Majonnäsbaserade 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 majonnäsbaserad fisk- och skaldjursprodukt, här västkustsallad. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel på produktbeskrivning – västkustsallad

Produkt

Västkustsallad, hel. Artikel nr: 1235, vikt 500 gram.

Råvaror

Frysta skalade räkor, majonnäs, Crème fraiche, stenbitsrom (salt, E 151), kryddor, aromer, smakförstärkare, konserveringsmedel, salt, vatten, stabiliseringsmedel. Inga genmodifierade produkter tillåts.

Processförhållanden

Räkor tinas i innerförpackning (plast) i ett vattenbad med termostatreglering. Övriga ingredienser är pastöriserade produkter som lagras i kyl. Produktionen sker satsvis och ingredienserna blandas i behållare efter invägning. Kryddor, salt och konserveringsmedel inhandlas färdigblandad enligt specifikation från ett kryddföretag. Total tiningstid för en räkförpackning är en timme. Satsning och fyllning i plasttråg sker via en automatisk doserare. Varje förpackning vägs individuellt i detta moment. Efter packning mellanlagras produkterna i kyl. Pallsättning sker på annat ställe än i fyllningsrum. Efter pallsättning lagras produkterna i kylrum.

Konserveringsmedel i form av bensoesyra (E 210) tillsätts med 0,5 g/kg räknat som syra och kaliumsorbat (E 202) med 1 g/kg räkor räknat som syra. Inblandning av stabiliseringsmedel (guarkärnmjöl och xantangummi) får ske utan begränsningar.

Produktegenskaper

Räksalladen är lättsaltad och salthalten i slutprodukten uppgår till 1 %. Vattenaktiviteten i slutprodukten uppgår till 0,98 och pH-värdet varierar mellan 5,2-5,6. Smaken ska vara mild med svag lukt av fisk och räkor.

Mikrobiologiska egenskaper	Produktionsdag	Bäst före-dag
Totalantal aeroba bakterier	< 3 log cfu/g	< 6 log cfu/g
Koagulaspositiva stafylokocker	< 2 log cfu/g	< 2 log cfu/g
Enterobacteriaceae	< 2 log cfu/g	< 2 log cfu/g
Mjölksyrabakterier	< 2 log cfu/g	< 5 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	1328 kJ/321 kcal
Fett	29 g
- varav mättat fett	2,5 g
Kolhydrater	5,5 g
- varav sockerarter	3,1 g
Protein	9,5 g
Salt	1,0 g

Hållbarhetstid

Märkningen av produkten innehåller uppgifter om bäst före-dag som är satt till 35 dagar från produktionsdag samt kylvara +4 ºC. En rekommendation 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 gjord av plast och formad som ett tråg med snäpplock. Paketet utgör en barriär mot kontamination från bakterier och virus. Den har dock lätt för att gå sönder vid ovarsam hantering. Inför transport läggs trågen i en skyddande ytterförpackning av kartong. Den färdiga produkten lagras sedan i kylrum (+2 ºC) i högst två dygn.

Distribution

Under transporten anlitas 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 salladen från butiken till konsumenten.

Produktens förväntade beredning

På förpackningen finns en instruktion till konsumenten om att produkten kan ätas utan föregående upphettning.

Målgrupper

Hela befolkningen inklusive riskgrupper som har svagt immunförsvar. Undantaget är de personer som är överkänsliga för något av ämnena fisk, ägg (majonnäs), mjölk och kräftdjur.

Senast uppdaterad 15 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH