



| 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