



Frokostwebinar om *Clostridium botulinum* den 25. august

Læs mere »

Nye, skærpede *Listeria*-krav til spiseklare fødevarer

De skærpede mikrobiologiske kriterier for *Listeria monocytogenes* i forordning (EF) nr. 2073/2005 stiller nu væsentligt højere krav til fødevareproducenter.

Nøglen til de nye regler ligger i et lille, men juridisk afgørende skifte i ordlyden. Dokumentationen for, at *Listeria* holdes under kontrol, skal nu **foreligge på forhånd**.

Kan din virksomhed ikke aktivt dokumentere dette over for Fødevarestyrelsen, gælder der nu en automatisk nultolerance ("ikke påvist i 25 g") i **hele** produktets holdbarhedsperiode – helt ud til forbrugeren.

Læs mere og se, hvordan vi kan hjælpe jer med at opfylde de nye krav »

Lær at mestre ekstrudering fra start til slut i selskab med internationale top-eksperter i Aarhus

Vi bringer branchens absolutte elite til Danmark, så du kan få den mest komplette og dybdegående viden om ekstruderingsteknologi.



Når du kombinerer vores to intensive kurser får du hele pakken!



Når du kombinerer vores to intensive kurser, tar du hele pakken: vi går hele vejen fra råvareforståelse, fejlfinding og praktisk ekstrudering i vores pilot plant til de avancerede beregninger bag det perfekte dysedesign.

Få den ultimative faglige ballast til at styre, optimere og forme din egen fødevarer- eller foderproduktion fra start til slut.

Grib denne sjældne mulighed for at mestre hele processen på dansk jord.

(Bemærk: Du opnår 10% rabat på den samlede pris, hvis du tilmelder dig begge kurser og skriver "10%" i bemærkningsfeltet).

[Tilmelding til 3-dages grundkursus »](#)

[Tilmelding til 2-dages kursus i dysedesign »](#)



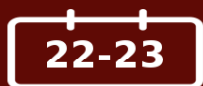
september

Næringsdeklarationer

Er du sikker på, at jeres næringsdeklarationer lever op til kravene og samtidig er beregnet korrekt?

På kurset giver vi dig mulighed for at få styr på reglerne, mens vi arbejder praktisk med både beregning og kontrol af deklarationer.

[Læs mere »](#)



september

Mærkning af fødevarer

Når forbrugere læser ingredienslisten, leder de efter gennemsigtighed, tryghed og sikkerhed. Kan de stole på det, dit produkt lover?

På vores mærkningskursus får du værktøjerne til at mærke dine fødevarer korrekt.

[Læs mere »](#)



september

Mærkning af økologiske fødevarer

Få råd og vejledning i korrekt økologimærkning på vores 2-timers online kursus.

Vi guider dig sikkert igennem reglerne og de mange lister over tilladte stoffer og ikke-økologiske ingredienser, som kan være svære at navigere i.

[Læs mere »](#)

Fra sidestrøm til værdi



november

Deltag i årets Fødevarekonference i Aarhus.

I år med fokus på, hvordan overskuds- og reststrømme kan bringes i spil som værdifulde råvarer.

Læs
mere



[Frameld nyhedsbrev](#)

[Privatlivspolitik](#)