Huomioi tämä liitteen lisäksi ohje omavalvontasuunnitelman laatimiseksi.

Sisällys

20. Lisäaineet, aromit ja entsyymit 1
21. Konsulenttitoiminta ja ulkomyynti 1
22. Huomioitavaa leipomotuotteista annettavista tiedoista 2

20. Lisäaineet, aromit ja entsyymit

- Lisäaineet ja aromit ovat sallittuja niihin elintarvikkeisiin, joihin niitä käytetään
- Säädetyt enimmäismäärät eivät ylity (reseptilaskennat)

Lisäaineiden, aromien ja entsyymien tulee olla sallittuja niihin elintarvikkeisiin, joihin niitä käytetään. Soveltuvuus osoitetaan paranteen pakkausmerkinnöistä sekä tuotteen toimittajalta saatavasta tuotespesifikaatiosta tai muusta vastaavasta dokumentista.

Lisäaineiden, aromien ja entsyymien sallittu määrä osoitetaan reseptilaskennalla. Annetut enimmäismäärät eivät saa ylittyä. Tarvittaessa reseptejä täydennetään omavalvontatutkimuksilla.

Lisätietoa Elintarvikeparanteet (Ruokavirasto)

21. Konsulenttitoiminta ja ulkomyynti

- Tuotteiden myyntitapa (kylmälaite / huoneenlämpö)
- Tuotteiden suojaus myynnin aikana
- Konsulentin asiantuntemus palvelumyynnissä (tuotteiden koostumus, säilyvyys, allergeenit)

Helposti pilaantuvat, kuumentamalla valmistetut leipomotuotteet voidaan myydä huoneenlämpöisenä valmistuspäivänä. Mikäli tuotteita ei myydä valmistuspäivänä heti nautittavaksi, tuotteet tulee jäähdyttää viipymättä valmistuksen jälkeen (alle +6 astetta, enintään 4 tunnissa). Kylmänä myytävät, helposti pilaantuvat elintarvikkeet myydään enintään +6 asteesta (tai enintään +12 asteesta 4 tunnin ajan). Huomioi lämpötilavaatimus myös kuljetuksessa.

Elintarvikkeet pidetään myynnissä suojattuna siten, ettei elintarvikkeiden hyvä hygieeninen laatu vaarannu. Huomioi pöly, hyönteiset ja auringonpaahde ulkomyynnissä.

Lisätietoa Ruokaviraston ulkomyyntiohjeesta.

22. Huomioitavaa leipomotuotteista annettavista tiedoista

- Tuotteiden pakkauksiin tehtävät merkinnät
- Tuotteista irtomyynnissä annettavat tiedot

Huomioitavaa pakattujen leipomotuotteiden pakkausmerkintöjen laatimisessa

Elintarvikkeen nimi

- Kuluttajan kannalta tärkeimpiä merkintöjä elintarvikepakkauksissa on elintarvikkeen nimi. Nimi ilmoittaa kuvaavasti ja ymmärrettävästi, mistä elintarvikkeesta on kyse.
- Nimeä ”ruisleipä” tai ”kauraleipä” käytetään ainoastaan leivästä, jossa rukiin tai kauran osuus laskettuna viljaraaka-aineiden määrästä on vähintään 50 %
- Nimisuojattu karjalanpiirakka on valmistettu tuotteen rekisteröintihakemuksen tuote-eritelmän mukaisesti.
- Merkintää ”sulatettu” ei tarvitse merkitä tuotteesta, joka on ollut pakastettuna ennen paistamista.

Ainesosaluettelo ja tarvittaessa tiettyjen ainesosien määrä

- Ainesosaluettelo kirjataan alenevassa järjestyksessä
- Allergeenit korostetaan esim. taustavärillä, fontin koolla, tummennoksella
- Jos elintarvikkeen nimessä mainitaan jokin sen sisältämä ainesosa, tulee tämän määrä elintarvikkeessa ilmoittaa. Esim. porkkanakakusta porkkanan määrä.
- Merkintä "sisältää paljon suolaa" tai "voimakassuolainen” lisätään, mikäli suolaa on tuotteessa yli 1,1% (ruokaleivät)
- Koostettu ainesosa avataan ainesosaluettelossa, esim. Kasvimargariini [kovetettu kasvirasva (rypsi), kasviöljy (rypsi) vesi, suola, aromi].
- Lisäainetta, joka on joutunut elintarvikkeeseen ainesosan mukana (carry over -lisäaine) ja jolla ei ole teknologista vaikutusta lopullisessa elintarvikkeessa, ei pidetä lopullisen elintarvikkeen ainesosana, eikä sitä näin ollen tarvitse ilmoittaa tämän ainesosaluettelossa (ellei se ole allergiaa tai intoleranssia aiheuttava).
    - Esimerkiksi: Margariinin emulgointi-, säilöntä-, hapettumisenesto- ja happamuudensäätöaineita ei tarvitse ilmoittaa pullan ainesosaluettelossa.
    - Sen sijaan margariinin aromilla ja jauhon käsittelyaineilla (kuten askorbiinihapolla) on todennäköisesti vaikutusta myös pullassa, joten ne ilmoitetaan pullan ainesosaluettelossa.
- Ainesosana käytetty kinkku tai feta, ks. omavalvontaohje kpl 4. Valmistus

Vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta

- Valmistajan tai pakkaajan tehtävänä on arvioida ja selvittää elintarvikkeen säilyvyys ja osana omavalvontajärjestelmää
- Helposti pilaantuvien tuotteiden osalta ilmoitetaan viimeinen käyttöpäivä
- Helposti pilaantuvalle enintään 4vrk ilman säilyvyyskokeita.
- Leipomotuotteisiin ja leipiin, jotka ovat ominaisuuksiltaan sellaisia, että ne tavallisesti nautitaan yhden vuorokauden (24h) kuluessa valmistuksesta, ei tarvitse merkitä ”parasta ennen päiväystä”. Tällaisia ovat esim. paperipussiin pakattu patonki tai sämpylä.

Alkuperämaan ilmoittaminen

- Elintarvikkeen alkuperämaa ilmoitetaan, jos sen puuttuminen voi johtaa ostajaa harhaan
- Ainesosana käytetyn lihan alkuperämaa tulee ilmoittaa. Esim. Jauhelihapizza, ainesosat: naudan jauheliha (Suomi) 20 %

Alkoholipitoisuus

- ilmoitetaan jos kiinteässä elintarvikkeessa on enemmän kuin 1,8 painoprosenttia alkoholia.

Irtomyynti
Kuluttajat tarvitsevat tietoa myös pakkaamattomista elintarvikkeista. Tätä varten pakkausmerkintäsäännöt on ulotettu eräiltä osin koskemaan myös irtomyynnissä ja tarjolla olevia elintarvikkeita.

Irtomyynnissä leipomotuotteista annetaan vähintään seuraavat tiedot:
- elintarvikkeen nimi
- allergeenit
- alkuperämaa (jos sen ilmoittamatta jättäminen johtaa asiakasta harhaan)
- käyttö ja säilytysohjeet tarvittaessa
- ruokaleivistä suolan määrä sekä tarvittaessa voimakassuolaisuusmerkintä

Konsulenttimyynnin irtomyynnissä yllämainitut tiedot (pl. voimakassuolaisuusmerkintä) voidaan antaa myös suullisesti edellyttäen, että asiasta ilmoitetaan asiakkaalle helposti havaittavasti ja selkeästi esimerkiksi tiedotteella ”Lisätietoa elintarvikkeista ja mahdollisista allergeeneista saa pyydettäessä myyjältä”.