

Kursinnehåll

Märkning

Baseras på LIVSFS 2004:27

1. Så märks maten

Bäst före datum
Sista förbrukningsdag
Innehåll
Näringsvärde
Var det producerats
Kontaktuppgifter

2. Färdig förpackat livsmedel

3. Storhushåll

4. Vilseledande uttryck

5. Säljande uttryck

5. Presentation

6. Undantag från krav på märkning

7. Livsmedlens beteckning

8. Beskrivning av livsmedlet

9. Ingredienser

10. Märkning av bröd

11. Märkning av fryst fisk

12. Märkning av hönsägg

13. Nyckelhålsmärkning

14. Allergener

EU allergenlista
Kan innehålla spår av
Gluten fritt
Laktos fritt
När får man använda dessa beteckningar?
Hantering av produkter som innehåller ej
förväntade saker
Hur hanteras märkningen i restauranger och
butiker?

15. Näringsinfo med GDA

16. Ursprungsmärkning

