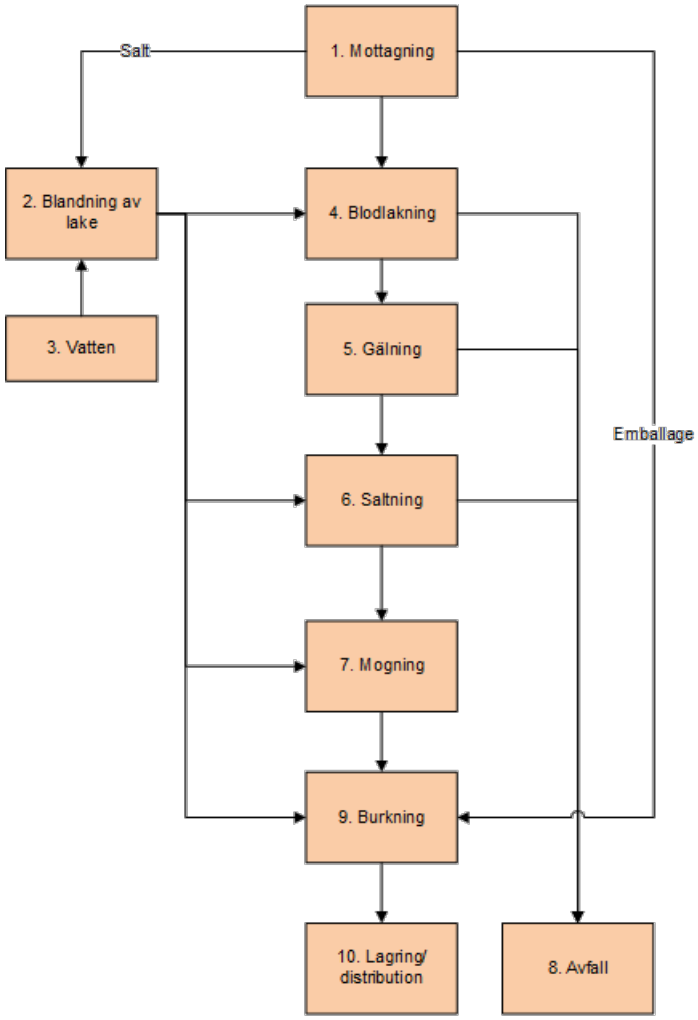
Surströmming - Flödesschema och processbeskrivning

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 exempel på ett flödesschema och en processbeskrivning för surströmming. Observera att det inte går att kopiera exemplet för alla produkter i sortimentet. Alla har sina unika frågeställningar.

Exempel på flödesschema - surströmming



Exempel på processbeskrivning - surströmming

Nr	Processteg/ ingredienser	Beskrivning
1	Mottagning	Mottagningskontroll av alla inkommande varor och emballage under dagtid. Efter ankomst körs varorna in i respektive varulager. Fisken förvaras i kyl i storlådor av plast med vatten och is.
2	Blandning av lake	Lake av olika styrka blandas i en saltblandare. Vatten och salt vägs in och blandas under omrörning. Salthalten kontrolleras med en Baumé-/salinometer.
3	Vatten	Vatten från egen registrerad brunn/kommunalt vatten.
4	Blodlakning	Fisk och en mättad saltlösning (359 gram salt löst i en liter vatten, 25 Baumégrader) blandas i förhållandet 2/3 fisk och 1/3 saltlösning. Förvaras under cirka 1-2 dygn i rumstemperatur i ett öppet kar och rörs om vid några tillfällen så att saltlösningen fördelas.
5	Gälning	Fisken tas upp från karet och gälas, det vill säga gälar, magsäck och delar av tarmen dras bort utan att buken skärs upp. Dålig fisk plockas bort (trasig eller klämd).
6	Saltning	Ny lake tillsätts, vanligtvis med en styrka på 12 Baumégrader (135 gram salt löst i en liter vatten) och förhållandet fisk och lake ska ge en slutlig styrka på 8,5-10 Baumégrader (100 gram salt löst i en liter vatten). Fisken läggs i tunnor med lock, tryckventil och topprist. Risten används för att förhindra att fisken flyter upp till ytan. Tryckventilen tillåter att gaser som bildas avges utan att luft släpps in.
7	Mogning	Fisken lagras mellan 16-18 ºC i två veckor. Jäsaktiviteten kontrolleras, den ska ha kommit ordentligt igång under denna tid. Efterföljande mogningstemperatur beror på när försäljning ska ske. Normalt lagras fisken under 6-8 veckor innan den burkas.
8	Avfall	Avfall samlas in och lämnas till en godkänd foder/avfallsmottagare av animaliskt klass III-avfall.
9	Burkning	Fisken portioneras ner i en burk med lake, lock sätts på och falsas fast med en falsmaskin. Lagring sker i kyla i avvaktan på utleverans. En viss eftermogning och gasbildning sker efter burkningen. Mängden gas som bildas beror på temperaturen, desto lägre temperatur desto mindre gasutveckling. Bäst före-datum stämplas på burken. Övriga uppgifter finns färdigtryckta. Burkarna pallsätts och plastas.
10	Lagring/distribution	Pallarna lastas ut på kyllagret och lagras eller distribueras vid en temperatur av +8°C.

Senast uppdaterad 22 juli 2025 Ansvarig grupp ROR_LH