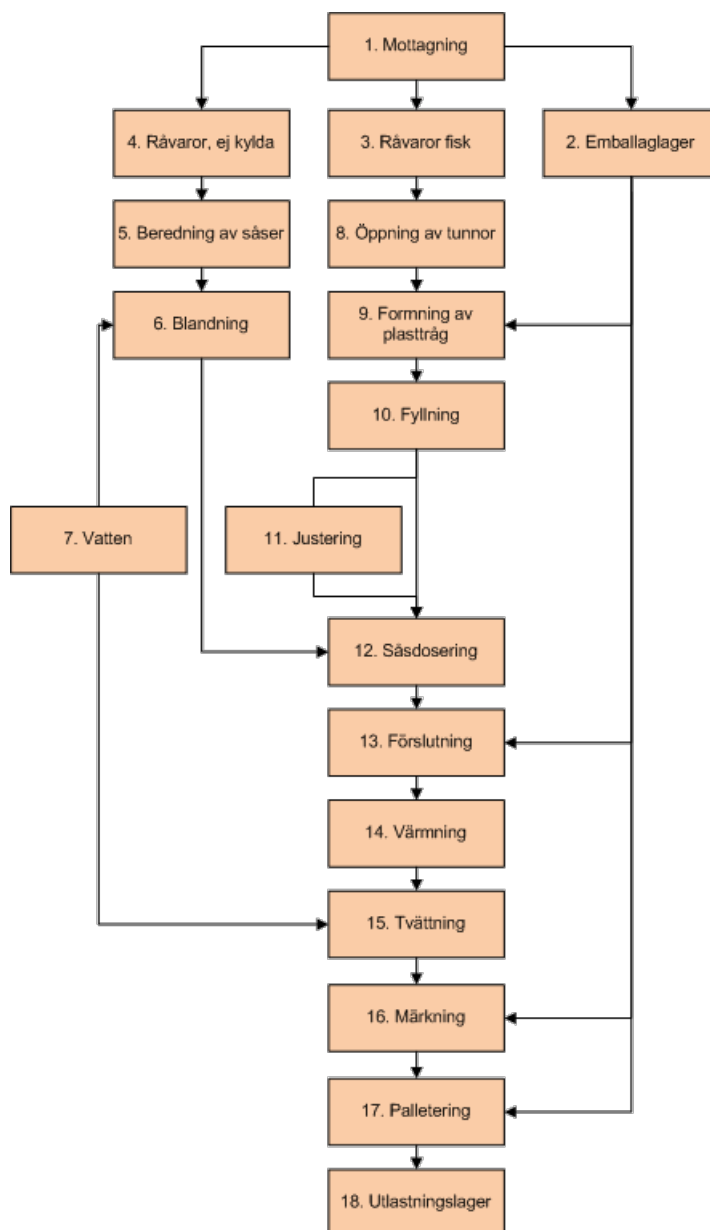


# Sockersaltad sill - Flödesschema och processbeskrivning

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

<b>Processteg</b>	<b>Beskrivning</b>
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 palletikett. Läckande förpackningar kasseras.
18. Utlastningslager	Färdiga pallar sätts i ett kylager i avvaktan på distribution.