

	<b>Operasjonsbeskrivelse videreførdling</b>		Dok.id.: LA.2.2.4
	Utarbeidet av: Torfinn Myrvold	Godkjent av: Kjetil Lund	Versjon: 1.01 Dato: 20.09.2022 Sidenr: 1 av 4

### 1. Rubbing

- Fisken fraktes via transportør fra kjøletank T4 (T6410), T5 (T6420), T6 (T6430), T7 (T6440) eller via kar (kartipper) til maskinell fjerning av rist i rubbemaskin.

### 2. Hodekapping

- Fisken hodekappes maskinelt. Fisken legges med hodet mot operatøren og buken opp mot hodekapperen. Påse at dette blir gjort riktig slik at hode blir kappet riktig og det unngås svinn.

### 3. Filetering

- Maskinell filetering av fisk til de forskjellige produkttyper i henhold til ordre og kundekrav. Fisk blir lagt på sadel med buken ned og sporden først inn i filetmaskin. Fisken blir fradelt ryggbein og bukbein. Fileten føres videre via transportør inkl kryssband/ filetvider som snur fileten riktig vei før maskinell trimming.

### 4. Maskinell trimming

- Filet trimmes maskinelt i henhold til ordre og kundekrav (se [Trimmegrader, filet](#) og [Trimguide Lerøy 12.03.2014](#)). Fileten går inn i trimmemaskin med nakke først og skinnside ned. Maskinen kan trimme bort ryggfett og ryggfinne. Buklist kan skjæres i ønsket bredde. Halekutt. Filet føres videre på transportør.

### 5. Manuell ettertrimming

- Manuell fintrimming til ønsket trim. Fjerning av beinrester og ryggfett som er igjen etter trimmemaskin.

### 6. Skinning

- Fileten går inn i skinnemaskin med sporden først og skinnsiden ned. Skinnen blir fjernet i dybde/ grad i henhold til ordre og kundekrav.

### 7. Kvalitetssortering og manuell ettertrimming/ etterskinning

- Ytterligere ettertrimming/ etterskinning hvis behov.
- Kvalitetssortering i henhold til ordre og kundekrav.

### 8. Inntak av emballasje (isoporlokk, vakuumbilm, poser, absorbent, gullbrett, pappesker, plastsekker og –ark, plastkasser).

- Emballasje tas ned på plastpaller fra emb.lager, vha. heis, og fordeles til aktuell stasjon.
- Noe mellomlagres på lagerrom ved produksjonslokalet (mellomlager/ tørrlager)

### 9. Pakking

- Bulk: m/ u vakuumbilm, m/ u forseglet pose.
- Singelvakuumering: m/ u absorbent, m/ u gullbrett.
- Porsjoner

## 10. Metalldetektor

- Trinnet anvendes for forbrukerpakninger (singelvakuuerte fileter og porsjonspakninger med forbrukeretikett), med unntak for produkter pakket med metallisk emballasje (gullbrett).

## 11. Inntak av emballasje (isoporkasser)

- Isoporkassene tas ned via kassematere fra emballaselageret.

## 12. Pakking i ytteremballasje, veiing og merking

- Filetene skal være nedkjølt ihht. [LA.3.1.8 Prosedyre for mottakskontroll, produksjonskontroll og sporing videreførdling](#)). Tilstrekkelig overvekt.
- Bulkpakkede fileter som selges ferske, pakkes i isoporkasse eller i åpen plastkasse.
- Bulkpakkede fileter som går til innfrysing, pakkes i pappeske.
- Singelvakuuerte fileter som selges ferske, pakkes i isoporkasse.
- Singelvakuuerte fileter som går til innfrysing, pakkes i pappeske.
- Porsjonspakninger pakkes i pappeske og går til innfrysing. Ved evt. fersk omsetning blir porsjonspakningene pakket i isoporkasse.

## 13. Ferdigvarekontroll, frigivelse av produkt

- Stikkprøver tas på ferdig pakket produkt. Kontroll av at etikett stemmer overens med det som er i kassen/ eska, og av at kvaliteten er tilfredsstillende etter kundenes og forskriftenes krav.

## 14. Inntak av frosne pads

- Pads tas fra fryselageret, til sluse på videreførdling og videre på interne plastpaller til videreførdling.

## 15. Ising (is eller kjølepads)

- Ved ferskpakking blir det avhengig av kundekrav lagt is eller frysepads oppå produktene i isoporkassen evt. plastkassen.

## 16. Råstoffkjøl (0-4 °C)

- Modningslagring av fileten før beinapping.
- Filetene er bulkvakuuert eller pakket i blåplastpose, og lagres i isoporkasser med is.
- Pallene er merket med produksjonsdato og lot-nr, ordre, evt størrelse og trim.

## 17. Avemballering

- Isoporkasser med modnet fileten tas til beinapper for avemballering.
- Forseglede poser klippes opp med saks.

## 18. Beinapping

- Filetene legges på beinappertransportøren og bein blir fjernet maskinelt.

## 19. Etterkontroll beinapping

- Operatører kontrollerer beinappingen og fjerner gjenstående bein.

**20. Skinning**

- Fileten går inn i skinnemaskin med sporden først og skinnsiden ned. Skinnen blir fjernet i dybde/grad i henhold til ordre og kundekrav og transportert videre til etterskinning.

**21. Etterskinning**

- Filet blir manuelt etterskinnet ved behov.

**22. Porsjonskutting**

- Kutteren blir stilt inn på riktig kutt. Filet blir lagt inn med nakken først. Porsjonsbitene blir regelmessig vektkontrollert. Uegnede biter sorteres ut til cuts.

**23. Cuts**

- Biter fra porsjonskutting som ikke har ønsket vekt eller form samles i transportvogner ved porsjonskutter og pakkes som eget produkt fra pakkekum for buklist/ cuts/ offcuts.
- Veiing og merking i henhold til myndighetskrav, ordre og kundekrav.

**24. Buklist, rygger, offcuts, hoder**

- Buklist produseres i 2 størrelser: 1-3 cm eller > 3 cm. Buklist samles i pakkekum etter trimmemaskin og pakkes som eget produkt fra pakkekum for buklist/ cuts/ offcuts.
- Offcuts samles i pakkekum og pakkes som eget produkt fra pakkekum for buklist/ cuts/ offcuts.
- Rygger samles i pakkekum fileteringsmaskin og pakkes som eget produkt fra pakkekum.
- Hoder samles i pakkekum, og pakkes som eget produkt ved samme vekt som buklist/ cuts/ offcuts.

**25. Pakking, lokking, veiing og merking**

- Cuts, offcuts, rygger og buklist pakkes i blåpose i pappeske og lokkes. Eskene går via transportør til kjølelager/ innfrysing.
- Dersom fersk omsetning: Pakking i blåpose og isoporkasse. Transportør til kjølelager.

**26. Lokking (ispor), stropping**

- Alle kasser/ esker blir pålagt lokk manuelt og deretter stroppet maskinelt før transport via transportør til kjølelager.

**27. Tunnelfrys**

- Ferdigpakket produkt innfryses på reoler i frysetunnel. Min. -18 °C .

**28. Palletering**

- Maskinell og ved behov manuell palletering på paller i henhold til ordre og transport.

**29. Lagring: Kjølelager 0 – 4 °C, fryselagring: min. -18 °C****Kjølelagring**

- Ferdigpakket vare lagres på kjølerom fram til sending.

**Fryselagring**

- Ferdigpakket vare lagres på fryselager fram til forsendelse.

**30. Levering til bil, ferskt og frosset produkt**

- Paller med ferdigvarer overføres til korrekt transport.

**31. Uttak biprodukt**

- Hoder, sporder og skinn går via egen transportør til biproduktrom og videre til slogtank.
- Avskjær fra trimmemaskin går via vakuumsrør til biproduktrom og videre til slogtank.
- Avskjær fra manuell ettertrim går via egen transportør til biproduktrom og videre til slogtank
- Bein fra beinnapping transporteres via vakuumsrør til slogtank.

**32. Pakking av biprodukt kat 3.**

- I biproduktrommet samles biproduktene, før de kvernes og går videre til slogtank.
- Bein fra beinnapping samles også i slogtank.
- Utkast (gulvfilet) pakkes i esker for innfrysing som biprodukt kategori 3.

## Kryssreferanser

[LA.2.1.54](#)[Prosedyre for av emballering](#)[LA.3.1.8](#)[Prosedyre for mottakskontroll, produksjonskontroll og sporing videreførdling](#)

## Eksterne referanser

[3.1.2 BRC 1.2 Organisasjonsstruktur, ansvar og ledelse](#)[6.006 Trimmegrader, filet](#)[6.038 Trimguide Lerøy 12.03.2014](#)