

Syrabehandlad 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 syrabehandlad sill. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av för alla sorters syrabehandlade sillinläggningar. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

Exempel på kritiska gränsvärden, övervakning och korrigerande åtgärder
– senapssill

Steg	Potentiell fara	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
CCP 1				
Beredning av såser				
Kemisk fara (bensoat)	Högst 2 gram av bensoat&sorbat per kg 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	Vid val av parti som ska användas kontrolleras tunnornas märkning för produktionsdatum, före tömning i lagret, görs av operatör	Stoppa, och välj tunnor i lagret med längre lagringstid.	
CCP 3				
Vändning				
Glassplitter	Alla burkar vänds och rengörs från fasta glasbitar genom blåsning Inga synbara glasbitar i burkar som passerar vändningssteget	Funktionen hos glasvändning och blåsprocessen. Visuell kontroll vid uppstart av operatör Förekomst av glasbitar i burkar. Visuell kontroll av att det inte finns några glasbitar kvar i stickprovstagna burkar efter vändning och blåsning. 12 burkar tas ut under ett skift 4 vid uppstart och 4 efter 4 timmar osv av operatör	Stoppa bandet, utvärdera risken för glassplitter i det parti som passerat steget mellan tidpunkten för den senaste visuella kontrollen Återställ funktionen så att en effektiv blåsning sker.	

Exempel vid redlighetsrisker (DAP) – senapssill

Steg DAP	Kritiskt gränsvärde	Övervakning Vad, hur, vem	Korrigerande åtgärd
Öppning av tunnor			
Sensoriska avikelser (hårsken lukt och avikande smak och färg)	Alla tunnor kontrolleras för förekomst av avikande smak, konsistens och färg	Förekomst av fisk med avikande färg och lukt. Vid tömning av tunnor. Operatör	Stoppa och håll upp innehållet i en särskild vagn, kontakta kvalitetsavdelning och utvärdera
Såsfyllning			
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	Att burken fylls upp till angivet riktmärke. Inställning av pumpslag (tid) vid såsfyllning och vågcell för fisken innan igångsättning. Kontroll visuellt att fyllning sker till rätt nivå. Operatör	Plocka bort burkar med underfyllnad, stoppa bandet vid störningar som kräver kalibrering av givare.

Senast uppdaterad 18 augusti 2020 Ansvarig grupp SV_SL