Surströmming - 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 fermenterad fisk, i det här fallet surströmming. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av. Alla produkter och processer har sina unika frågeställningar.

Exempel på produktbeskrivning - surströmming

Råvaror
Strömming (*Clupea harengus*), vatten, salt.

Produktegenskaper
Hel orensad och gälad strömming (gälar, magsäck och del av tarmen borttagen). Sensorik: simmig i burk, mjäll och lätt oljig karaktär med hög sälta, fyllig och god smak.

Mikroorganismer/deras toxin, metaboliter	**Produktionsdag**	**Bäst före-dag**
Staphylococcus aureus	< 1 log cfu/g	< 1 log cfu/g
Enterobacteriaceae	< 2 log cfu/g	< 2 log cfu/g
Mjölksyrabakterier	< 2 log cfu/g	< 8 log cfu/g
Listeria monocytogenes	neg/25 g Mikrobiologiska normer, se förordning (EG) nr 2073/2005	neg/25 g Mikrobiologiska normer, se 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
Histamin	< 100 mg/kg Mikrobiologiska normer, se förordning (EG) nr 2073/2005	< 100 mg/kg Mikrobiologiska normer, se förordning (EG) nr 2073/2005

Energi och näringsämne	Näringsinnehåll per 100 g vara
Energi	345 kJ/82 kcal
Fett	3,9 g
- varav mätt fett	0,7 g
Protein	11,8 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,05 g
Salt	8,9 g

Hållbarhetstid
Produkten bevaras i sin förpackning under kylda förhållanden under fyra månader räknat från förpackningsdagen i en oöppnad förpackning vid en temperatur av <+8 ºC. Produkten kan ätas under upp till ett år efter bäst före dagen. Vid förlängd lagring sker en gradvis nedbrytning vilket leder till en lösare produkt och med en mer komplex smak.

Förpackning
Förpackningen utgörs av lackad plåtburk (tenn) med falsat lock. Fiskmängden vägs in individuellt mot en fast mängd, sedan fylls laken till burkens övre kant. All fyllning och lockpåtagning sker automatiskt.

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

- Beteckning: Surströmming
- Ingrediensförteckning: Strömming, vatten och salt
- Näringsdeklaration
- Bäst före-datum (dag-månad, år)
- Företagets namn och adress
- Identifieringsmärke: (SE xxxx EG) inramat av en oval
- Nettovikt i gram (avser nettovikten exklusive lag)
- 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 (Surströmming).

Produkten märks frivilligt med fångstområde (inklusive ICES-område) och fångstmetod: fiskad med garn i Östersjön, (ICES-område, till exempel 30 (Bottenviken))

Distribution
Under transporten anlitas kyltransportör. Grossistledet och detaljistledet förvarar produkten i kyla även om detta inte är nödvändigt från livsmedelssäkerhetsskäl. Produkten transporteras kyld.

Produktens förväntade beredning
Produkten kommer troligen ätas utan ytterligare upphettning. Produkten innehåller ben och måste rensas av konsumenten på tallriken.

Målgrupper
Hela befolkningen inklusive riskgrupper som är immunsvaga. Undantaget är de personer som är överkänsliga mot fisk, liksom spädbarn. Sortimentet omfattas av Livsmedelsverkets konsumtionsråd vilka innebär råd om ett restriktivt intag för riskgrupper av fet fisk från Östersjön på grund av förhöjt innehåll av miljögifterna PCB och dioxiner.