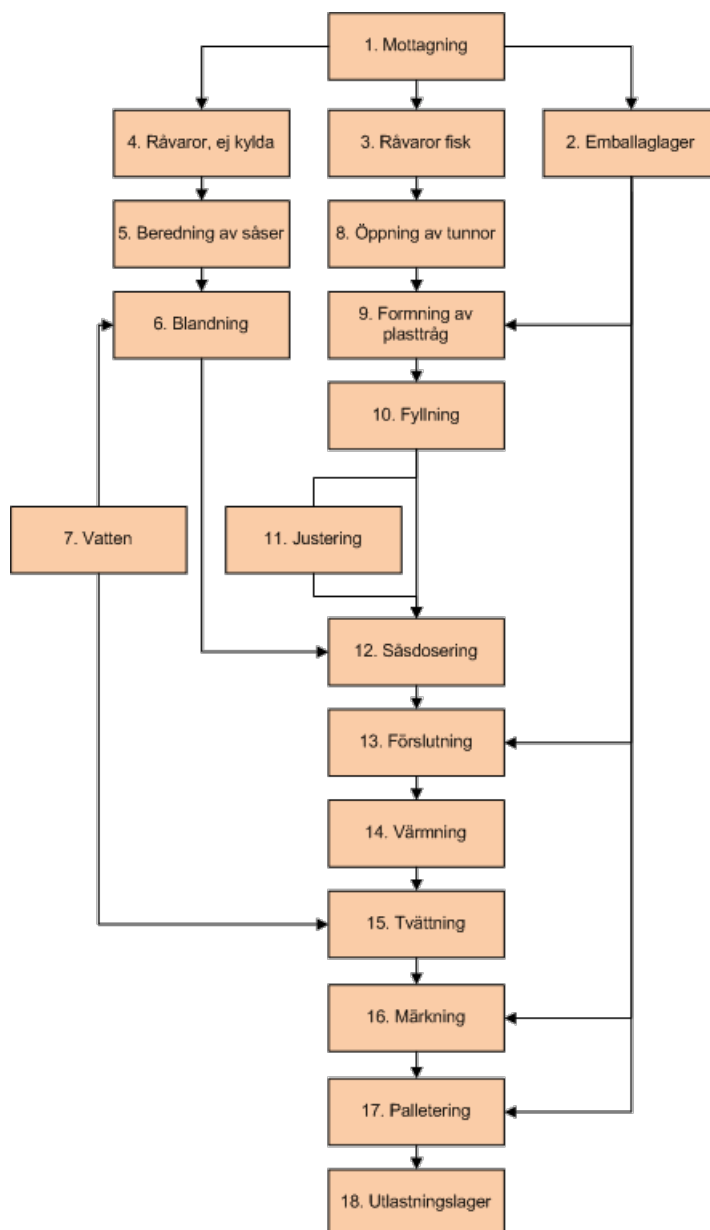


Sockersaltad sill - Flödesschema och processbeskrivning

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 exempel på ett flödesschema och en processbeskrivning för en sockersaltad sill lagd i en tunn sås (lag), här matjessill. Observera att det inte går att kopiera exemplen för alla sorters sockersaltad sill. Varje produkt har sina frågeställningar.

Exempel på flödesschema - matjessill



Exempel på processbeskrivning - matjessill

| Processteg | Beskrivning |
|--------------------------|---|
| 1. Mottagning | Produkter och förpackningsmaterial ankommer anläggningen, viss kontroll sker av att emballage är helt och rätt mängd och sort levererats. Följesedlar dokumenteras. |
| 2. Emballagelager | Plastfilm för formning och försegling lagras i kallager. |
| 3. Råvaror, fisk | Tunnor som innehåller sillbitar marinerade i en lake med salt, socker och lite ättika (HAc) tillsammans med kryddor. Lagras i kylager. |
| 4. Råvaror, ej kylda | Råvaror som inte kräver kyla lagras i torrlager i säckar eller tankar. |
| 5. Beredning av såser | Uppvägning av olika ingredienser enligt recept. |
| 6. Blandning | Blandning och pumpning till behållare för sås. |
| 7. Vatten | Vatten för såsberedning och tvättning av burkar. |
| 8. Öppning av tunnor | Innehållet kontrolleras för varje tunna genom sensorisk kontroll. Sillen frånskiljs laken. Godkänd vara läggs över i skänkvagnar som förs till fyllningslinje. |
| 9. Formning av plasttråg | Pallar med plastfilm för formning av tråg avemballeras och förs över till fyllningslinjen. Trågen formas. |
| 10. Fyllning | Sillbitarna förs på ett transportband till en vägningsstation med behållare som öppnar sig när rätt fiskmängd uppnås och tömmer innehållet ner i burken. |
| 11. Justering | Trågen med sill förs automatisk över en vågplatta och burkar med för låg vikt omdirigeras till ett manuellt matarbord där vikten korrigeras manuellt med mer produkt. |
| 12. Såsdosering | Trågen med sill förs vidare efter linjen och fylls automatiskt med såsblandningen till rätt mängd. |
| 13. Förslutning | Plastfilm till trågens lock matas in i ett magasin. |
| 14. Värmning | Plastfilmen för lock sätts över tråget och förseglas genom värmning. |
| 15. Tvättning | Förslutna tråg tvättas och lufttorkas, eventuella läckande tråg tas bort manuellt |
| 16. Märkning | Uppgifter om bäst före-datum stämplas på locket. |
| 17. Palettering | Trågen pallsätts, plastas och förses med en palletkett. Läckande förpackningar kasseras. |
| 18. Utlastningslager | Färdiga pallar sätts i ett kylager i avvaktan på distribution. |