

Majonnäsbaserade fiskprodukter - Princip 3-5

Stödjande instruktion för Livsmedelsverket och kommuner

Här finner du exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder för majonnäsbaserade fiskprodukter, här västkustsallad. Observera att du inte kan kopiera exemplet rakt av för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder
- västkustsallad

Steg Potentiell fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
CCP 1 Mottagning			
Förekomst av sulfit	>10 ppm	Vad: Certifikat fri från, innehållsförteckning på råkförpackningar. Hur: Vid ankomst. Vem: Operatör.	Om frihet från inte kan garanteras se till att sulfit deklarerar på slutprodukt.
CCP 2 Invägning			
Kemisk fara vid överdosering av konserveringsmedel	1. Högst 216 g/100 kg färdig blandning av E210 & E202 (majonnäsen innehåller redan dessa två). 2. Blandningstid av ingredienser under minst 5 min så att tillsatserna fördelas jämnt i satsen	Vad: 1. Invägning av rätt mängder enligt recept, och fördelning av ingredienser i blandningen. 2. Inställning av blandningstid Hur: 1. Före varje blandning 2. Efter fördelning av ingredienser i blandare Vem: Operatör	1. Vid överdosering kontakta kvalitetschef, stoppa satsen för utvärdering 2. Om blandare stoppar före ljudsignal övergå till stegvis blandning tills rätt blandningstid uppnås
CCP 3 Blandning			
Korskontamination av allergener från utrustning vid produktbyten inom dag.	Produktbyte måste ske enligt fastställd produktionsordningsföljd där allergener beaktas i annat fall ska rengöring ske av linjen.	Vad: Att produkter följer varandra enligt godkänd ordningsföljd eller att mellanliggande rengöring sker Hur: Före produktbyte Vem: Operatör	Vid fel kontakta kvalitetschef, stoppa satsen för utvärdering.
CCP 4 Packning/ Märkning			
Allergener	Alla allergener som framgår av produktionsordern ska anges på etikett.	Vad: Förpackningens allergen angivelse mot produktionsorder Hur: Första förpackningen per produktionsomgång Vem: Operatör	Särskilj och märk rätt med nya förpackningar/etiketter

Exempel vid redlighetsfaror - västkustsallad

Steg Potentiell redlighets-fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
DAP 1 Portionering/ Vägning			
Felaktig nettovikt	Ingen förpackning får avvika med 6 % Partiet får i genomsnitt avvika med högst 3 %.	Vad: Inställning av portionerare. Stickprover tas ut 2/timme Hur: Vid start. Under produktion. Vem: Operatör.	Kalibrera portionerare Är något stickprov >6% stoppa och utvärdera.

Senast uppdaterad 4 februari 2020 Ansvarig grupp SV_SL