

# HUR SKA LIVSMEDEL MÄRKAS?

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



En guide för märkning av livsmedel

# MÄRKNING

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

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



BÄST-FÖRE-DAG ELLER  
SISTA FÖRBRUKNINGSDAG

INGREDIENSFÖRTECKNING

NÄRINGSDEKLARATION

BETECKNING

FÖRVARINGSANVISNING

FRIVILLIG UPPGIFT

NETTOKVANTITET

## GRILLKORV

Kylvara, högst +8°C

### Bäst före

10 augusti 2019

### Förpackningsdag

1 augusti 2019

### Nettovikt

300 g

### Ingredienser:

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

### Näringsvärde per 100 g:

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

SVERIGE  
000  
EEG

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

ALLERGIMÄRKNING

MÄNGDANGIVELSE

SÄRSKILDA MÄRKNINGSREGLER  
FÖR VISSA LIVSMEDELSGRUPPER

KONTAKTUPPGIFT

# ALLERGENER

som ska framhåvas i ingrediensförteckningen.

Exempel:

**fet stil**

VERSALER

avvikande bakgrundsfärg

## SPANNMÅL

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

## KRÄFTDJUR

(exempel hummer, kräfta, krabba, räka)

## ÄGG

## FISK

## JORDNÖTTER

## SOJABÖNOR

## MJÖLK

## NÖTTER

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

## SELLERI

## SE NAP

## SESAMFRÖN

## SVAVELDIOXID OCH SULFIT

i koncentrationer totalt överstigande 10 mg/kg eller 10 mg/liter uttryckt som SO<sub>2</sub>

## LUPIN

## BLÖTDJUR

(exempel ostron, musslor)



# MÄRKNING AV KÖTT

ska ge kunden information om följande:

## REFERENSNUMMER

LAND DÄR DJURET ÄR FÖTT

LAND DÄR DJURET ÄR UPPFÖTT

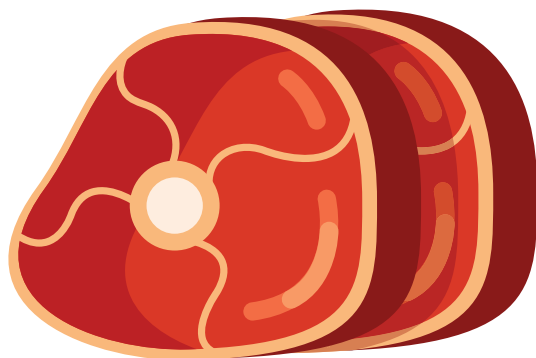
LAND DÄR DJURET ÄR SLAKTAT

LAND/LÄNDER DÄR KÖTTET HAR STYCKATS



### TÄNK PÅ!

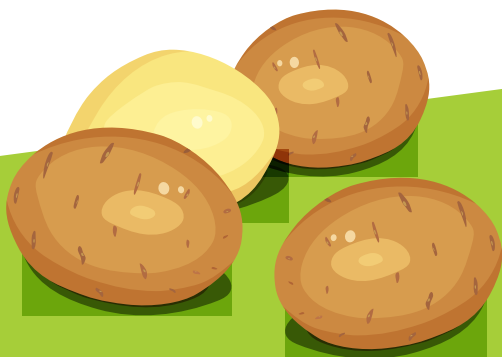
Om du säljer nötkött i manuell köttdisk ska du ha en **skylt** med dessa uppgifter. För kött från andra djurslag ska samma information kunna ges muntligt



### TÄNK PÅ!

**Kalvkött har speciella regler:**

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



## FÖRSÄLJNING AV POTATIS

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



### TÄNK PÅ!

Potatis ska förvaras mörkt.

# MÄRKNING AV ÄGG

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

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

## PRODUCENTKOD

### Kod för produktionsmetod

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

### Kod för medlemsstat

SE = Sverige  
FI = Finland  
DK = Danmark

### Identifiering av anläggning

Unik kod för varje anläggning. Innehåller högst 3 siffror.

### Kod för stall

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

ANTALET ÄGG

BÄST FÖRE-DAG



### TÄNK PÅ!

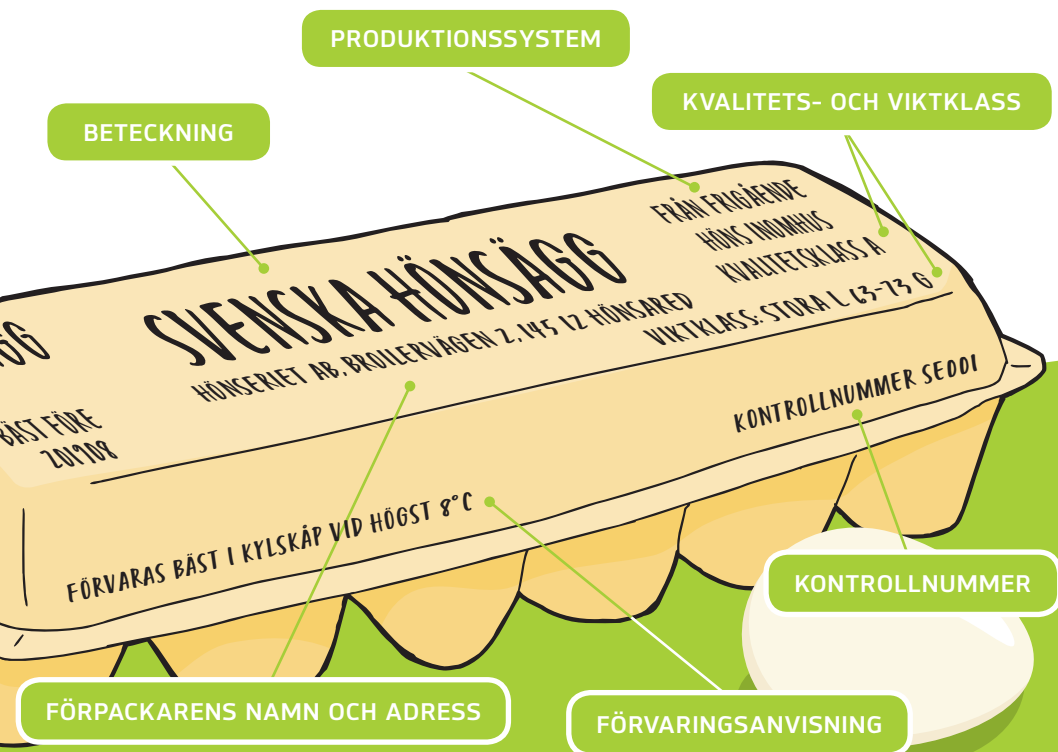
Ägg får inte säljas senare än 7 dagar före bäst före-datumet. Det är alltid viktigt att kunna visa varifrån äggen i din butik kommer, exempelvis genom att ha följesedlar.



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

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

**VID MÄRKNING AV ÄGG GE KUNDEN INFORMATION OM FÖLJANDE:**





LÄS MER PÅ LIVSMEDELSVERKET.SE



**Miljösamverkan Sydost**

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