

Bijlage 3: Sushi en aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi

Voor sushi die ingrediënten bevatten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, geldt een wettelijke bewaartemperatuur. Het FAVV verleent een afwijking op de bewaartemperatuur van dergelijke sushi in de detailhandel, rekening houdend met de verschillende distributiemogelijkheden van de sushi.

Voor aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi is geen wettelijke bewaartemperatuur vastgelegd; Hetzelfde geldt voor sushi die geen ingrediënten bevat opgenomen in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014. Er worden richtlijnen gegeven m.b.t. de bewaartemperatuur en –duur van deze producten.

1. Aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi

Aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi kan ter bevordering van de hanteerbaarheid op kamertemperatuur bewaard worden, mits voldaan wordt aan de volgende voorwaarden:

- a. de rijst wordt na het koken in voldoende kleine porties verdeeld zodat ze snel afkoelt en de kamertemperatuur bereikt,
- b. de verzuring gebeurt zo snel mogelijk na het koken,
- c. de verzuring gebeurt op homogene wijze, m.a.w. iedere rijstkorrel wordt voldoende aangezuurd,
- d. de verzuring is toereikend, nl. de pH moet lager zijn dan 4,5.

De bewaarduur van de aangezuurde rijst bij kamertemperatuur wordt bepaald door de verschillende distributiemogelijkheden, hieronder beschreven.

2. Sushi ter plaatse bereid naar gelang de vraag en voor onmiddellijke consumptie ter plaatse

De aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi kan maximum 24 uren bij kamertemperatuur worden bewaard.

Aangezien de sushi op vraag worden bereid, is de bewaarduur van de sushi heel kort en is gekoelde bewaring ervan niet noodzakelijk.

3. Sushi ter plaatse onmiddellijk geconsumeerd waar de sushi bereid wordt en hierbij gepresenteerd wordt op een transportband die gedurende enige tijd ronddraait om de consument de gelegenheid te geven zijn keuze te maken

De aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi kan maximum 12 uren bij kamertemperatuur worden bewaard, de sushi gedurende maximum 3 uren, ongeacht of deze al dan niet ingrediënten bevat vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014.

4. Sushi ter plaatse bereid en gepresenteerd in een koeltoog en om mee te nemen door de consument

De aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi, ongeacht of deze al dan niet ingrediënten bevat vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, kan maximum 12 uren bij kamertemperatuur worden bewaard, mits gekoelde bewaring van de sushi.

Het ingrediënt met de laagste bewaartemperatuur zoals vermeld in het KB van 13 juli 2014, bepaalt de bewaartemperatuur van de sushi.

Indien geen ingrediënten aanwezig zijn vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, wordt een bewaartemperatuur van 7°C aanbevolen. Indien in dit laatste geval gekozen wordt voor

bewaring van de sushi bij hogere temperatuur (vb. kamertemperatuur), kan de aangezuurde rijst maximum 12 uren bewaard worden bij kamertemperatuur en de sushi 3 uren.

5. Aanbevelingen

Het is belangrijk dat de consument de sushi hetzij de dag zelf consumeert, hetzij de sushi gekoeld bewaart. Het is aan te bevelen de consument hierover te informeren.