Sockersaltad sill - 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 sockersaltad sill lagd i en tunn sås (lag), i det här fallet matjessill. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla sorters sockersaltad sill. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

Exempel på produktbeskrivning - matjessill

Produkt
Matjessill, vikt 200 gram varav 100 gram sill.

Råvaror
Sill i bit (*Clupea harengus*), vatten, salt, socker, ättika, konserveringsmedel (E211), kryddor (dill, kanel, kryddpeppar, kryddnejlika och sandelträ).

Produktegenskaper
Skinn- och benfria gaffelbitar av socker- och saltkryddad sill. Fast och ganska fet i konsistensen och bra balans mellan sälta och sötma. pH på den färdiga varan är 4,5 och salthalten 6 %.

Mikroorganismer/deras toxin, metaboliter	**Produktionsdag**	**Bäst före-dag**
Totalantal aeroba bakterier	< 3 log cfu/g	< 6 log cfu/g
Staphylococcus aureus	< 1 log cfu/g	< 1 log cfu/g
Enterobacteriaceae	< 2 log cfu/g	< 2 log cfu/g
Mjölksyra bakterier	< 2 log cfu/g	< 6 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
Histamin	< 100 mg/kg Mikrobiologiska kriterier, se förordning (EG) nr 2073/2005	< 100 mg/kg Mikrobiologiska kriterier, se förordning (EG) nr 2073/2005

Energi och näringsämne	Näringsämne per 100 g vara
Energi	1312 kJ / 315 kcal
Fett	22,6 g
- varav mättat fett	5,4 g
- varav enkelomättat fett	9,4 g
- varav fleromättat fett	5,8 g
Kolhydrater	12 g
- varav sockerarter	12 g
Protein	16 g
Salt	6,3 g

Hållbarhetstid
Matjessillen bevaras i sin förpackning under kylda förhållanden under tre månader räknat från förpackningsdagen i en oöppnad förpackning vid en temperatur under +8 ºC.

Förpackning
Förpackningen utgörs av en plastförpackning som formas på plats med svetsat lock. Fiskmängden vägs in individuellt mot en fast mängd, sedan fylls såsen till burkens undre kant. All fyllning, förslutning och svetsning sker automatiskt. Trågen staplas i kartonger som försluts inför pallsättning.

Märkning
Förpackningarna består av en konsumentförpackning. På varje förpackning sätts en etikett med uppgift om:

- Beteckning: Matjessill
- Ingrediensförteckning: SILL i bit (50 %), vatten, salt, socker, ättika, konserveringsmedel (E211 och E210), kryddor (dill, kanel, kryddpeppar, kryddnejlika och sandelträ)
- Näringsdeklaration
- Bäst före-datum (dag, månad, år)
- Företagets namn och adress.
- Identifieringsmärke: (SE 007 EG) inramat av ett ovalt märke
- Nettovikt i gram (gäller hela vikten exklusive lag) 200 gram varav sill 100 gram
- Förvaringsanvisning (förvaras vid högst +8 ºC)

Varje pall märks med en palletikett med samma uppgifter med skillnaden att en total nettovikt anges och pallnummer. På varje låda sätts en etikett med uppgift om: Varuslag (Matjessill).

Produkten märks frivilligt med fångstområde: Nordostatlanten utom Östersjön.

Förpackning i skyddande atmosfär.

Distribution
Under transporten anlitas kyltransportör. Grossistledet och detaljistledet förvarar produkten i kyla. Produkten transporteras kyld.

Produktens förväntade beredning
Produkten kommer troligen ätas utan ytterligare upphettning.

Målgrupper
Hela befolkningen inklusive riskgrupper som är immunsvaga. Undantaget är de personer som är överkänsliga för fisk.