

# Majonnäsbaseade fiskprodukter - Princip 3-5

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 exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder för majonnäsbaseade 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

| <b>Steg</b>                                   | <b>Potentiell fara</b>  | <b>Kritiskt gränsvärde</b>   | <b>Övervakning</b><br>Vad, hur, vem  | <b>Korrigerande åtgärd</b>   |
|---|---|--|--|--|
| <b>CCP 1</b><br><b>Mottagning</b>             | Förekomst av sulfit   | >10 ppm  | Vad: Certifikat fri från, innehålls-förteckning på räk-förpackningar.<br>Hur: Vid ankomst.<br>Vem: Operatör.   | Om frihet från inte kan garanteras se till att sulfit deklarerar på slutprodukt.   |
| <b>CCP 2</b><br><b>Invägning</b>              | Kemisk fara vid överdosering av konserverings-medel                         | 1. Högst 150 g/100 kg färdig blandning av E210 & E202 räknat som syra (majonnäsen innehåller redan dessa två).<br>2. Blandningstid av ingredienser under minst 5 min så att tillsatserna fördelas jämnt i satsen | Vad:<br>1. Invägning av rätt mängder enligt recept, och fördelning av ingredienser i blandningen.<br>2. Inställning av blandningstid<br>Hur:<br>1. Före varje blandning<br>2. Efter fördelning av ingredienser i blandare<br>Vem: Operatör | 1. Vid överdosering kontakta kvalitetschef, stoppa satsen för utvärdering<br>2. Om blandare stoppar före ljudsignal övergå till stegvis blandning tills rätt blandnings-tid uppnås |
| <b>CCP 3</b><br><b>Blandning</b>              | Kors-kontamination av allergener från utrustning vid produktbyten inom dag. | Produktbyte måste ske enligt fastställd produktions-ordningsföljd där allergener beaktas i annat fall ska rengöring ske av linjen.   | Vad: Att produkter följer varandra enligt godkänd ordningsföljd eller att mellanliggande rengöring sker<br>Hur: Före produktbyte<br>Vem: Operatör  | Vid fel kontakta kvalitetschef, stoppa satsen för utvärdering.   |
| <b>CCP 4</b><br><b>Packning/<br/>Märkning</b> | Allergener  | Alla allergener som framgår av produktions-order ska anges på etikett.   | Vad: Förpackningens allergen angivelse mot produktions-order<br>Hur: Första förpackningen per produktions-omgång<br>Vem: Operatör  | Särskilj och märk rätt med nya förpackningar/etiketter   |

Exempel vid redlighetsfaror - västkustsallad

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

Senast uppdaterad 2 mars 2021 Ansvarig grupp SV\_SL