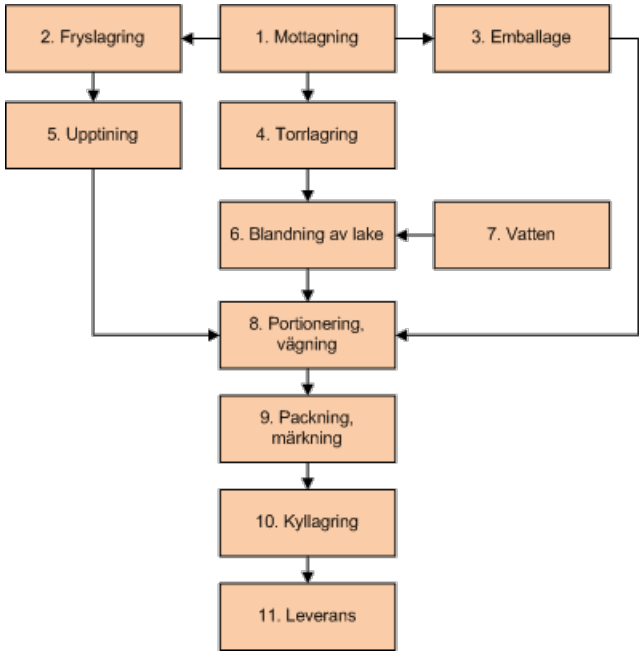
Lakebaserade fiskprodukter - Flödesschema och processbeskrivning

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 en lakebaserad fisk- och skaldjursprodukt, här skaldjursmix i lake. Observera att det inte går att kopiera exemplen för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel på flödesschema - skaldjursmix i lake



Exempel på processbeskrivning - skaldjursmix i lake

Nr	Processteg	Beskrivning
1	Mottagning	Mottagningskontroll sker av alla inkommande varor och emballage under dagtid. Efter ankomst körs varorna in i respektive varulager.
2	Fryslagring	Räkor lagras vid en temperatur -18 °C.
3	Emballage	Inneremballage lagras i obrutna förpackningar tillsammans med ytteremballage.
4	Torrlagring	Salt, konserveringsmedel och surhetsreglerande medel lagras torrt vid rumstemperatur.
5	Upptining	Upptining sker genom att innehållet (cirka 10 kilo/styck) hälls ner i ett temperatur-reglerat vattenkar.
6	Blandning av lake	Laken blandas. Vatten, salt och konserveringsmedel blandas.
7	Vatten	Dricksvatten från egen brunn.
8	Portionering/ vägning	Räkor och kräftstjärtar matas upp i en vågcell och vid rätt mängd öppnas cellens botten och räkorna respektive kräftstjärtarna ramlar ner i plastråget nedanför. Därefter fylls tråget med rätt mängd lake.
9	Packning och märkning	Innan locket sätts på och datummärkning sker doseras en viss mängd surhetsreglerande medel i blandningen. Förpackningarna har förtryckt märkningsinformation. Pallarna plastas och förses med en palletikett.
10	Kyllagring	Pallarna lastas ut på kyllagret och lagras vid en temperatur av +2 °C.
11	Leverans	Pallarna levereras ut till väntande kylbilar (+8 °C).

Senast uppdaterad 16 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH