Syrabehandlad sill - Produktbeskrivning

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 ett exempel på en produktbeskrivning av en syrabehandlad sill lagd i en tjock sås, här senapssill. Det går inte att kopiera exemplet för alla sorters syrabehandlade produkter. Varje produkt har sina frågeställningar.

Exempel på produktbeskrivning - senapssill

Produkt
Senapssill

Råvaror
Sill i bit (*Clupea harengus*), majonnäs, kryddor, senap, socker, crème fraiche, salt, ättika, konserveringsmedel, stabiliseringsmedel, färgämne, surhetsreglerande medel.

Produktegenskaper
Skinn- och benfria gaffelbitar av syrakonserverad sill. Mjäll, syrlig krämig och med en avvägd sälta, och framträdande senapssmak. pH för den färdiga varan är 4,5 och salthalten 3 %.

Mikrobiologiska egenskaper	**Produktionsdag**	**Bäst före-dag**
Totalantal aeroba bakterier	< 3 log cfu/g	< 7 log cfu/g
Staphylococcus aureus	< 1 log cfu/g	< 1 log cfu/g
Enterobacteriaceae	< 2 log cfu/g	< 2 log cfu/g
Mjölksyra bakterier	< 2 log cfu/g	< 7 log cfu/g
Listeria monocytogenes	neg/25 g Mikrobiologiska kriterier, förordning (EG) nr 2073/2005	neg/25 g Mikrobiologiska kriterier, förordning (EG) nr 2073/2005
Salmonella	neg/25 g	neg/25 g
Clostridium botulinum	neg Sporer av Clostridium botulinum förväntas finnas i produkten i små mängder	neg Sporer av Clostridium botulinum förväntas finnas i produkten i små mängder
Histamin	< 100 mg/kg Mikrobiologiska kriterier, förordning (EG) nr 2073/2005	< 100 mg/kg Mikrobiologiska kriterier, förordning (EG) nr 2073/2005

Energi och näringsämne	Näringsvärde per 100 g vara
Energi	972 kJ / 234 kcal
Fett	17 g
- varav mätt fett	1,6 g
- varav enkelomättat fett	10 g
- varav fleromättat fett	4,6 g
Kolhydrater	13 g
- varav sockerarter	10 g
Protein	7,2 g
Salt	3,0 g

Hållbarhetstid
Senapssillen bevaras under kylda förhållanden under tio månader räknat från förpackningsdagen i oöppnad förpackning vid en temperatur under +8 ºC.

Förpackning
Förpackningen utgörs av en glasburk med lock. Fiskmängden vägs in individuellt mot en fast mängd, sedan fylls såsen till burkens övre kant. All fyllning och lockpåtagning sker automatiskt. Burkarna staplas i kartonger och försluts inför pallsättning.

Märkning
Förpackningarna består av en konsumentförpackning. På varje förpackning sätts en etikett med uppgift om:

- Beteckning (Senapssill)
- Ingrediensförteckning: SILL i bit (45%), majonnäs (rapsolja, vatten, ÄGG, socker, gult SENAPSFRÖ, vinäger, salt, syror (ättiksyra, citronsyra), kryddor, konserveringsmedel (E202)), stabiliseringsmedel (guarkärnmjöl, xantangummi), senap (13,1%) (vatten, gult och brunt SENAPSFRÖ, socker, ättiksprit, salt, kryddor), socker, CRÈME FRAICHE (GRÄDDE, syrningskultur), salt, ättiksyra, dill, konserveringsmedel (E211), stabiliseringsmedel (natriumalginat), färgämne (riboflavin), surhetsreglerande medel (citronsyra).
- Näringsdeklaration
- Bäst före-datum (dag, månad, år)
- Företagets namn och adress.
- Identifieringsmärke: (SE 1235 EG) inramat av ett ovalt märke
- Nettovikt i gram (avser hela vikten inklusive sås)
- Andel sill i gram (frivillig uppgift)
- Förvaringsanvisning (förvaras vid högst +8 ºC)

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 (Senapssill).

Produkten märks frivilligt med fångstområde: Nordostatlanten utom Östersjön.

Distribution
Under transporten anlitas kyltransportör. Grossistledet och detaljistledet förvarar produkten i kyla. Produkten transporteras kyld.

Produktens förväntade beredning
Produkten kommer troligen ätas, både sillen och såsen, utan ytterligare upphettning.

Målgrupper
Hela befolkningen inklusive riskgrupper som är immunsvaga. Undantaget är de personer som är överkänsliga för fisk, mjölk, ägg och senap.

Senast uppdaterad 17 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH