

Regler och rekommendationer för märkning på förpackningar av marina produkter

Bäst före datum: SLV FS 1987:17 och SLV FS 1988:9 7 kap. §§ 17, 19b och 20.

Djupfrysningsbyrån rekommenderar att alltid använda **dag, månad och år** enligt modellen: "Bäst före 30 april 1992" eller "Bäst före 300492"

Detta överensstämmer med de regler som rekommenderas av SLIM och antagits inom EU. Är produkten hållbar upp till 9 månader anges under rubriken **Hållbarhet** att produkten är hållbar ytterligare ca 1 månader efter angivet bäst före datum. Produkt hållbar mer än 9 månader är hållbar ytterligare ca 3 månader efter bäst före datum.

Vattenglaserade djupfrysta livsmedel: SLV FS 1989:32 7 kap. § 12a

Om produkten är vattenglaserad skall nettovikten avse vikt utan glaserings.

Djupfryst: Vikt utan glaserings - Nettovikt xx,x kg

Frivillig uppgift: Glaserings, ett isskikt, skyddar produktens ursprungliga egenskaper vid frysning.

Fisknamn: Enligt branschöverenskommelsen inom Fiskbranschens Riksförbund skall fiskens svenska och latinska namn finnas på förpackningen. Namnet skall anses vara vedertagna och därmed skyddade enligt 19§ livsmedelslagen.

Frivilligt får familjetillhörigheten anges. Vid introduktion av ny fisksort gäller särskilda regler. Se vidare branschöverenskommelsen inom Fiskbranschens Riksförbund 3.2 och 3.4.

Produktionsland: SLV FS 1989:32 § 26

Efter den 1 januari 1992 skall vid saluhållandet även anges i vilket land fisken - hel, filead, skivad eller på annat sätt styckad har landats resp. i vilket land beredningen skett. Vid risk för vilseledande bör fiskevattnet anges. Om fisken odlats skall detta anges.

Exempel STORHUSHÅLLSFÖRPACKNING och ev. BAKSIDA på KONSUMENTFÖRPACKNING:

TORSKFILE

Gadus morhua

Djupfryst: Vikt utan glaserings - Nettovikt: 5,2 kg - 40 st a ca 130 gr

Förvaring: hos grossist: -25° C eller kallare. Under transport samt hos förbrukare: -18° C eller kallare

Hållbarhet: glaserings, ett isskikt, skyddar produktens ursprungliga egenskaper vid frysning

- i frysutrymme -18° C eller kallare:
bäst före angivet datum
produkten är hållbar ytterligare ca 1 (alternativt 3) månad(er) efter detta datum.
- i kylskåp eller i rumstemperatur:
som färskvara.

(Näringsvärde per 100 g:)

Bäst före: 30 april 1992

Ingredienser:

Tillagning:

Producerat: av Utlandsbolaget A/S, Danmark för Svenskbolaget AB.