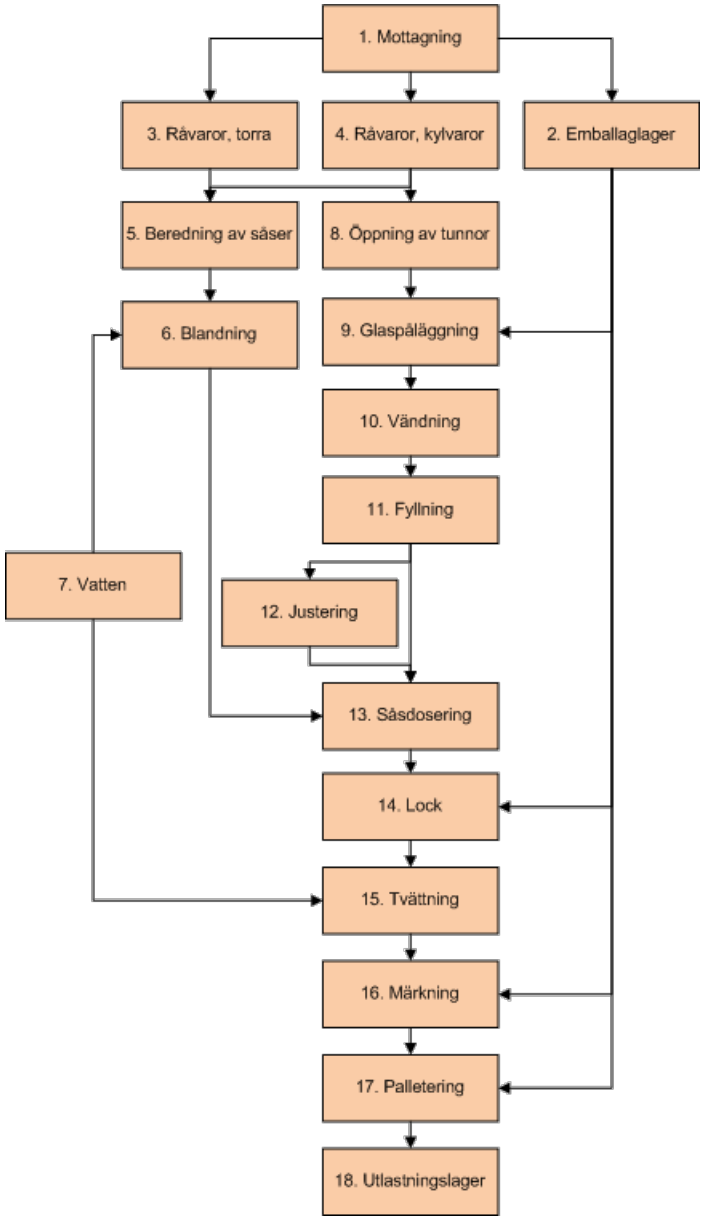
Syrabehandlad sill - Flödesschema och processbeskrivning

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

Ta del av ett exempel på ett flödesschema och en processbeskrivning för en syrabehandlad sill lagd i en tjock sås, här senapssill. Det går inte att kopiera exemplen för alla sorters syrabehandlad fisk. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

Exempel på flödesschema - senapssill



Exempel på processbeskrivning - senapssill

Processteg	Beskrivning
1. Mottagning	Produkter och förpackningsmaterial ankommer anläggningen, viss kontroll sker av att emballage är helt och att rätt mängd och sort levererats. Följesedlar dokumenteras.
2. Emballagelager	Glasburkar på pall (inplastade och nedåtvända) och lock lagras i emballagelager.
3. Råvaror, torra	Råvaror som inte kräver kyla lagras i torrlager i säckar eller tankar.
4. Råvaror, kylvaror	Tunnor som innehåller sillbitar (benfria bitar skurna på ett enhetligt sätt) marinerade i en lake med salt och ättika (HAc), lagras i kyllager. Sillbitarna håller en salthalt på 6-8 % och HAc 2-2,2 %. Även andra råvaror som kräver kyla, till exempel crème fraiche, lagras i kyl.
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 fyllda glasburkar.
8. Öppning av tunnor	Innehållet kontrolleras för varje tunna genom sensorisk kontroll. Sillbitarna frånskiljs laken. Godkänd vara läggs över i skänkvagnar som förs till fyllningslinje.
9. Glaspåläggning	Pallar med glasburkar avemballeras och förs över till glaslinjen.
10. Vändning	Glasburkar matas fram på ett transportband. Strax innan fyllning vänds varje burk automatiskt och blåses ren från föroreningar.
11. Fyllning	Sillbitarna förs på ett transportband till en vägningsstation med behållare som öppnar sig när rätt fiskmängd uppnås och tömmer innehållet ner i burken.
12. Justering	Glasburk med sillbitar förs automatisk över en vågplatta och burkar med för låg vikt omdirigeras till ett manuellt matarbord där vikten korrigeras manuellt med mer produkt.
13. Såsdosering	Burkarna med sillbitar förs vidare efter linjen och fylls automatiskt med såsblandningen till cirka 5 mm under den övre kanten på burken.
14. Lock	Locken till glasburkarna matas in i ett magasin som senare, när burken har fyllts med sillbitar och sås, sätter fast locket på burken. Kontroll sker automatiskt att locket är rätt påskruvat.
15. Tvättning	Burkarna med påsatt lock tvättas och lufttorkas.
16. Märkning	Etikett påförs burken, uppgifter om bäst-före datum stämplas liksom streckkoder.
17. Palettering	Burkarna pallsätts, plastas och förses med en palletikett.
18. Utlastningslager	Färdiga pallar sätts i ett kyllager för viktsutjämning och i avvaktan på distribution.