

HOLDBARHET

- Vet du hvor lang holdbarhet ditt produkt har?

Holdbarhet på matvarer bestemmes av:

- Råvarekvalitet
- Lagringstemperatur
- Produksjonsmetode
- Pakkemetode

Eurofins Norsk Matanalyse utfører gjerne lagringsforsøk for din bedrift. Vi setter opp forslag til analyser, temperatur og tidspunkt for uttak tilpasset ditt produkt.

For best resultat kombinerer vi mikrobiologiske og sensoriske analyser (lukt, smak, utseende). Dette gir dokumentasjon på hvor lenge produktene er holdbare.

Ved å kombinere analysesvarene med vår fagkunnskap og mange års erfaring kan vi hjelpe deg med å sette riktig holdbarhetsdato på produktene enten de er ferskpakket, vakumpakket eller gasspakket.



Ta kontakt med Eurofins Norsk Matanalyse for mer informasjon:

Kjersti Hovde Christensen

T| 945 04 156

✉ kjersti.hovde.christensen@eurofins.no

Eurofins Norsk Matanalyse AS
Nils Hansen vei 4
Postboks 6166 Etterstad
N-0502 OSLO

T| +47 09450
F| +47 21 00 51 10
mat@eurofins.no
www.eurofins.no