

Sockersaltad sill - 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.

Här finner du exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder identifierade av företaget för sockersaltad sill i tunn sås (lag). Obs att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla sorters sockersaltade sillinläggningar. Varje produkt har sina frågeställningar.

Exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder
– matjessill

Steg	Potentiell fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
CCP 1				
Beredning av såser				
Kemisk fara (bensoat)	Högst 2 gram av bensoat och sorbat per kilo sås	Vad: Mängden tillsatta ingredienser enligt recept. Hur: Invägning av alla ingredienser för sig. Efterkontroll av pH på den färdigblandade såsen. Vem: Utförs av operatör.	Stoppa och utvärdera. Vid för högt pH justera HAc mängd.	
Tillväxt av Clostridium botulinum i senare led	HAc 1-1,5%, pH < 4,5	Vad: Mängden tillsatta ingredienser enligt recept. Hur: Invägning av alla ingredienser för sig. Efterkontroll av pH på den färdigblandade såsen. Vem: Utförs av operatör.	Stoppa och utvärdera. Vid för högt pH justera HAc mängd.	
CCP 2				
Öppning av tunnor				
Clostridium botulinum	Ingen tunna får ha innehåll som har hårdare partier av fisk med avvikande färg och eller lukt. pH <4,5	Vad: Förekomst av fiskpartier med avvikande färg och lukt Hur: Vid tömning av tunnor Vem: Operatör	Stoppa, håll upp innehållet i en särskild vagn, kontakta kvalitetsavdelning och utvärdera	
Parasiter	Lagring >6 veckor	Vad: Vid val av parti som ska användas kontrolleras tunnornas märkning för produktionsdatum Hur: Före tömning i lagret Vem: Operatör	Stoppa, och välj tunnor i lagret med längre lagringstid.	

Exempel vid redlighetsrisker (DAP) – matjessill

Steg DAP	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
Öppning av tunnor			
Sensoriska avikelser (härsken lukt och avikande smak och färg)	Alla tunnor kontrolleras för förekomst av avikande smak, konsistens och färg	Vad: Förekomst av fisk med avikande färg och lukt. Hur: Vid tömning av tunnor. Vem: Operatör	Stoppa och håll upp innehållet i en särskild vagn, kontakta kvalitetsavdelning och utvärdera
Justering			
Undervikt	Ingen burk får underskrida den dubbla negativa avikelsen i nettovikt dvs lägre än 6 %. Partiet som helhet får underskrida med högst ..% från angiven vikt	Vad: Att rätt mängd sill vägs upp i varje burk. Hur: Inställning av vågcell innan igångsättning. Kontroll visuellt. Vem: Operatör	Plocka bort burkar med underfyllnad, stoppa bandet vid störningar som kräver kalibrering av givare.

Senast uppdaterad 4 februari 2020 Ansvarig grupp SV_SL