

Gravad fisk - Produktbeskrivning

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här hittar du ett exempel på en produktbeskrivning av gravad fisk, i det här fallet gravad regnbågslax. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av 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.

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.

Mikrobiologiska egenskaper (cfu/log)	Produktionsdag	Bäst före-dag
Total antal aeroba bakterier	<3	<6
Staphylococcus aureus	<1	<1
Enterobacteriaceae	<2	<2
Mjölksyrabakterier	<2	<6
Listeria monocytogenes	neg/25 g*	<2**
Salmonella	neg/25 g*	neg/25 g
Clostridium botulinum	neg***	neg

Näringsinnehåll/100 gram vara	
Fett (g)	9,2
Varav mätt fett	2,0
enkelomättade	3,8
fleromättade	2,5
Protein (g)	21,2
Kolhydrater	2,7
Energi (kJ/kcal)	782 KJ 187 kcal
Salt (g)	4,8

*mikrobiologiska kriterier – förordning (EG) nr 2073/2005

**om provet tagits i distributions- eller senare led

***Sporer av Clostridium botulinum förväntas finnas i produkten i små mängder

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.
- Identifikationsnummer (SE 1234 EU) 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 liksom spädbarn.

