Sockersaltad sill - Princip 7 - Dokumentation

Här ger Livsmedelsverket vägledning om hur kraven i lagstiftningen kan uppnås. Vägledningen är inte bindande och utesluter inte andra sätt att uppfylla kraven.

Ta del av exempel på hur dokumentation kan se ut för sockersaltad sill i tunn sås (lag), här matjessill. Det går inte att kopiera exemplen för alla produkter i sortimentet. Alla har sina frågeställningar.

Exempel på rutin för beredning av såser

Varje såsblandning dokumenteras utifrån ifyllt blandningsprotokoll. Antingen sker dokumentationen genom att fasta mängder för varje ingrediens bockas av i ett blandningsprotokoll eller också anges de exakta mängderna för varje ingrediens.

När alla ingredienser har blandats tas ett prov ut på såsen och analyseras för pH-värde. Protokollet signeras. I blandningsprotokollet bör det framgå vilket eller vilka börvärden som har satts för pH-värdet.

Har avvikelser upptäckts, till exempel om pH-värdet är högre än som anges, ska korrigerande åtgärder vidtas. Sådana ska vara skriftliga.

Exempel på rutin för öppning av tunnor

Vid tömning av tunnor bör alla avvikelser som har att göra med att korrigerande åtgärder vidtagits dokumenteras.

Protokoll med uppgifter om resultatet av kalibrering av pH-mätare ska också dokumenteras.

Vad gäller parasitfaran ska det framgå vilka tunnor (nummer) som använts utifrån inläggningsdatum och datum för uttag.

En notering att minst sex veckors lagring har skett för bör framgå av underlaget.

Senast uppdaterad 16 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH