

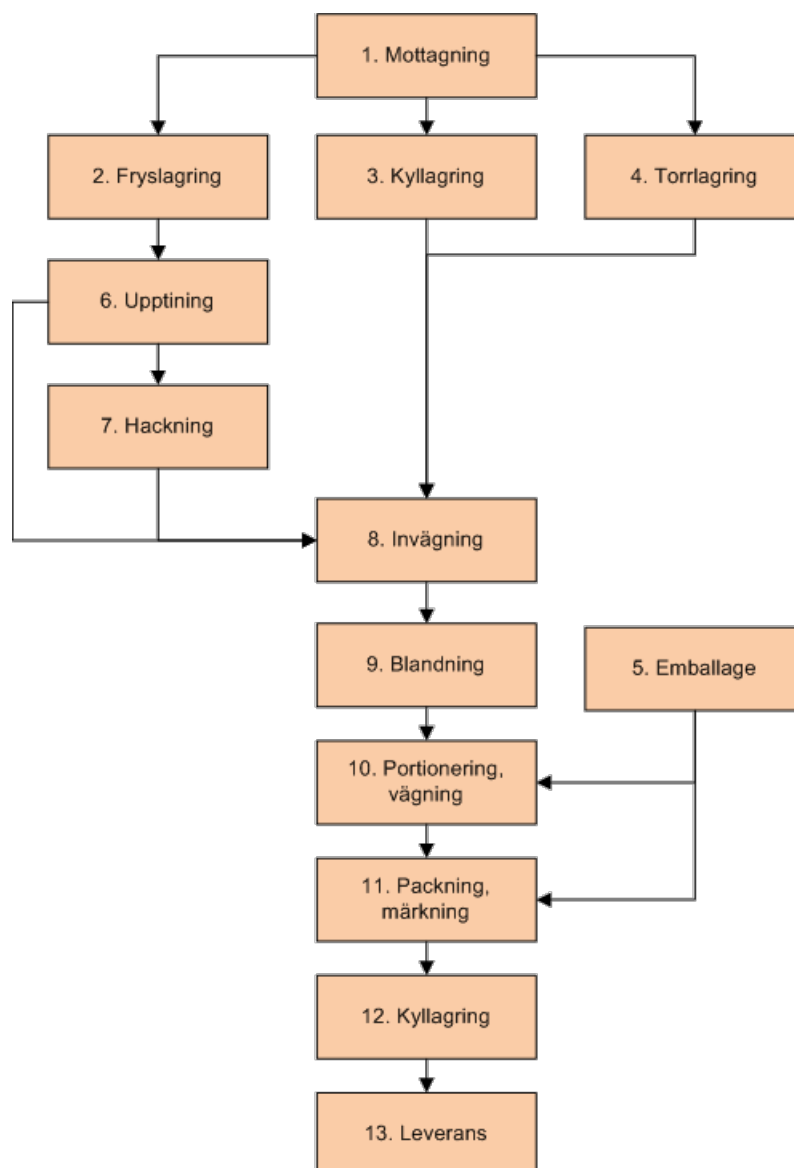
Majonnäsbaserade fiskprodukter - Flödesschema och processbeskrivning

Stödande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här hittar du exempel på ett flödesschema och en processbeskrivning för en majonnäsbaserad fisk- och skaldjursprodukt, här västkustsallad. Observera att det inte går att kopiera exemplet för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel på flödesschema

- västkustsallad



Exempel på processbeskrivning

- västkustsallad

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. Kyllagring	Crème fraiche, majonnäs och stenbitsrom lagras vid en temperatur av +4°C.
4. Torrlagring	Kryddor, salt och konserveringsmedel lagras torrt vid rumstemperatur.
5. Emballage	Inneremballage lagras i obrutna förpackningar tillsammans med ytteremballage.
6. Upptining	Upptining sker genom att innehållet (ca 10 kg/st) hålls upp i ett vattenkar med reglering av vattentemperaturen. Samma kyl används för tillfällig lagring av färdigblandade satser eller hackade räkor.
7. Hackning	Räkor hackas i en maskin. Därefter lagras de i skänkvagn (rostfri) under cirka 30 minuter i rumstemperatur.
8. Invägning	Ingredienser vägs in på elektronisk våg. Kryddor, salt, smakförstärkare och konserveringsmedel, stabiliseringsmedel blandas tillsammans efter invägning.
9. Blandning	Alla ingredienser hålls upp i ett blandningskärl (400 l) och blandas med en maskinell omrörare under cirka 15 minuter. Blandningskärlen transporteras till portioneringsutrustningen (cirka 5 meter). Vid produktionsstörningar av fyllningsutrustningen som tar längre tid än 30 minuter att åtgärda eller vid lunchavbrott dras färdigblandade oförpackade produkter till kylrum.
10. Portionering/vägning	Blandningen pumpas via en slang direkt ner i kärlet upp till portioneringsutrustningen. Innerförpackningar lock och underdel laddas i respektive fack på maskinen. Förpackningen står på en vägcell som stoppar fyllningen när rätt vikt uppnås.
11. Packning och märkning	Efter portioneringsutrustningen förs förpackningarna via ett matarband ut till packningsrum. De förpackade produkterna märks med en etikett på sidan av underdelen. Förpackningarna läggs i papplådor som staplas på träpall. Därefter plastas hela pallen.
12. Kyllagring	Pallarna lastas ut på kyllagret och lagras vid en temperatur av +4°C.
13. Leverans	Pallarna levereras ut till väntande kylbilar (+8°C).

Senast uppdaterad 21 januari 2020 Ansvarig grupp SV_SL