

# 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

Steg	Potentiell fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
<b>CCP/OPRP 1 Mottagning</b>	Förekomst av sulfit	>10 ppm	Vad: Certifikat fri från, innehålls-förteckning på räk-förpackningar. Hur: Vid ankomst. Vem: Operatör.	Om frihet från inte kan garanteras se till att sulfit deklarerar på slutprodukt.
<b>CCP/OPRP 2 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). 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 blandnings-tid uppnås
<b>CCP/OPRP 3 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 Hur: Före produktbyte Vem: Operatör	Vid fel kontakta kvalitetschef, stoppa satsen för utvärdering.
<b>CCP/OPRP 4 Packning/ Märkning</b>	Allergener	Alla allergener som framgår av produktions-order ska anges på etikett.	Vad: Förpackningens allergen angivelse mot produktions-order Hur: Första förpackningen per produktions-omgång 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> Vad, hur, vem	<b>Korrigerande åtgärd</b>
<b>DAP 1</b> <b>Portionering/</b> <b>Vägning</b>	Felaktig nettovikt	Ingen förpackning får underskrida den dubbla negativa avvikelsen i nettovikt d.v.s. lägre än 6 %. Det faktiska innehållet i en färdig-förpackning får i genomsnitt inte vara mindre än den nominella mängden (se STAFS 2017:1)	Vad: Inställning av portionerare.  Stickprov tas ut 2 per timme.  Hur: Vid start. Under produktion.  Vem: Operatör.	Kalibrera portionerare  Är något stickprov > 6 % stoppa och utvärdera.

Senast uppdaterad 27 juli 2022 Ansvarig grupp SV\_SL