



Vores deklaration

Når I har konserveret jeres mad, er det tid til at **lave en varedeklaration**. Men først skal I vide, hvilke informationer der skal stå på den.

- 1 Start med at **snakke med din sidemakker om**, hvad, I mener, en varedeklaration er, og hvad der kan stå på den. **Skriv jeres tanker ned herunder:**

- 2 Find nu **ca. tre forskellige produkter** i jeres madkundskabslokale, og **sammenlign** hvad der står på de tre varedeklarationer.

Skriv herunder **hvilke informationer, der gik igen** på de tre varedeklarationer:



HAMBURGERRYG

Dette produkt er fremstillet ud fra nogle klare principper om lavt fedtindhold og anvendelsen af et minimum af tilsætningsstoffer. Vi udvælger kun fantastiske råvarer, så du får den allerbedste smag muligt. Vi gør det lækker at spise sundt.

Hamburgerryg – kogt og røget

Ingredienser:

Svinefilet (97%), salt, druesukker, stabilisator (carrageenan), kaliumklorid, antioxidant (natriumascorbat), konserveringsmiddel (natriumnitrit).

Næringsindhold pr. 100 g:

Energi	519 kJ/123 kcal
Fedt	3,0 g
- heraf mættede fedtsyrer	1,1 g
Kulhydrat	1,0 g
- heraf sukkerarter	1,0 g
Protein	23 g
Salt	2,0 g

Produceret af:

Den Sunde Madfabrik
Madfabriksvej 123
8888 Madby



Pakket i beskyttende atmosfære.
Holdbarhed efter åbning: 2 dage
Opbevares ved højst: +5°C.



Det kan variere en smule, hvad der står på varedeklarationen.

Visse informationer skal dog oplyses:

Produkt navn: Hvad er det for en vare? F.eks. hamburgerryg, surkål, tomatsuppe, syltede rødløg, marmelade eller lign.

Ingredienser: Hvilke ingredienser er der brugt til at fremstille produktet? F.eks. sukker, jordbær, citronsyre eller lignende.

Dato for produktion: Hvornår blev produktet fremstillet?

Holdbarhed: Hvor længe kan maden holde sig? Det kommer typisk an på, hvordan maden er tilberedt. Se faktaboksen 'Holdbarhed' på næste side for at finde ud af, hvor lang tid din mad kan holde sig og ved hvilke temperaturer.

Produceret i: Hvor er maden produceret henne? Skriv hvilket land, by og evt. adresse for produktionen.

Producent: Hvem har lavet maden? Det er typisk et firmanavn, der står her. Her kan du opfinde dit eget firmanavn eller blot skrive dit eget navn.

Holdbarhed: I har allerede hørt om de to mærkninger 'Bedst før' og 'Sidste anvendelsesdato'. Der skal stå en af de to holdbarhedsangivelser, eller en variation af dem, på produktet. Dato-mærkningen afhænger af, hvilken type mad det er, om den er tilberedt, hvordan den er tilberedt, og hvad den indeholder.



Holdbarhed

Når du skal finde ud af, **hvor lang tid** din mad kan holde sig, skal du vide noget om, hvilken type mad det er, og hvordan den evt. er **konserveret**. Du har allerede læst lidt om holdbarhed og konservering. Se de forskellige muligheder herunder:

Kølekonserves

Når du har tilberedt din mad ved mellem 60-75 °C og forseglet den i passende emballage, bør den kunne holde sig i **mindst 6 måneder ved 5 °C**, så længe den er uåbnet. Denne metode kaldes pasteurisering og bruges blandt andet til konservering af æg og drikkemælk.

Hel konserves

Når du har tilberedt din mad ved 90-95 °C og kommet den i lukket emballage, bør den kunne holde sig i **mindst 12 måneder ved 20 °C**, så længe den er uåbnet. Denne metode bruges f.eks. til at konservere kokosmælk, flåede tomater og fisk på dåse.

Tropekonserves

Når du har tilberedt din mad ved ca. 135 °C mellem 3-5 sekunder og kommet den i lukket emballage, bør den kunne holde sig i **mindst 12 måneder ved 37 °C**, så længe den er uåbnet. Denne metode anvendes særligt på nogle typer af mælk, fløde og kakaomælk.

Denne metode kaldes også for **UHT behandling** (ultra high temperature).

Fermentering

Det er svært at sige præcist, hvor længe fermenterede produkter kan holde sig, da det kommer an på, **hvordan de er fermenteret**. Dog pelejer det meste fermenterede mad at kunne holde sig i **et par uger på køl**, og derefter kan man bruges sine sanser til at vurdere, om maden kan spises. Denne konserveringsmetode anvendes f.eks. ved tilberedning af surkål, til kombucha eller til at lave yoghurt.

Udfyld nu jeres egen varedeklaration:

- 1 Start med at kigge jeres opskrift igennem, og **vurdér hvilke(t) konserveringsprincip eller -principper**, I har brugt. Hvis I er i tvivl, kan I tænke tilbage på jeres forsøg, snakke om det i jeres gruppe eller læse konserveringsprincipperne igennem igen. **Udfyld så med navn, ingredienser osv.**
- 2 Når du er færdig med dine varedeklarationer, skal de sættes på glassene.
- 3 Om lidt skal du fortælle dine klassekammerater om den mad, du har lavet, hvilke konserveringsprincip eller -principper du har brugt, hvad der er i, og **hvor længe din mad kan holde sig**. Støt dig til din varedeklaration, hvis du er i tvivl.