



# Hunajan laatuvirheet ja pakkausmerkinnät

Anneli Salonen SML ry

Kuvat Tarja Ollikka, Virpi Aaltonen, Anneli Salonen



Suomen  
Mehiläishoitajain Liitto  
SML ry



# Hunajaa kannattaa katsoa kuluttajan silmin

- Mehiläistarhaajat tietävät, mitkä hunajan ulkonäkövirheet ovat myös laatuvirheitä ja mitkä eivät
- Jos tarhaaja tekee suoramyyntiä, asiakkaille voi kertoa, miksi hunaja näyttää jotenkin "oudolta"
- Poikkeavan väriset hunajat
- Härmä
- Juokseva
- Kiteytynyt
- Isot/pienet kiteet, jne.

Kaupan hyllyssä vain hunajapakkauksen ulkonäkö ja hunajan ulkonäkö ratkaisevat

# Hunajan virheitä

- Härmä
- Kerrostuminen
- Roskat
- Raidat
- Epätasaisuus
- Jääkukka
- Vieraat hajut ja maut



# Hunajan virheitä

## Härmä

- Kuluttaja luulee tätä homeeksi tai lisätyksi sokeriksi
- Merkki kuivasta hunajasta.
- Rypälesokerikiteisiin sitoutunut vesi haihtuu ja kolot täyttyvät ilmalla
- Alhainen kosteusprosentti, ilmakuplat ja alhainen säilytyslämpötila tuovat härmistymisen esille
- Hienokiteisessä hunajassa härmistyminen on vähäisempää



# Hunajan virheitä

## Kerrostuminen

- Onnistuneessa kiteytymisessä hunajaliuokseen syntynyt glukoosin aikaansaama kiderakenne pysyy kauttaaltaan tasaisena. Glukoosikiteiden väliin jää veteen liuennut fruktoosi.
- Jos glukoosikiteiden muodostama kiderakenne jostain syystä hajoaa, glukoosikiteet vajoavat pohjalle ja veteen liuennut fruktoosi nousee pintaan
- Syitä: korkea vesipitoisuus, korkea säilytyslämpötila ja liiallinen vaivaus
- Pinnalla oleva nestekerros alkaa helposti käymään



# Hunajan virheitä

## Käyminen

- Hunajan käyminen johtuu hiivasieni-itiöistä, jotka sietävät hunajan korkea sokeripitoisuutta ja selviävät melko kuivissa oloissa
- Hiivasienten itiöitä tulee hunajaan ympäristöstä, ja niitä on kaikissa hunajissa.
- Itiöt muuttuvat toimiviksi, kun hunajan kosteus nousee yli 18 prosenttiin
- Käymisessä hunajaan muodostuu etanolia, etikkahappoa ja hiilidioksidia
- Hiivojen kasvuun suosiollinen lämpötila on +13-21 astetta.



# Hunajan virheitä

## Roskat

- Kuluttaja reagoi kaikkeen poikkeavaan, minkä voi nähdä paljain silmin
- Siitepölypallukat kuuluvat hunajaan, mutta entä
  - Hiekka
  - Eläinten karvat
  - Hiukset
  - Mehiläisten kehonosat
  - ...



# Hunajan virheitä

- Härmä
- Kerrostuminen
- Roskat
- Raidat
- Epätasaisuus
- Jääkukka
- Vieraat hajut ja maut

Lue lisää: Mehiläinen 5 ja 6/2023 sekä 1 ja 2/2024



# Keinoja laatuvirheiden estämiseen

- Korjaa ja linkoa vain riittävän kuivaa hunajaa
- Hunajakakut ja hunaja säilytetään ja käsitellään kuivassa, puhtaassa ja pölyttömässä tilassa
- Siivilöi hunaja tiheällä siivilällä
- Seisota hunajaa ja anna sen selkeytyä muutama päivä -> mahdolliset viimeiset roskat ja ilmakuplat nousevat pintaan
- vaivaa hunajaa mahdollisimman vähän
- Hunajan loppukiteytyminen paras tehdä myyntipakkauksessa
- Hunaja kiteytyy nopeinten + 14 asteessa
- Säilytä hunaja tiiviisti suljetuissa astioissa + 8-11 asteessa.



# Keinoja laatuvirheiden estämiseen

- Juokseva hunaja
- Kaikki suomalainen hunaja kiteytyy ennemmin tai myöhemmin.
- Jotkut lajihunajat saattavat pysyä juoksevana pidempää.
- Jos haluat myydä juoksevaa hunajaa, kannattaa se pakastaa tai neuvoa ostajaa pakastamaan
- Pakastettu hunaja kiteytyy melko nopeasti sulamaan ottamisen jälkeen



# Hunajan pakolliset pakkausmerkinnät

**RUOKAVIRASTO**  
Livsmedelsverket • Finnish Food Authority

Ruokaviraston ohje  
17068/2

## Elintarviketieto-opas

elintarvikevalvojille ja elintarvikealan toimijoille



# Hunajan pakolliset pakkausmerkinnät



**Elin-tarvikkeen nimi**

**Sisällön määrä**

Samassa näkökentässä nimen kanssa

## Pakkaajan tiedot

- Tuottaja/ Pakkaaja/ Markkinoija
- Osoite sillä tarkkuudella, että posti löytää perille

## Parasta ennen merkintä ja erätunnus

- Parasta ennen merkintä voi olla erätunnus, jos päivämäärä mainittu



Tuottaja  
Maija Mehiläinen  
Mehiläiskuja 99  
00001 Mesilä

Parasta ennen:  
30.10.2024

**Alkuperämaa: Suomi**

**Varoitusmerkintä: Vain yli 1-vuotiaille**

Kaikki pakolliset tiedot myös ruotsiksi kaksikielisillä paikkakunnilla



# Pakkausmerkinnät

## Lähiosoite:

- Osoitteena voi olla katuosoite, postilokero tai muu osoite sillä tarkkuudella, että yritykselle tuleva posti löytää perille.
- Nettikaupan osoite ei ole yksinomaan riittävä.
- pelkkä www.osoite ei ole riittävä.

Tuottaja  
Maija Mehiläinen  
Mehiläiskuja 99  
00001 Mesilä

Parasta ennen:  
30.10.2024



# Vähimmäissäilyvyysaika

= Parasta ennen -merkintä

- Vähimmäissäilyvyysajan ilmoittamisen tarkoituksena on suojata kuluttajaa siten, ettei hänen tarvitse ostaa vanhentuneita tuotteita
- Valmistaja/pakkaaja vakuuttaa, että tuote säilyy myyntikelpoisena merkittyyn päivämäärään saakka
- Miten elintarvikkeen vähimmäissäilyvyysaika määräytyy?

-> Elintarvikkeen pakkaaja/valmistaja selvittää omavalvonta-suunnitelmaan liittyvien säilyvyyskokeiden avulla, miten kauan tuote säilyy myyntikelpoisena

- **HUOM!** Hunaja-alalla oleva "sanaton sopimus" kahden vuoden säilyvyysajasta ei päde välttämättä kaikkiin hunajaeriin



# Vähimmäissäilyvyysaika

Esimerkkejä parasta ennen -merkinnöistä

- Vuoden 2025 hunajanäytteet, joita SML kerää analyysihin
  - Maaliskuussa 2026 n. sadasta näytteestä ei enää myyntiin sopivia:
    - 5 kerrostunutta
    - 1 alkava käyminen
    - Juoksevat hunajat eivät tule ulos pullosta
- **HUOM! Kaikissa siis parasta ennen -merkinnän mukaan vielä myyntiaikaa!**
- Vuoden 2024 hunajanäytteet, joita SML kerää analyysihin
  - Syyskuussa 2025 10 ei myyntikuntoista näytettä
  - Maaliskuussa 2026 n. sadasta näytteestä ei enää myyntiin sopivia edellisten lisäksi 7 alkavaa kerrostumista tai kerrostunutta. Kolmessa olisi vielä myyntiaikaa. Juoksevat hunajat eivät tule enää ulos pullosta
- Vuoden 2023 hunajanäytteet
  - 16 kerrostunutta
  - 14 ok



**Hunaja-alalla oleva "sanaton sopimus" kahden vuoden säilyvyysajasta ei päde välttämättä kaikkiin hunajaeriin**



# Parasta ennen -merkintä

- Merkinnän muoto: voidaan aina ilmoittaa muodossa päivä, kuukausi ja vuosi nimenomaan tässä järjestyksessä mainittuna.
- Hunajan säilyvyysaika on oletettavasti yli 18 kk -> parasta ennen voidaan laittaa vuoden tarkkuudella
  - Parasta ennen 2028 loppua (vähimmäissäilyvyysaika vuoden 2028 loppuun)
- Myös kuukausi ja päivä voidaan lisätä
  - Parasta ennen elokuun 2028 loppua
  - Parasta ennen 8/2028 loppua
  - Parasta ennen 23.8.2028 (korvaa erämerkinnän)
  - Parasta ennen 8.2028 loppua. Voi olla käytettävissä vielä sen jälkeen.



# Parasta ennen -merkintä

## VÄÄRIÄ MERKINTÄTAPPOJA

- Parasta ennen (y) -merkintä - vuosaika vuodelle
- Parasta ennen -merkintä - Parasta ennen 23.8.2028
- Parasta ennen -merkintä - Parasta ennen elokuun 23/0
- Parasta ennen -merkintä - Parasta ennen 23/0

# Elintarvike-erän tunnus

- Elintarvike-erän tunnus yksilöi samaan erään kuuluvat elintarvikkeet.
- Tarvitaan siksi, että joku tietty erä tuotetta voidaan vetää pois markkinoilta, jos siinä on todettu terveysriksi kuluttajille tai se on määräysten vastainen
- Vähimmäissäilyvyysaika voi korvata erämerkinnän, jos se laitetaan päivän tarkkuudella. Esim. Parasta ennen 23.8.2028
- Elintarvike-erän tunnuksen tulee selvästi erottua muista pakkausmerkinnöistä: Tarvittaessa tunnuksen eteen on liitettävä kirjain "L", jollei tunnus muutoin erotu selvästi muista pakkausmerkinnöistä. Myös Batch tai LOT merkintöjä voi käyttää



Batch 1486-1

LOT N3





# Hyvää Suomesta -merkki

- Näitä kansitarroja ei saa enää käyttää



# Kiitos mielenkiinnosta!

