

Gravad 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.

Ta del av ett exempel på en produktbeskrivning av gravad fisk, i det här fallet gravad regnbågslax. Det går inte att kopiera exemplet för alla sorters gravad fisk. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

Exempel på produktbeskrivning – gravad regnbågslax

Råvaror

Filead färsk regnbågslax från egen odling. Salt (vakuumsalt) 99.8 % NaCl utan jod (jod kan orsaka missfärgning och ge bismaker), socker (betsocker), dill, krossad vitpeppar, surhetsreglerande medel kaliumlaktat (E 326) och natriumacetat (E 262).

Produktegenskaper

Skivad gravad regnbågslax saknar skinn och ben. Köttfärgen är rosa till röd och motsvarar >23 på Roche-skalan. Under gravningen minskar färgen något. Smaken är typisk för arten och med en distinkt smak av sjö och hav, tydlig sälta med dillsmak och lite pepprig. Skivorna ska vara ordnade och hela, lagda på brätten på ett enhetligt sätt med en vikt på 500 g/st.

Mikrobiologiska egenskaper	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	< 6 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	747 kJ/178 kcal
Fett	9,2 g
-varav mätt fett	2,0 g
Protein	21,2 g
Kolhydrater	2,7 g
-varav sockerarter	1,5 g
Salt	4,8

Hållbarhetstid

Gravad regnbågslax har en hållbarhet på 21 dagar räknat från förpackningsdagen i en oöppnad förpackning vid en temperatur av +4 °C.

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. Fiskmängden vägs in individuellt på brättet innan förpackning och märkning. Förpackningarna läggs i returbackar (plast) och märks med batchnummer innan de lagras i frys inför orderpackning i större lådor och pallsättning.

Märkning

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

- Beteckning (Gravad skivad regnbågslax)
- Vetenskapligt namn (*Oncorhynchus mykiss*)
- Produktionsmetod: Odlad i Sverige (eller närmare geografisk angivelse, till exempel Jämtland)
- Ingrediensförteckning: Regnbågslax, salt, socker, kryddor, surhetsreglerande medel (E326), konserveringsmedel (E 262)
- Näringsdeklaration
- Bäst före-datum (dag-månad)
- Företagets namn och adress.
- Identifieringsmärke (SE 1234 EG) inramat av ett ovalt märke
- Nettovikt i gram
- Förvaringsanvisning (förvaras vid högst +4 °C)
- Obs! Uppgift om att produkten har tinats behöver inte ges för livsmedel för vilka frysning är ett nödvändigt tekniskt steg (i det här fallet avdödning av parasiter) i produktionsprocessen.

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 (Gravad Regnbågslax).

Distribution

Under transporten anlitas kyltransportör. Grossistledet och detaljistledet förvarar produkten i kyla. Fisken transporteras fryst men kommer att tinas under transporten eller en kort tid därefter.

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 20 oktober 2022 Ansvarig grupp SV_SL