

Varmrökt 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 hittar du ett exempel på en produktbeskrivning av varmrökt fisk, i det här fallet varmrökt makrill. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla sorters varmrökt fisk. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

Exempel på produktbeskrivning

- varmrökt makrill

Råvaror

Rensad färsk makrill från Västkusten (Nordsjön). Salt (vacuumsalt) 99.8 % NaCl utan jod (jod kan orsaka missfärgning och ge bismaker).

Produktegenskaper

Fisken är rensad men har huvudet kvar och benen intakta. Fisken är sorterad i olika storleksklasser och den fisk som används varierar från 300 till 500 gram. Köttfärgen är vit till grå. Strukturen är fast och ytan torr. Produkten har en karakteristisk smak från rök av al, bok och en. Sältan är god och köttets arom stannar länge kvar i gommen. Färgen på skinnen och i bukhålan är guldbrun.

| Mikroorganismer/deras toxin, metaboliter | Produktionsdag | Bäst före-dag |
|--|--|--|
| Totalantal aeroba bakterier | < 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. |
| Histamin | < 100 mg/kg Mikrobiologiska kriterier, se förordning (EG) nr 2073/2005 | < 100 mg/kg Mikrobiologiska kriterier, se förordning (EG) nr 2073/2005 |

| Energi och näringsämne | Näringsvärde per 100 g vara |
|------------------------|-----------------------------|
| Energi | 1236 kJ/298 kcal |
| Fett | 24,5 g |
| - varav mättat fett | 5,3 g |
| Kolhydrater | 0 g |
| - varav sockerarter | 0 g |
| Protein | 19,4 g |
| Salt | 2,0 |

Hållbarhetstid

Produkten har en hållbarhet på 21 dagar räknat från förpackningsdagen vid en temperatur av +4 °C eller lägre. Produkterna packas senast två dagar efter rökning.

Förpackning

Förpackningen består av syrebeständig plast där luften dras ut vid förslutningen. Plasten är testad enligt Normpack för livsmedel och kan användas i kontakt med feta produkter, den är dock inte lämplig för varmfyllning. Varje fisk packas individuellt och med huvudet kvar. 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 (varmrökt makrill)
- Vetenskapligt namn (*Scomber scombrus*)
- Fångstområde och redskapskategori (fångad i Nordsjön med trål)
- Ingrediensförteckning: Makrill, salt
- Näringsdeklaration
- Bäst före-datum (dag-månad)
- Företagets namn och adress.
- Identifieringsmärke (SE 2222 EG) inramat av en oval
- Nettovikt i gram
- Förvaringsanvisning (förvaras vid högst +4 °C)

Varje pall märks med en palletikett med samma uppgifter med skillnaden att en total nettovikt och pallnummer anges.

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 upphettning.

Målgrupper

Hela befolkningen inklusive riskgrupper som har svagt immunförsvar. Undantaget är de personer som är överkänsliga för fisk.

