

Fiskbranschens Vägledning

1

KAPITEL 13

TILLVERKNING AV SKALADE RÄKOR OCH KRÄFTOR I LAKE SOM KYLVARA

INLEDNING

Skaldjur som räkor och kräftor förstörs snabbt och hållbarheten har, redan då råvaran anländer till fabriken, reducerats genom den tid och de förhållanden som fångst, bearbetning i tidigare led och lagring medfört. Vidare bearbetning kan inte förbättra kvaliteten hos den råvara som levereras. Skaldjursfabriker måste därför vara utformade så att de kan behandla råvaror utan dröjsmål för att undvika ytterligare kvalitetsförsämring.

Som tydligt framgår av denna vägledning är införandet av grundläggande delar av Grundförutsättningar (Kapitel 3) och HACCP-principer (Kapitel 5) väsentliga för att tillverkaren med rimlig säkerhet kan upprätthålla nödvändig kvalitet, sammansättning, märkning och kontroller rörande livsmedelssäkerhet.

Vid produktion av räkor/kräftor i lake, med kokt, skalad och fryst råvara som utgångspunkt, bör dessutom följande specifika krav för räkor/kräftor i lake iakttagas.

BEREDNING AV RÄKOR OCH KRÄFTOR I LAKE

Mottagning – Råvarukontroll

Potentiella faror: *mikrobiologisk tillväxt*

Potentiella

Kvalitetsavvikelser: *osannolikt*

Tekniska råd:

- Kontroll av produktens temperatur.
Frost råvara minst -18° C
- Råvaran bör undersökas för att verifiera sundhetsbeskaffenheten.
- Organoleptiska karakteristika som utseende, lukt, textur etc.
- Kemiska indikatorer på förruttelse och/eller kontamination, t ex TVBN, tungmetaller, rester av antibiotika etc.
- Mikrobiologiska kriterier
- Främmande ämnen
- Kontrollera att produkten är märkt med batchnummer och att spårbarheten är dokumenterad.
- Kontrollen ska utföras av kompetent personal.
- Endast godkända leverantörer ska anlitas.

Fiskbranschens Vägledning

2

KAPITEL 13

Kontrollerad upptining

Potentiella faror: *mikrobiologisk tillväxt och kontaminering*

Potentiella

Kvalitetsbrister: *osannolikt*

Tekniska råd:

- Om produkten tinats i vatten skall vattnet vara av dricksvattenkvalitet.
- Räkorna/kräftorna skall tinats med hjälp av lämpligt utformad utrustning. Vattentemperaturen ska hållas under +20° C och vattnet får inte återanvändas.
- Om upptiningstankar används måste man hålla en konstant tillförsel av drickbart vatten som har en temperatur av högst +20° C. Vattnet får inte återanvändas.
- Före upptining ska transportförpackningar avlägsnas så att dessa inte kommer i kontakt med upptiningsvattnet.
- Det rekommenderas, att skaldjuren sköljs med kallt dricksvatten när dessa lämnar upptiningstanken.
- När upptiningsprocessen är avslutad bör temperaturen i produkten vara ca 0° C.
- Om man tinar i luft ska detta ske med utrustning för kontrollerad styrning av temperatur/upptining eller i ett speciellt rum med denna utrustning. Processen ska motsvara upptining i vatten så som den beskrivits.
- Omedelbart efter upptining ska skaldjuren hållas ständigt kylda genom hela den följande processen för att undvika kvalitetsförsämring.

Inspektion efter upptining

Potentiella faror: *fysisk kontaminering*

Potentiella

Kvalitetsavvikelser: *osannolikt*

Tekniska råd:

- Räkor/kräftor som kommer på bandet efter upptining ska inspekteras så att man kan upptäcka främmande föremål eller kvalitetsfel.
- Räkor/kräftor som tinats i plastpåsar inspekteras på motsvarande sätt när påsarna tömmas.
- Det är nödvändigt att undvika fördröjningar vid inspektionen som kan höja temperaturen i produkten.
- Personalen måste tränas att identifiera alla kvalitetsförändringar.

Fiskbranschens Vägledning

3

KAPITEL 13

Fyllning och förslutning av burk/hink med räkor/kräftor i lake.

Potentiella faror: kemisk och mikrobiologisk kontaminering

Potentiella

Kvalitetsavvikelser: kontamination av mikroorganismer, felaktig vikt

Tekniska råd:

- Alla förpackningar ska vara av material som är godkänt för livsmedel och ska kunna ge produkten ett fullgott skydd mot kontaminering eller andra skador under lagring.
- Ett representativt antal tomma förpackningar ska inspekteras före användning vid för att säkerställa att förpackningarna är rena och felfria.
- Alla tomförpackningar bör vändas och blåsas före användning så att eventuella främmande föremål kan blåsas ur. Vid behov ska förpackningarna rengöras.
- Under produktionen ska kontrollerna fortsätta kontinuerligt och eventuella felaktiga förpackningar ska avlägsnas.
- Tomemballage får inte finnas kvar i fyllningslokalen då denna rengöres på grund av risken för kontaminering.
- Innan fyllningen påbörjas ska särskilt kontrolleras att det finns ”rätt” lake i ledningarna. Väl genomtänkta och dokumenterade rutiner för blandning och distribution av lake till fyllningslinjen måste finnas och följas rigoröst.
- Lakens pH-värde har stor betydelse för produktens hållbarhet och ska inte vara för hög. Beträffande konserveringsmedel framgår det av Livsmedelsverkets föreskrifter om livsmedelstillsatser vad som är tillåtet.
- Vid fyllningen ska såväl skaldjur som lake ha en temperatur som ligger så nära 0° C som möjligt.
- Fyllningen ska ske på det sätt som bestämts och fastlagts i processbeskrivningen.
- Förpackningarna ska fyllas så att slutprodukten uppfyller gällande lagstiftningskrav avseende vikt. Noteras bör att invägningsvikten kan behöva justeras beroende på när och var råvaran fångats och hur den behandlats i tidigare led(koktid etc.)
- Handhavande, underhåll, regelbunden tillsyn, justering och kalibrering av fyllnings- och förslutningsmaskiner, vågar etc. ska ägnas stor omsorg.
- Fyllda förpackningar ska kontrolleras avseende vikt, produktkvalitet och förslutning. Dessa kontroller ska utföras och dokumenteras enligt särskilt upprättad provtagningsplan.

Märkning och etikettering

Potentiella faror

osannolikt

Potentiella

felaktig märkning

kvalitetsavvikelser

Tekniska råd

Fiskbranschens Vägledning

4

KAPITEL 13

- Varje förpackning ska vara försedd med en beständig märkning där all viktig tillverkningsinformation kan hämtas. Om så är nödvändigt för att skilja tillverkningskoden från annan märkning ska den förra föregås av ett L (för "lot")
- Före etikettering ska etiketterna kontrolleras för att säkerställa att all deklarerad information uppfyller Livsmedelsverkets föreskrifter om märkning. Detta gäller även förtryckt emballage.

Lagring och distribution av färdig produkt.

Potentiella faror: *mikrobiologisk tillväxt*

Potentiella

Kvalitetsavvikelser: *kvalitetsförsämring, förruttnelse*

Tekniska råd:

- Räkor och kräftstjärtar i lake ska förvaras och distribueras i temperatur så nära 0° grader C som möjligt.
- Under distribution bör max +4° grader C accepteras.