Lakebaserade fiskprodukter - 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 en lakebaserad fisk- och skaldjursprodukt, i här fallet skaldjursmix i lake. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel på produktbeskrivning – skaldjursmix i lake

Produkt

Skaldjursmix i lake. Artikel nr: 1236, vikt 880 g, varav 500 g skaldjur.

Råvaror

Kokta skalade räkor (75 %) (*Pandalus borealis*), kokta skalade kräftstjärtar (25%) (*Procambarus clarkii*) i lake (vatten, salt, surhetsreglerande medel (E262,E330), konserveringsmedel (E211, E202)). Spår av sulfit.

Processförhållanden

Räkor tinas i ett vattenbad med termostatreglering. Laken blandas för sig. Produktionen sker satsvis där räkor och kräftstjärtar vägs in i förpackningen och laken sedan doseras. Total tiningstid för en räk- och kräftstjärtförpackning är en timme. Efter packning mellanlagras produkterna i kyl. Pallsättning sker på annat ställe än i fyllningsrum. Efter pallsättning lagras produkterna i kylrum i avvaktan på kyltransport.

Konserveringsmedel i form av natriumbensoat (E211) tillsätts med maxgräns 1 g/kg och sorbinsyra (E202) med 1 g/kg räkor. Inblandning av surhetsreglerande medel får ske utan begränsningar.

Produktegenskaper

Skaldjursmixen är lättsaltad och salthalten i slutprodukten uppgår till 2,3 %. pH-värdet varierar mellan 5,2-5,6. Smaken ska vara mild med svag lukt av hav och kräftdjur.

Mikrobiologiska egenskaper	Produktionsdag	Bäst före-dag
Totalantal aeroba bakterier	< 4 log cfu/g	< 7 log cfu/g
Koagulaspositiva stafylokocker	< 2 log cfu/g Mikrobiologiska normer, se förordning (EG) nr 2073/2005	< 2 log cfu/g
Enterobacteriaceae	< 2 log cfu/g	< 2 log cfu/g
Mjölksyrabakterier	< 3 log cfu/g	< 5 log cfu/g
Listeria monocytogenes	neg/25 g Mikrobiologiska normer, se förordning (EG) nr 2073/2005	neg/25 g
Salmonella	neg/25 g Mikrobiologiska normer, se förordning (EG) nr 2073/2005	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	182 kJ/43 kcal
Fett	0,9 g
- varav mättat fett	0,5 g
Kolhydrater	0,3 g
- varav sockerarter	0 g
Protein	8,5 g
Salt	2,3 g

Hållbarhetstid

Märkningen av produkten innehåller uppgifter om bäst-före-dag som är satt till 40 dagar från produktionsdag samt kylvara lägst +4 ºC. En rekommendation ska ges till konsumenten att produkten bör förvaras i kylskåp efter inköp och att innehållet bör förbrukas snarast efter det att förpackningen bryts.

Förpackning

Förpackningen är av plast och formad som ett runt tråg med snäpplock. Paketet utgör en barriär mot kontamination från bakterier och virus. Den har dock lätt för att gå sönder vid ovarsam hantering. Vid transport läggs trågen i en skyddande ytterförpackning av kartong. Den färdiga produkten lagras därefter i kylrum (+2 ºC) i högst två dygn.

Distribution

Under transporten anlitas en kyltransportör. Grossistledet och detaljistledet förvarar produkten i kyla. Tillfällig uppvärmning av produkten kan förekomma i samband med leverans till butiker (blandade pallar) och i butiksledet om produkten lagras för högt i kyldisken och om fel kyldisk används (+8 ºC). En förhöjning av temperaturen kan också ske i samband med transport av skadjursmixen från butiken till konsumenten.

Produktens förväntade beredning

På förpackningen finns det en instruktion till konsumenten om att produkten kan ätas utan föregående upphettning. Laken som skaldjuren ligger i beräknas inte konsumeras. Vanligtvis ingår produkten som ingrediens på smörgåsar och i andra rätter.

Målgrupper

Hela befolkningen inklusive riskgrupper som har svagt immunförsvar. Undantaget är de personer som är överkänsliga för något av ämnena kräftdjur och sulfit.

Senast uppdaterad 12 januari 2024 Ansvarig grupp ROR_LH