

# Rakfisk - 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 finner du ett exempel på en produktbeskrivning av fermenterad fisk, i det här fallet rakfisk. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

## Exempel på produktbeskrivning - rakfisk

### Råvaror

Rensad Regnbågslax (*Oncorhynchus mykiss*), salt, vatten.

### Produktgenskaper

Röd till färgen. Sensorik: Frisk och syrlig smak med en smörig och krämig konsistens med viss sälta. Smakens utveckling och konsistensen skiljer sig mycket åt beroende på lagringstidens längd som kan variera mellan två till 18 månader. Ju längre lagring desto krämigare konsistens och med starkare och mer komplex smakutveckling som följd. pH på den färdiga varan är 6,0 och en salthalt på ca 6 % (w/w).

| Mikroorganismer/deras toxin, metaboliter                             | Produktionsdag   | Bäst före-dag |
|--|--|---------------|
| Totalantal aeroba bakterier  | < 3 log cfu/g  | < 6 log cfu/g |
| Staphylococcus aureus  | < 1 log cfu/g  | < 1 log cfu/g |
| Enterobacteriaceae   | < 2 log cfu/g  | < 2 log cfu/g |
| Salttoleranta mjölksyrabakterier (t.ex. <i>Lactobacillus sakei</i> ) | < 2 log cfu/g  | < 8 log cfu/g |
| <i>Listeria monocytogenes</i>  | neg/25 g<br>Mikrobiologiska normer, se förordning (EG) nr 2073/2005                      | neg/25 g      |
| Salmonella   | neg/25 g   | neg/25 g      |
| <i>Clostridium botulinum</i>   | Neg<br>Sporer av <i>Clostridium botulinum</i> förväntas finnas i produkten i små mängder | neg           |

| Energi och näringsämne | Näringsinnehåll per 100 g vara |
|------------------------|--------------------------------|
| Energi                 | 444 kJ/105 kcal                |
| Fett                   | 3,4 g                          |
| - varav mätt fett      | 0,4 g                          |
| Kolhydrater            | 0,4 g                          |
| - varav sockerarter    | 0,4 g                          |
| Protein                | 18,3 g                         |
| Salt                   | 6 g                            |

**Hållbarhetstid**

Rakfisken bevaras i sin förpackning under kylda förhållanden i två månader räknat från förpackningsdagen i en oöppnad förpackning vid en temperatur av +4 °C eller lägre.

**Förpackning**

Förpackningen utgörs av en plastburk med lock.

**Märkning**

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

- Beteckning (Rakfisk)
- Ingrediensförteckning: Regnbågslax, vatten, salt
- Näringsdeklaration
- Bäst före-datum (dag-månad-år)
- Företagets namn och adress
- Identifieringsmärke: (SE 1236 EG) inramat av ett ovalt märke
- Nettovikt i gram (avser vikten exklusive lag)
- Förvaringsanvisning (förvaras vid högst +4 °C)

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 (Rakfisk).

Produkten märks frivilligt med produktionsmetod och ursprungsland: Odlad i Sverige i sötvatten.

**Distribution**

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

**Produktens förväntade beredning**

Produkten kommer troligen ätas utan ytterligare upphettning.

**Målgrupper**

Hela befolkningen exklusive riskgrupper som är immunsvaga. Undantaget är de personer som är överkänsliga för fisk.

Senast uppdaterad 7 februari 2022 Ansvarig grupp SV\_SL

192.121.81.12