

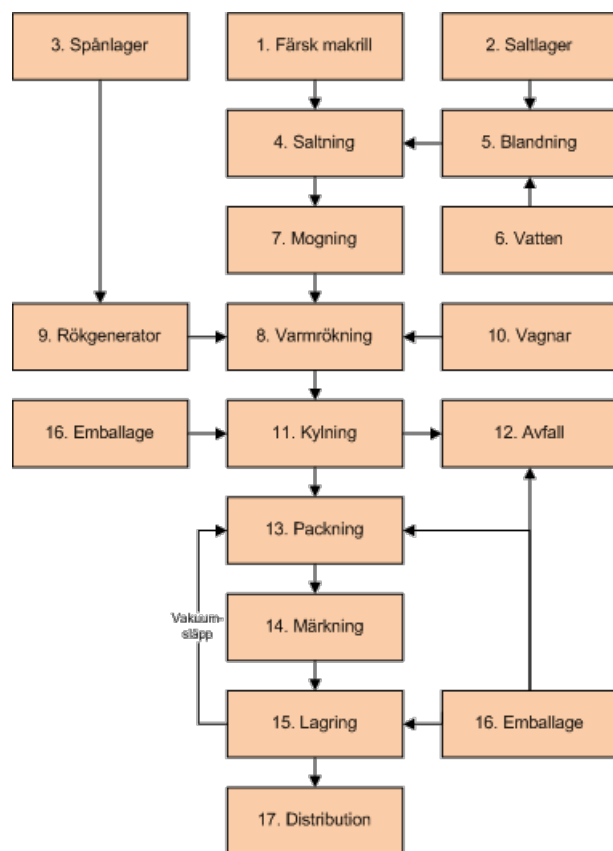
Varmrökt fisk - Flödesschema och processbeskrivning

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 exempel på ett flödesschema och en processbeskrivning för 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 flödesschema

- varmrökt makrill



Exempel på processbeskrivning

- varmrökt makrill

| Nr | Processteg | Beskrivning |
|----|---------------|---|
| 1 | Färsk makrill | Färsk rensad makrill med huvud ankommer isad. Fisken varierar i vikt mellan 300-500 gram. |
| 2 | Saltlager | Vakuumsalt (jodfri) ankommer i platsäckar à 25 kg på pall och lagras i ett kallager. |
| 3 | Spånlager | Spånet ankommer i plastbalar à 20 kg på pall och lagras i ett kallager. Spånet utgör en blandning av trädslagen al, bok och en. |
| 4 | Saltning | Fisken läggs ner i en saltlösning med en s 80° styrka mätt med en salinometer. Saltlagen ska täcka all fisk i förhållandet 1:2. |
| 5 | Blandning | En saltlösning blandas i ett kar. 211 g salt/liter eller 80° styrka mätt med en salinometer. |
| 6 | Vatten | Dricksvatten används från egen brunn. Vattnet behandlas genom filtrering där järn och mangan fällt ut. |
| 7 | Mogning | Insaltningen sker i kyl. Saltningen tar ca 1 timme och innebär att fisken minskar i vikt med 2 %. Efter saltutjämning, hängs fisken i huvudena på krokar på vagnar. |
| 8 | Varmökning | Fisken röks enligt ett program där röktilförsel, fuktighet och temperatur styrs. Total viktförlust 10 %. Salthalt på minst 3,5 % i vattenfasen (g salt/g H ₂ O i produkt) ska uppnås (motsvarar ca 2,0 g salt/100 g fisk), temperaturen under rökningen ska variera enligt programmet 70-80 °C i 3-4 timmar med en kärntemp på 63 °C under minst 30 minuter. |
| 9 | Rök-generator | Röken genereras genom en rökgenerator som ligger utanför rökkammaren. Röken leds via ett rör till kammaren. Spånen hålls över i en lagringskammare som matar in den i rökgeneratoren. Förbränningen sker genom pyrolys. |
| 10 | Vagnar | Vagnar med krokar för upphängning av fisk. |
| 11 | Kylning | När rökningen är avslutad ställs vagnarna med fisken ut för avsvälning. Efter ca 10 minuter rullas de in i en snabb kyl. Efter kylning till 3 °C tas fisken bort från krokarna och läggs i plastbackar med en plastinsats. |
| 12 | Avfall | Kategori 3-avfall i form av felskurna eller defekta fiskar samlas i ett kylt avfallsrum. Plast och papper lagras för sig. |
| 13 | Packning | Fisken förpackas i en plastförpackning. All luft tas bort från förpackningen och kanterna svetsas. |
| 14 | Märkning | Etikett sätts på med en märkning enligt förprogrammerat artikelnummer. Bäst före -datum anges av operatör i början av dagen. |
| 15 | Lagring | Fisken kyl lagras vid < +4 °C i avaktan på transport och försäljning. All produktion sker på orderbeställning. |
| 16 | Emballage | Emballage; frigolitådor, plastfilm, vakuumpåsar och etiketter lagras i förråd. |
| 17 | Distribution | Transport sker med kylbil. |

