



Tämä ohje on tehty ohjeeksi hunajantuottajille, kun toimitetaan hunajaa Mesimestari Oy:lle. Ohje koskee sopimustuottajia, satunnaisia toimittajia sekä rahtipakkaajia.

## Yleistä

Mesimestari Oy noudattaa kansainvälistä FSSC 22000 -elintarviketurvallisuusstandardia. Tämä standardi on sama joka puolella maailmaa ja varmistaa lopputuotteen turvallisuuden ja vaatimustenmukaisuuden loppukäyttäjälle sekä työntekijöiden ja ympäristön turvallisuuden. Toimitettaessa elintarvikkeita keskusliikkeille nämä standardit ovat usein kaupan ehto.

## Ennen linkousta

Tuottajan tulee huolehtia ympäri vuoden siitä, että mehiläisiä hoidetaan lakien mukaisesti ja että hunajaan ei voi joutua kiellettyjä tai yleisesti ei hyväksyttäviä jäämiä esim. punkin torjunnasta tai lääkkeitä.

Antibioottien käyttö mehiläisten hoidossa on kokonaan kiellettyä.

Ennen sadonkorjuuta on varmistuttava hunajan kypsyydestä (kosteus alle 18%). Hunajakakustoa ei saa säilyttää lämpöhuoneessa (30-35 °C) yli viittä vuorokautta ennen linkousta, koska hunajan entsyymipitoisuus laskee ajan ja lämmön vaikutuksesta. Mieluummin lingotaan hunaja aina seuraavana päivänä.

## Siivilöinti ja muu käsittely

Hunajan käsittelyssä ja säilytyksessä tulisi käyttää ruostumattomasta teräksestä tehtyjä astioita tai säiliöitä. Astiat, joissa on tinattuja saumoja, ovat kiellettyjä. Hunajaa ei tarvitse siivilöidä niin hienon siivilän läpi, että se vaatisi hunajan lämmittämistä yli 25 asteen. Paras toimintamalli on siirtää hunaja lingosta siivilöimättä isoon selkeytysastiaan, jossa voi olla tarvittaessa lämmitys 25 asteeseen. Tällöin vaharoskat nousevat yön aikana pintaan, josta ne voidaan kaapia pois. Siirto kuljetusastiaan tapahtuu aina seuraavana päivänä alta päin ja näin roskia ei juurikaan pääse astiaan. Mesimestari huolehtii aikanaan hunajan tarkemmasta siivilöinnistä. Hunajaa ei tarvitse pakkaamolle toimitettaessa ympätä tai vaivata.

## Kuljetusastiat

### ***Kun toimitat hunajaa ensimmäistä kertaa ja sinulla ei vielä ole kierrätysastioitamme***

Hunajasaavien tulee olla virallisia Mesimestarin vaihtoastioita, katso alemmaa kohta "Ämpärit/saavit". Kuljetusastioiden tulee olla elintarvikehyväksytyjä, eli niissä tulee olla haarukan ja lasin symboli, tai niistä tulee olla valmistajan ja raaka-ainetoimittajan kirjallinen todistus elintarvikekelvopisuudesta. Esimerkiksi Sarviksen saunasaavit ja ämpärit eivät sovellu elintarvikekäyttöön. Astioiden tulee olla siistejä ja ehjiä ja niissä tulee olla tiiviit kannet. Astioissa ei saa olla niihin asennettuja hanoja ym. Näistä voi irrota osia tai likaa tyhjennettäessä ja niistä voi aiheutua myös tapaturman vaaraa.





Astioiden pitää olla puhtaat myös ulkopuolelta. Mikäli astiat ovat ulkopuolelta tahmeat, on toimintatavoissa jotakin korjattavaa. Astioita ei saa käsitellä ja kansi sulkea tahmeilla käsillä. Pienikin tahmeus kerää varastossa kosteutta ja pinta voi jopa homehtua. Astioiden ulkopinnoilla oleva lika on tyhjennyksen yhteydessä riskitekijä itse tuotteelle.

### **Säännöllinen toimittaja**



#### **Tynnyrit:**

Jos sinulla on hankittuna omia hyviä pannalla suljettavia metallitynnyreitä, ne kelpaavat edelleen, kunhan niissä käytetään Mesimestarilta hankittuja tynnyrisäkkejä. Säkiä huolimatta tynnyrin tulee olla puhdas ja kuiva. Saat omat tynnyrisäkkejä halutessasi takaisin seuraavaa käyttöä varten. Mesimestari hankkii myös pantillisia kierrätystynnyreitä, jolloin saat hunajaa toimitettaessa heti tilalle vastaavan määrän tyhjiä tynnyreitä.

#### **Tynnyrisäkki:**

Kaikissa metallitynnyreissä, ja vain poikkeustapauksessa kelpuutettavissa muovitynnyreissä, tulee käyttää Mesimestarilta hankittua tynnyrisäkkiä. Säkki asetetaan puhtaan ja kuivan tynnyrin sisään siten, että säkin reunat taitetaan tynnyrin ulkopuolelle ja lukitaan soljellisella (ei räikkää) liinalla paikoilleen kiertämällä liina tynnyrin ulkopuolella olevan säkin reunojen päälle. Tynnyri täytetään noin 5 cm yläreunasta. Ennen soljen

poistamista tynnyrin ja hunajan yli laitetaan säkiä leikattu muovin pala, joka ylettyy vähintään 10 cm tynnyrin reunojen yli ja kansi asetetaan tiiviisti paikoilleen. Nyt hunaja on kauttaaltaan suojattu kosketukselta tynnyriin ja hunajan tyhjennys käy aikanaan helposti ja siististi. (Säkki lukitaan myös tyhjennyksessä liinalla, jottei säkki pääse valumaan tynnyrin pohjalle kesken työn.) Säkin reunoja ei missään nimessä saa sulkea nippusiteellä ja laittaa tynnyrin sisään.

#### **Muovitynnyrit:**

Mikäli joudut käyttämään muovisia tynnyreitä, joissa ei ole haarukka-/lasimerkkiä, niissä tulee käyttää Mesimestarilta hankittua tynnyrisäkkiä. Näiden epäkelvojen muovitynnyreiden käytöstä tulee kuitenkin ensi tilassa luopua.

#### **Ämpärit/saavit:**

20 l ämpäreiden kannet ovat ongelmallisia ja heikkoja kestävyydeltään. Ne on tarkoitettu lähinnä kertakäyttöisiksi. Myös hoitajien omien astioiden pesu, säilytys ja palautus on toiminnan kasvaessa ongelmallista.

Mesimestari on ottanut käyttöön viralliset 20 l hunajasaavit, joissa on kestävä ja pitkäikäinen kansi. Näiden saavien nostelu ja tyhjennys on myös helpompaa kuin ämpäreiden. Saaveissa on painatus niiden tunnistamiseksi. Virallisten saavien myyntihinta on sama kuin tavallistenkin saavien. Mikäli saavit tai kannet ajan kuluessa kuluvat vaihtokuntoisiksi, Mesimestari Oy hoitaa kelvottomien saavien uusinnan tyhjennyksen jälkeen omaan lukuunsa, eli asiakas maksaa pantin vain kerran.



## Varastointi

Pakattu hunaja tulee varastoida sisätiloissa sateelta ja auringolta suojassa. Mikäli tiloissasi on mahdollista siirtää ja lastata trukkilavoja, tulee tynnyrit sijoittaa virallisille EUR-lavoille kaksi tynnyriä per lava ja vastakkaisiin kulmiin siten, että katsottaessa lavaa kummasta päästä tahansa, on lähin tynnyri vasemmassa kulmassa. Mikäli tynnyreitä on eri korkuisia, olisi suotavaa laittaa samalle lavalle aina kaksi saman korkuista tynnyriä. Jos panta on mutterilla kiristettävä, tulee tämä kiristysosa olla aina alaspäin, eli se ei saa törröttää kannen reunaa korkeammalla.

Muovisaavit on hyvä säilyttää ennen kiteytymistä yhdessä kerroksessa. Pällekkäin pinottaessa päällimmäisen pohja pullistuu alaspäin ja kiteytymisen jälkeen kovettunut pohja on pyöreä ja keikkuu lavalla aiheuttaen vaaraa varastotyössä. Mikäli saaveja täytyy pinota heti linkouksen jälkeen, on kerrosten väliin hyvä laittaa esim. vanerilevy kiteytymisen ajaksi.

## Toimitus Mesimestarille

Hunajat voidaan toimittaa heti sadonkorjuun jälkeen ennen tai jälkeen kiteytymisen. Pienemmät erät hoitaja toimittaa itse. Suuremmat erät, jotka vaatisivat useita kertoja hoitajan kalustolla, Mesimestari voi noutaa sopimuksen mukaan. Hunajaa voi toimittaa myös myöhemmin talvella ja keväälläkin, mikäli hoitajalla on sopiva säilytystila ja se sopii silloin paremmin aikatauluun.



Mesimestarin virallinen 28 kg hunajasaavi.