

VEILEDNING

Sortering av torskelerver til blokkfrysing/ferskpakking

Dette handler om lever til konsum som skal benyttes fersk, eller til innfrysing. Fersk lever forventes å ha en holdbarhet på minst 3-4 dager.

God lever kjennetegnes av:

1. Ren lever, lys i fargen – fravær av tarmrester.
2. Fast i konsistensen – hele, intakte hinner.
3. Fylldig i formen - minimalt av kveis.
4. Fravær av gallefarge, ikke blodfylt.
5. Naturlig lukt – avsilt for sjøvann.

OBS. Best lever og annen innmat fås fra godt utblødd fisk.

MÅ fjernes før innfrysing eller ferskpakking:

1. Tarmrester.
2. Blindtarmen.
3. Galleblære – milt – mageinnhold etc.
4. Misfarget lever (grønn gallefarget og/eller rødfarget).
5. Lever med markert mengde kveis eller andre skavanker. Aksepterer ca. 5 kveis på arealet til en 5-krones mynt. Begrenset område med gallefarge kan bortskjæres, og den øvrige lever benyttes.

Pakking:

1. Det stilles krav om renslig behandling og rent utstyr.
2. Vekt innstilles iht spesifikasjon for overvekt etc.
3. Lever fylles i sekk/ramme for innfrysing i vertikal/horisontal platefryser.
4. Innfrysing umiddelbart – maks 1 - 2 timer etter sløying.
5. Tas ut av fryser når kjernetemp. er på minst $\div 18^{\circ}\text{C}$.

Emballasje:

Hel og ren emballasje. Følge pakke- og merkeforskriftene.

Lagring:

1. Plasseres på lager for seg selv. (For oversikt og kontroll).
2. Tiltrådd lagertemperatur bør være minst $\div 24^{\circ}\text{C}$ eller lavere for optimal holdbarhet.
3. Sundrevet emballasje må skiftes ut straks. (Lever harskner/uttørres fort).

Fersk, ufrosset lever fra kystfartøy til anlegg:

1. Samme regler til sortering og behandling som for lever til frysing. Forutsatt at du sorterer til konsum på sjøen.
2. Oppbevaring i rene kasser/tønner.
3. Lagres kjølig – tildekkes for å hindre lys og lufttilgang. (Godt rensset for slog og urenheter, sørg for god avrenning).

Alle ledd i produksjonen er pliktige til å sette seg inn i, og følge, offentlige krav og forskrifter.
OBS. Enkelte kunder kan ha krav som er strengere enn offentlige forskrifter eller denne veiledning.



Lys, ren og fin lever



Gallefarget lever frasorteres



Lever med mye kveis frasorteres



Markert rødfarget lever frasorteres

Merk!

Torskelerver kan innblandes maks 20 % hyselever. Innblanding av seilever er ikke tillatt.

TELEFON HOVEDNUMMER: 77 66 0100

TELEFAKS TROMSØ 77 68 69 89 - TELEFAKS VARDØ 77 66 0 195 - TELEFAKS SVOLVÆR 77 66 0160

TELEFAKS TRONDHEIM 77 66 01 90 - TELEFAKS KRISTIANSUND 77 66 0 180