Kallrökt fisk - Produktbeskrivning

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Nedan följer ett exempel på en produktbeskrivning av kallrökt fisk, i det här fallet kallrökt fjällröding. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla sorters kallrökt fisk. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

Exempel på produktbeskrivning

- kallrökt fjällröding

Råvaror

Filéad färsk fjällröding som varit fryst i tre dagar och är tinad (av stammen Arctic superior) från egen odling. Salt (vakuumsalt) 99.8 % NaCl utan jod (jod kan orsaka missfärgning och ge bismak).

Produktegenskaper

Filéad saltad fjällröding saknar huvud, stjärtfena och ryggradsben. Pinnben finns kvar liksom sidoben till fenor. Köttfärgen är rosa till röd och motsvarar >15 på Rocheskalan. Under rökningen blir skinnsidan guldbrun och köttsidan röd med en brun ton. Smaken är typisk för arten och med en distinkt röksmak. Fiskfilén har en normal form och filésidorna ska vara sorterade med en vikt på mellan 400-500 g/st.

Mikroorganismer	**Produktionsdag**	**Bäst före-dag**
Totalantal aeroba	< 3 log cfu/g	< 6 log cfu/g
Staphylococcus aureus	< 1 log cfu/g	< 1 log cfu/g
Enterobacteriaceae	< 2 log cfu/g	< 2 log cfu/g
Mjölksyrabakterier	< 2 log cfu/g	< 5 log cfu/g
Listeria monocytogenes	neg/25 g Mikrobiologiska kriterier, se förordning (EG) nr 2073/2005	neg/25 g
Salmonella	neg/25 g	neg/25 g
Clostridium botulinum	neg Sporer av Clostridium botulinum förväntas finnas i produkten i små mängder.	neg Sporer av Clostridium botulinum förväntas finnas i produkten i små mängder.

Energi och näringsämne	Näringsvärde per 100 g vara
Energi	678 kJ/162 kcal
Fett	8,5 g
- varav mättat fett	2 g
Kolhydrater	0 g
- varav sockerarter	0 g
Protein	21,4 g
Salt	2 g

Hållbarhetstid

Rökt, vakuumförpackad fjällröding har en hållbarhet på 21 dagar räknat från rökdagen vid en temperatur av +4 ºC.

Förpackning

Förpackningen utgörs av syrebeständig plast där luften dras ut vid förslutningen. Plasten är testad enligt Normpack för livsmedel och kan användas i kontakt med feta produkter, dock inte lämplig för varmfyllning. Varje fisk packas individuellt. Förpackningarna läggs i returbackar (plast) och märks med batchnummer.

Märkning

Förpackningarna består av en konsumentförpackning. På varje förpackning sätts en etikett med uppgift om:

- Beteckning (kallrökt fjällrödingfilé)
- Vetenskapligt namn (*Salvelinus alpinus*)
- Produktionsmetod; Odlad i Sverige (eller närmare geografisk angivelse, till exempel Jämtland)
- Ingrediensförteckning: Fjällröding, salt
- Näringsdeklaration
- Bäst före-datum (dag-månad)
- Företagets namn och adress.
- Identifieringsmärke (SE 1111 EG) inramat av en oval
- Nettovikt i gram
- Förvaringsanvisning (förvaras vid högst +4 ºC)

Varje pall märks med en palletikett med samma uppgifter med skillnaden att en total nettovikt anges och pallnummer. På varje låda sätts en etikett med uppgift om: Varuslag (Filéad kallrökt fjällröding).

Distribution

Under transporten anlitas kyltransportör. Grossistledet och detaljistledet förvarar produkten i kyla. Tillfällig uppvärmning av produkten kan förekomma i samband med leverans till butiker (blandade pallar).

Produktens förväntade beredning

Produkten kommer troligen ätas utan ytterligare upphettning.

Målgrupper

Hela befolkningen inklusive riskgrupper som är immunsvaga. Undantaget är de personer som är överkänsliga för fisk.

Senast uppdaterad 15 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH