

# Sushi och sashimi - Produktbeskrivning

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 ett exempel på en produktbeskrivning av sushi och sashimi. Observera att det inte går att kopiera exemplet rakt av. Varje produkt har sina unika frågeställningar.

## Exempel på produktbeskrivning - sushi och sashimi

### Råvaror

Fisk från olika råa fisk- och skaldjursarter. Rundkornigt kokt ris, vinäger, salt, socker, kryddor. Tillbehör inkluderar wasabi, sojasås, syltad ingefära, rättika, avokado etcetera. Blad från torkade makroalger.

### Produktegenskaper

Riset har surgjorts till ett  $\text{pH} \leq 4,5$ . Fisken har varit fryst eller kyld och serveras i tunna skivor eller hackad. Skaldjuren presenteras skalade eller oskalade med mellankroppen och huvudet borttaget.

Mikroorganismer/deras toxin, metaboliter	Produktionsdag	Bäst före-dag
Totalantal aeroba mikroorganismer	< 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
Mjölksyrabakterier	< 2 log cfu/g	< 6 log cfu/g
Listeria monocytogenes	neg/25 g Mikrobiologiska kriterier, se förordning (EG) nr 2073/2005*	neg/25 g Mikrobiologiska kriterier, se förordning (EG) nr 2073/2005
Salmonella	neg/25 g	neg/25 g
Histamin (endast vissa fiskarter)	< 100 mg/kg Mikrobiologiska kriterier, se förordning (EG) nr 2073/2005	< 100 mg/kg Mikrobiologiska kriterier, se förordning (EG) nr 2073/2005

\* lagkrav för produkter med hållbarhet < 5 dagar är 100 cfu/g

Energi och näringsämne	Näringsinnehåll per 100 gr vara, t ex sushi nigiri med lax
Energi	673/161 (kJ/kcal)
Fett	5,6 g
- varav mätt fett	0,8 g
Kolhydrater	18,1 g
- varav sockerarter	3,2 g
Protein	9,1 g
Salt	0,4 g

### **Hållbarhetstid**

Hållbarheten för produkten är kort, vanligen under två dagar, vid förvaring vid max 4 °C.

### **Förpackning**

Förpackningen utgörs av en plastförpackning med lock. Plasten är testad enligt Normpack för livsmedel och kan användas i kontakt med feta produkter. Förpackningarna läggs i returbackar (plast) och märks med partinummer innan de transporteras ut till kunder.

### **Märkning**

Förpackningen är en konsumentförpackning. På varje förpackning sätts en etikett med uppgift om:

- Beteckning (Sashimi eller Sushi)
- Ingrediensförteckning: **rå fisk/skaldjur**, ris (ris, salt, socker, kryddor, vinäger) + ytterligare ingredienser i olika kombinationer
- Bäst före-datum (dag-månad)
- Företagets namn och adress
- Nettovikt i gram
- Förvaringsanvisning (förvaras vid högst 4 °C)

Varje pall märks med en palletikett med samma uppgifter med skillnaden att en total nettovikt och pallnummer anges. På varje låda sätts en etikett med uppgift om: Varuslag (Sushi/Sashimi).

### **Distribution**

Under transporten anlitas kyltransportör. Grossistledet och detaljistledet förvarar produkten i kyla vid högst 4 °C.

### **Produktens förväntade beredning**

Produkten kommer troligen ätas utan ytterligare upphettning.

### **Målgrupper**

Hela befolkningen inklusive riskgrupper som är immunsvaga. Undantaget är de personer som är överkänsliga för fisk och skaldjur.