas på förpackningen till ett fryst livsmedel som ska säljas till konsumenter eller storhushåll.

produceras, tillverkas eller förpackas praktiskt taget vid samma tid och på samma sätt. Ett parti har i allmänhet högst storleken av en dags produktion. Partikoden kan ersättas med en märkning som gäller livsmedlets hållbarhetstid (bäst före / sista användningstidpunkt / sista förbrukningsdag). Detta förutsätter att minst dag och månad anges, i denna ordning.

Avsnitt 10, Exempel

Frågor

1. I en restaurang ser du följande skylt om lunchalternativ. Bedöm om restaurangens lunchmeny visar alla märkningar som lagstiftningen kräver.

Dagens lunch

Wienerschnitzel och potatismos	8,90 €
Grönsakslasagne	7,90 €
Laxsallad	7,90 €
Plättar och jordgubbssylt	2,50 €

Upptäcker du brister i skylten?
Det kan finnas flera rätta svar.

- A. Skylten har inga brister
- B. Det finns brister i livsmedlets namn på skylten.
- C. Det finns brister i hur ingredienserna anges på skylten.
- D. Det finns brister i datummärkningen på skylten.
- E. Det finns brister i hur ursprungslandet anges på skylten.
- F. Det finns brister i näringsinformationen på skylten.

2. Din uppgift är att skriva en förteckning över beståndsdelar på en förpackning för en bullängd. Välj rätt ordningsföljd för ingredienserna.

- Mjök 1000 g
- Jäst 100 g
- Socker 300 g
- Ägg 110 g
- Salt 20 g
- Kardemumma 30 g
- Vetemjöl 2000 g
- Rybsolja 350 g

3. När ingrediensförteckningen utarbetas gäller det också att observera eventuella ingredienser som orsakar allergier och intolerans.

Välj vilket eller vilka av följande ingredienser i bullängden ska framhåvas i ingrediensförteckningen.

- A. Mjök
- B. Jäst
- C. Socker
- D. Ägg
- E. Salt
- F. Kardemumma
- G. Vetemjöl
- H. Rybsolja

Rätta svar

1. Alternativen C och E är rätt.

Det finns brister i hur ingredienserna anges på lunchrestaurangens skylt. På skylten nämns inga ingredienser som orsakar allergier eller alternativt att man kan be personalen om informationen.

Exempel

- Lasagne innehåller vanligtvis mjölk och vete.
- Wienerschnitzelns panering innehåller vanligtvis vete (skorpmjöl) och ägg och den dekorerar med ansjovis.
- Plättarna innehåller vanligtvis mjölk, ägg och vete.
- I laxsallad framgår fiskallergen redan av namnet, men inte eventuella andra allergiframkallande ämnen.

Wienerschnitzeln är tillverkad av färskt nötkött. På en skylt eller på annat håll på serveringsstället har inte tydligt angetts köttets ursprungsland.

I övrigt innehåller lunchmenyn de obligatoriska märkningarna. Livsmedlets namn har utformats rätt. Ingen datummärkning eller näringsinformation krävs för oförpackade livsmedel på serveringsstället.

2. Rätt ordningsföljd i ingrediensförteckningen är följande:
Ingredienser: Vetemjöl, mjölk, rybsolja, socker, ägg, jäst, kardemumma, salt.
Ingredienserna anges som en helhet i ingrediensförteckningen i fallande viktordning vid tillverkningstidpunkten.
3. Alternativen A, D och G är rätt. Ämnen som orsakar allergier eller intolerans ska framhävas i märkningarna. Av ingredienserna i bullängden anses vete, mjölk och ägg orsaka allergier.



RUOKAVIRASTO

Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

PL 200, 00027 RUOKAVIRASTO

Vaihde 029 530 0400

ruokavirasto.fi