

## Info om varen

### Generelt for alle varer

- Evt. pakkemetode vil fremgå af varen ved levering.
- Oplysning om eventuelle krav til tilberedning vil fremgå af varen ved levering.
- Producent vil fremgå af varen ved levering.
- Oplysning om særlige opbevaringsforhold vil fremgå af varen ved levering..

### Fersk kød og hakket fersk kød

- Oplysninger om oprindelse mv. vil fremgå af varen ved levering.

### Råt fjerkræ

- God køkkenhygiejne: Hold altid rått fjerkræ og emballage adskilt fra andre madvarer. Vask omhyggeligt køkkenredskaber og hænder efter håndteringen. Steg eller kog fjerkræ til kødsaften er helt klar, og temperaturen i midten af kødet er min. 75 °C.

### Frosset kød, frosne kødprodukter og frosset uforarbejdet fisk

- Nedfrysingsdatoen vil fremgå af varen ved levering.

### Fersk fisk

- Oplysning om fangstområde og fiskeredskabskategori vil fremgå af varen ved levering. Det latinske navn vil fremgå af varen ved levering.

### Frugt og grønt

- Evt. krav til oplysninger om oprindelse, sort, klasse og størrelse vil fremgå af varen eller følgeseddel ved levering.

### Økologi

- Kontrollkodennummer og geografisk oprindelse vil fremgå af varen ved levering på emballerede varer

### Dybfrosne varer (brød, kød, færdigretter m.m.)

- Varen må ikke nedfryses igen efter optøning. Opbevares ved -18 °C eller koldere.