

Sockersaltad sill - Produktbeskrivning

Här ger Livsmedelsverket en instruktion för hur kontrollen ska rapporteras.

Här 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.

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 %.

Hållbarhetstid

Matjessillen bevaras i sin förpackning under kylda förhållanden under tre månader räknat från förpackningsdagen i en oöppnad förpackning vid en temperatur av <+8 °C.

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.

Mikrobiologiska egenskaper (log)	Produktionsdag	Bäst före-dag
Totalantal	<3	<6
Stafylococcus aureus	<1	<1
Enterobacteriaceae	<2	<2
Mjölksyra bakterier	<2	<6
Listeria monocytogenes	neg/25 g	<2
Salmonella	neg/25 g	neg/25 g
Clostridium botulinum	neg***	neg
Histamin, 9 prover (p)		<2 p 100 mg/kg 0 p> 200mg/kg

Näringsinnehåll/100 gr vara	
Fett (g)	22,6
Varav mättat fett	5,4
enkelomättade	9,4
fleromättade	5,8
Varav omega 3	2,3
Protein (g)	16
Kolhydrater	12
Energi (kJ/kcal)	314/1314
Salt (g)	6,3

*mikrobiologiska normer, se förordning (EG) nr 2073/2005

**om provet tagits i distributions- eller senare led

***Sporer av Clostridium botulinum förväntas finnas i produkten i små mängder

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 °C)

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: Nordöstatlant 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.