

Nr	Processteg/ingredienser	Beskrivning
1	Mottagning	Mottagningskontroll sker av alla inkommande varor och emballage under dagtid. Efter ankomst körs varorna in i respektive varulager. Fisken förvaras isad i kyl. Som råvara används odlad regnbågslax. Fisken ska vara storlekssorterad, väl svält (tömd tarm) och avblodad, därefter sköljd i rent vatten och lagrad under smältande is fram till ankomst.
2	Blandning av lake	Salt ska vara av livsmedelskvalitet och kommer i 20-kilossäckar, som lagras torrt. Vid blandning av lake sker en invägning av vatten och salt som blandas tills allt salt har lösts sig. Salthalten kontrolleras med en Baumé-/salinometer.
3	Vatten	Vatten från egen registrerad brunn/kommunalt vatten.
4	Rensning	Fisken rensas och sköljs väl. Gälarna och njurranden avlägsnas.
5	Filettering	Fisken filetteras med maskin.
6	Saltning	Fisk och salt varvas och läggs in med buksidan uppåt i en plasthink. En viss mängd av saltet appliceras i bukhålan och en annan mellan fisklagren. Kan även göras med lake. Fisken packas väl så att ingen luft finns kvar. Efter cirka 1-2 dygn efterfylls hinkarna om det behövs med en tillsatt lake (62 gram salt/liter) så att vätskan helt täcker fisken. Förhållande salt och fisk ska vara 6 % på viktbasis. Rist som hindrar fisken att nå ytan kan monteras. Locket sätts på.
7	Mogning	Fisken lagras vid 4 °C i cirka 3 månader.
8	Förpackning	Eventuellt salt tillsätts i form av lake. Styrkan på den nya lagen anpassas till styrkan på den gamla. Fisken kan säljas i 10 liters plasthinkar med snäpplock eller omförpackas i mindre vakuumförpackningar utan lag.
9	Lagring/distribution	Kylvara. Fiskhinkar pallsätts och plastas.
10	Avfall	Avfall samlas in och lämnas till en godkänd foder-/avfallsmottagare av animaliskt klass III-avfall.

Senast uppdaterad 7 februari 2022 Ansvarig grupp SV_SL