

Tuotteiden valmistaminen

- Luomun käyttäminen on ammattikeittiölle hyvä kilpailuetu, joten sen käytöstä kannattaa kertoa. Kertominen voi tapahtua esim. ruokalistoilla, nettisivuilla, linjastossa tai henkilökunta voi itse olla paikalla kertomassa asiakkaille tuotteiden alkuperästä. Kertominen saa tapahtua vapaasti, kunhan asiakasta ei johdeta harhaan.
- Keittiö on itse vastuussa siitä, että se mitä asiakkaalle kerrotaan tuotteen luomuisuudesta, pitää paikkansa. Näiden väitteiden valvonta kuuluu paikalliselle terveystarkastajalle.
- Ruoka-annoksen nimessä voidaan käyttää sanaa luomu, vain jos annoksen kaikki maatalousperäiset raaka-aineet ovat luomua. Tavanomaisesti tuotettuja raaka-aineita voivat olla ainoastaan luomusasetuksen (889/2008, liitteet 8 ja 9) sallimat tuotteet ja lisäaineet, ja näiden pitoisuus valmiissa annoksessa saa olla enintään 5 %.
- Jos kaikki käytetyt raaka-aineet, myös mausteet, eivät ole luomua, tuotetta ei voi nimittää luomutuotteeksi. Silloin voi kertoa mitkä raaka-aineista on luomua vaikkapa tuoteselosteessa.
- Luomuelintarvikkeiden valmistus on kaikissa vaiheissa pidettävä joko ajallisesti tai paikallisesti erillään tavanomaisesti tuotetuista elintarvikkeista tuotteiden sekoittumisen estämiseksi. Luomut pitää olla selvästi merkittyjä koko ajan.

KEITTIÖ

Keittiön pitää ilmoittautua Eviran luomuvalvontaan, jos se

- valmistaa, pakkaa ja merkitsee luomutuotteita, esimerkiksi tekee luomumerkinnät ulosmyytävään take away -tuotteeseen tai jalosteeseen.

Katso video luomuruoan merkitsemisestä
https://youtu.be/R70nK_ZIP64
Youtube > Luomuruoka ravintolassa

Viesti luomusta oikein –hanke on julkaissut Luomun käyttäjän käsikirjan, jossa on tarkemmin tietoa luomun varmentamisesta ja luomun käytöstä sekä viestinnästä.

Kirjan löydät osoitteesta <http://urn.fi/URN:ISBN:978-951-588-555-5> tai www.theseus.fi > Haku "Luomun käyttäjän käsikirja".

Viesti luomusta oikein -hanke
www.mamk.fi/luomuviestinta

HYVIÄ KÄYTÄNTÖJÄ
**LUOMUN
KÄYTTÖÖN**
AMMATTIKEITTIÖSSÄ

Luomutuotannon tärkeimpänä periaatteena on tuottaa tuotteita, joiden valmistusmenetelmät eivät ole haitallisia ympäristölle, eivätkä ihmisten, kasvien tai eläinten terveydelle ja hyvinvoinnille. Kiinnostus luomutuotteita kohtaan kasvaa koko ajan ja kysyntä lisääntyy. Luomutuotteiden käyttö on helppoa ammattikeittiöissä, kunhan muistaa huomioida muutamia asioita.

HANKINTA

Kaikkien, jotka toimittavat luomuelintarvikkeita, on kuuluttava johonkin luonnonmukaisen tuotannon valvontajärjestelmään. Ennen tilauksen tekemistä pyydä nähtäväksi tavarantoimittajan voimassa oleva luomutodistus. Voit myös tarkastaa Eviran sähköisestä luomuhakupalvelusta löytyykö tavarantoimittajalta voimassa olevaa luomutodistusta.

TAVARAN VASTAANOTTO

Vastaanotettaessa tuotteita täytyy tehdä lähekselle vastaanottotarkastus. Siinä varmennetaan, että yrityksen vastaanottamat tuotteet ovat luomua. Varmistetaan, ettei tuote ole vaihtunut eikä sitä ole korvattu toisella.



1 Tuotteista pitää löytyä pakolliset luomumerkinnot. Pakatuissa tuotteissa niin ammattikeittiöissä kuin kaupoissa tulee kaikissa tuotteissa olla EU:n lehtimerkki, valvontaviranomaisen tunnus ja tieto tuotantopaikasta.



FI-EKO-201
Tuotettu Suomessa

2

Tuotteiden pitää vastata tuotteen mukana seuraavan saateasiakirjan, kuten lähetysslistan tai rahtikirjan, tietoja.

3

Valvontaviranomaisen tunnus tuotteessa ja lähetysslistassa tulee olla sama.

4

Saateasiakirjassa on kaikkien luomutuotteiden kohdalla tuoterivillä maininta "luomu".

5

Saateasiakirjassa on oltava lisäksi myös lähettyävä yritystä valvovan viranomaisen tunnus. Vastaanottotarkastuksessa omavalvontaan kirjataan oliko kaikki kunnossa tai jos lähetyksessä oli jotain poikkeavaa.

TAVARAN VARASTOINTI

- Kaikkien työntekijöiden tulee olla perehdytettyjä siihen, miten luomutuotteita säilytetään oikein.
- Tuotteita varastoitaessa tulee huolehtia tuotteiden erillään pidosta eli luomutuotteet eivät saa päästä sekoittumaan tavanomaisesti tuotettujen tuotteiden kanssa.
- Luomutuotteiden pitää olla selkeästi merkittuja, ettei sekoittumista pääse tapahtumaan.
- Ennen kuin varastopaikalle viedään luomutuotteita, täytyy varmistua, ettei paikalle ole vahingossa laitettu tavanomaisia tuotteita, jotta ei aiheudu sekaantumisen vaaraa.
- Mikäli valmistetaan myös tavanomaisia tuotteita, pitää luomuelintarvikkeille olla selvästi merkityt omat varastoalueet tai erilliset tilat.
- Avatut pakkaukset tulee olla suljettuna niin hyvin, ettei sekoittumista ei-luomujen ja luomujen elintarvikkeiden välillä pääse tapahtumaan.
- Jos luomutuotetta säilytetään väärin ja se pääsee sekoittumaan jonkin ei-luomun kanssa, tuote pitää myydä eteenpäin tavanomaisena tuotteena, ei luomuna.

2 Saarentytön Luomuruisleipä

Eko Rågbröd
Хлеб ржаной
Organic rye bread



massa netto: 12 sztuk x 310 g = 3720 g
massa brutto: 4074 g



No milk, lactose free, no additives, no added sugar, high fiber

Thaw and serve frozen bread

Ingredients: Organic whole grain rye flour (34%), water, organic wheat flour, organic potato flakes, organic oat bran, malted organic rye flour, yeast, and salt (iodized). 56% of the grain used in baking is whole grain rye.

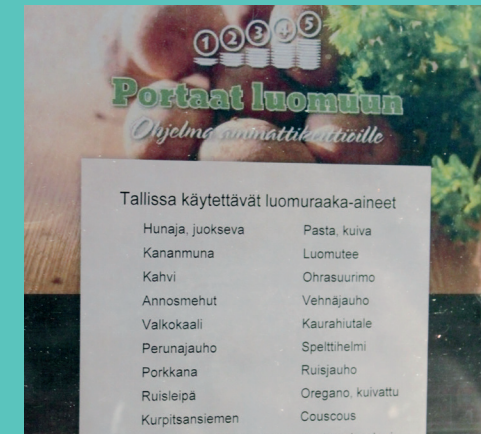
Instructions for use: Defrost at room temperature for approximately 60 minutes. Bake the bread approximately 7 minutes at 210-230°C. Product can be served without baking. PLEASE NOTE! The baking guidelines may vary according to your equipment.

Producer: Fazer Bakeries Ltd., P.O. Box 17, FI-00941 Helsinki, Finland, www.fazer.com



Дата изготовления: Parasta ennen: Bäst före:

Asiakas no	Reitti	Toimittaja	TOIMITUSLUETTELO				
155970	460556	MEIRA NOVA OY	Toimitus Nr 97264471		Sivu 1		
Lähetyssosoite		400 KUOPIO	Kuljetus Nr 234738				
MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU OY RAVINTOLA TALLI PATTERISTONKATU 2 50100 MIKKELI		5 FI-EKO-201					
Laskutusosoite		Kuorma sisään laastaus/ huolto-oven kautta					
MIKKELIN AMMATTIKORKEAKOULU OY		Kuljetusliike A. Pitkälähetys Oy					
PL 299	02066 DOCUSCAN						
Rivit	Asiakkaan ostotilaus viite	Tavaran nimi	Myy. Til numero	M nova nimike numero	Tilattu määrä	Toimitettu määrä	Yks
10	ISA-19.4.20	MINI-REVIITYT-GTON 18X110G VUOHELAN HERKK	17228801	1072381	1.00	1.00	LT
20	ISA-19.4.20	GTON UNIKKI 4 MP. VALLM.8X280G 3 PL FRI	17228801	1075005	1.00	1.00	LT
2	ISA-19.4.20	SAARENTYT. LUOMURUISLE 12X310G FI-EKO-201	17228801	1072470	2.00	2.00	LT
40	ISA-19.4.20	RUISPALAT RUSTIIKKI 50X60G KYPSPA VAASA	17228801	1072354	1.00	1.00	LT
50	ISA-19.4.20	SAARISTOLAISPALALEIPÄ 72X60G KYPSPA VAASA	17228801	1072327	1.00	1.00	LT
60	ISA-19.4.20	APPELSIINLOHKO 5X1KG ORKLA	17228801	104518	1.00	1.00	LT
70	ISA-19.4.20	OOLANNIN PERUNAMUUSI 1X8KG ORKLA	17228801	1079205	1.00	1.00	LT
80	ISA-19.4.20	PAKATTU PURJO 4X2,5KG/10KG PY4610 ARDO	17228801	1035331	1.00	1.00	LT
90	ISA-19.4.20	LUOMUKETSUPPI SE-EKO-005 6X2,5KG	17228801	106443	1.00	1.00	LT



Portaat Luomuun -ohjelmassa olevat ammattikeittiöt määrittelevät mitkä raaka-aineet heillä on luomua. Tällöin kyseisiä tuotteita ei ole samanaikaisesti tavanomaisina käytössä. Näin erilläänpito on helppoa ja selkeää.