■ 보관식품 표시사항 스티커 작성 기준 ■

■ 보관식품 표시사항 부착 기준 ■

- 1. 부착을 해야 하는 경우
- ▶ 식품 표시사항과 내용물을 별도로 분리 보관(소분)하는 경우
- ▶ 전처리, 반조리, 조리, 해동 등의 작업공정을 한 후 보관하는 경우
- ▶ 원재료의 보관과 다른 장소에 소분하여 보관하는 경우

2. 부착 시 주의사항

- ▶ 부착 시점 : 해당 작업 종료 후 또는 보관장소 이동 전/후 즉시 기재. 부착
- ▶ 부착 장소 : 식품 또는 용기 진열 시 잘 보이는 곳에 보관식품 표시사항 부착 보관장소[냉장고 문 등]에 일괄표시 할 수있으나 혼동 우려가 없는 경우 개별표시
- ▶ 소분시 : 원라벨(표시사항)은 소진시까지 반드시 보관

▶ 식재료명

식품명 또는 처리된 식품의 상태, 사용처(용도, 매뉴)등을 기재 예) 돈육불고기/중식 돈육

▶ 입고·소분·조리

-식재료 입고 시, 원재료 소분 시 -외포장제 제거 후 보관 시 -반조리, 조리 완료 후

▶ 사용기한

실제 사용기한 또는 권장 보관기 한 기재, 상미기간, 판매기한

▶ 유통기한

유통기한이 있는 식품 및 원재료 유통기간이 있는 식품을 소분한 용기에도 기재하고, 원라벨은 반 드시 보관할 것

6cm X 7cm

▣ 보관식품 표시사항 ▣				
식재료명				
입고·소분·조리	Ę	1	윌	일
사용기한	Ę	1	윌	일
유통기한	넅	1	윌	일
해 동 (72시간 이내)	울 ~	_	일 일	시 시
보관방법	냉동	·냉장	·상온·	해동
원산지				
소분 시 Package 반드시 보관				

② EcoYou 에코유 ☎1588-1693

▶ 해동 (72시간 이내 해동완료)

냉장 해동시 식재료에 따라 해동 시간을 72시간 내 조정하여 기재

▶ 보관방법

식품표시사항에 기재된 보관방법 또는 현재의 보관방법 기재 예) 입고시 "상온보관"이었으나 개봉시 "냉장" 일 경우에는 "냉 장"표기 후 냉장보관 (소분 포함) 해동 및 상온보관도 각각 표시

▶ 원산지(22품목)

육류 : 소, 돼지, 닭, 오리,양(염소)

농산물 : 배추, 고춧가루 쌀(밥, 죽, 누룽지)

콩(두부, 콩국수, 콩비지) 수산물: 넙치, 조피볼락, 참돔,

> 미꾸라지, 낙지, 뱀장어, 명태, 고등어, 갈치, 꽃게, 오징어, 참조기

