

## Vad berättar livsmedelsförpackningarna om julmaten?

**När du köper julskinka behöver du inte köpa grisen i säcken. Förpackningen ska ge all information du behöver för att göra ett medvetet val.**

Namnet på julskinkan ska beskriva skinkan så väl som möjligt. ”Gråsaltad späckfri festskinka” innebär till exempel att skinkan saltats med ett salt som inte innehåller nitrit, och att svålen och späcket tagits bort. En festskinka kan innehålla lägg, men är i övrigt benfri. Färksaltad julskinka har inte lagrats djupfryst före saltningen.

Ingrediensförteckningen anger julskinkans tillverkningsämnen och tillsatser. I julskinka får tillsättas endast vatten, salt och tillåtna tillsatser. Tillsatser som vanligen används i julskinka är stabiliseringsmedel, fosfater, nitrit och antioxidationsmedel. Om andra ingredienser tillsatts i en skinka, ska skinkan istället kallas skinkprodukt. I sådana skinkprodukter är kötthalten lägre än i skinka.

Sista användningsdagen på förpackningen till en tillredd skinka anger den dag, då skinkan senast ska ätas. Förvaringsanvisningen som förpackningen försetts med är avsedd att följas även hemma i kylskåpet.

Ursprungslandet anges om utländskt kött använts vid framställning av skinkan. Sist men inte minst, anges om skinkan är ekologiskt producerad.

### Julens pepparkakor

I ingrediensförteckningen kan kryddorna som använts anges enbart med gruppnamnet ”kryddor”, om deras sammanlagda mängd är högst 2 % av produkten. Ingen pepparkakskrydda är allmänt allergiframkallande och därför behöver de inte nödvändigtvis anges med sitt eget namn.

Förpackningen förses med en varningspåskrift, då exempelvis nötter oavsiktligt hamnar i produkten. Det kan ske på en produktionslinje där också produkter som innehåller nötter hanteras och där det inte är möjligt att rengöra linjen.

”Bäst före”-märkningen på förpackningen anger att pepparkakan åtminstone fram till detta datum behåller de egenskaper som är typiska för den såsom utseendet, lukten och smaken. Det är högst sannolikt att pepparkakan kan ätas ännu länge efter detta datum. Man kan kontrollera att pepparkakan ännu är användbar genom att lukta och smaka på den.

Om du undrar över påskrifterna på förpackningarna till julmat, kan du kontakta ÅMHM som ansvarar för livsmedelstillsynen på Åland.