

Produksjonsbeskrivelse – Ulvan (ST400)

Trinn	Beskrivelse
1.1a Levering av fisk til ventemerd	Fisk settes i vente merd og kan stå her inntil 6 døgn.(maks)
1.1b Direktelevering fra brønnbåt	Levende fisk leveres direkte fra brønnbåt til avliving i slakteriet (uten å mellomlagres i ventemerd). Brønnbåt ligger da til kai inntil båten er tom for fisk.
1.2 Opphold i ventemerd	Ventemerd brukes som mellomlagring til fisk. Kan stå maks 6 døgn
1.3 Innpumping ved bruk av ventemerd.	Innpumping av fisk fra ventemerd foregår med vakuumpumpe. Pumpedistanse er 50-100 meter (avhengig av hvilket bur det pumpes fra).
1.4 Avliving	Fisk pumpes inn i et Swim In basseng hvor den svømmer ned i en Stun and bleed maskin Baader 101. her får den et salg i hodet og en kniv kutter blodårer.
1.5 Sløyting	Sløyting skjer fortrinnsvis maskinelt med 6 stk Baader 142 sløyemaskiner. Noe sløyting skjer også manuelt.
1.6 Sortering/gradering	Sløyd fisk graderes i klassene Superior (best), Ordinær, Produksjon og Utkast. Vektgradering foregår automatisk på en marel pakkegrader. .
1.7 Pakking – hel fisk	Pakking gjøres maskinelt. Noe pakking skjer manuelt. Merking skjer halvmanuelt. Etter merking legges is i kassene (maskinelt). All fisk pakkes i EPS-kasser.
1.8 Palletering – hel fisk	EPS-kasser palletteres med robot. minimalt palletteres manuelt.
1.9 Kjølelagring – hel fisk	Ferdige paller lagres ved kjøleromstemperatur frem til lastning på bil. Vanligvis lastes produkter samme dag som de er produsert.
1.10 Lasting på bil – hel fisk	Paller lastes fra kjølelager ombord i trailere med elektriske gaffeltrucker.
2.1 Bufring/mellomlagring	Råstoff (sløyd laks) til filetavdeling bufres/mellomlagres i plastkar eller i online-buffer. Råstoff kan også gå tilnærmet online.
2.2 Hodekapping	Hodekapping av sløyd laks foregår maskinelt med Baader hodekapper.
2.3 Filetering	Filetering foregår maskinelt med Baader 200 og Baader 201
2.4 Trimming	Trimming foregår hovedsaklig maskinelt med Baader trimmemaskiner
2.5 Ettertrimming	Ettertrimming foregår manuelt.
2.6 Gradering	Gradering skjer på filetgrader.
2.7 Pakking	Pakking av filet foregår manuelt i pakkestasjoner. All filet pakkes i EPS-kasser.
2.8 Palletering – filet	EPS-kasser palletteres delvis manuelt, delvis med robot.
2.9 Kjølelagring – filet	Ferdige paller lagres ved kjøleromstemperatur (<4 grader) frem til lastning på bil. Vanligvis lastes produkter samme dag som de er produsert.
2.10 Lasting på bil – filet	Paller lastes fra kjølelager ombord i trailere med elektriske gaffeltrucker.
3.1.1 EPS-emballasje inn	All fisk pakkes i EPS-kasser. Disse er produsert av BEWI (lokalt) .
3.1.2 Plast-emballasje inn	Filet pakkes i plast (wrapping) før is legges på toppen i kassen.
3.2.1 Ferskvann inn	Ferskvann til bruk i produksjonen og i personalrom mm leveres av Hjelmeland kommune. Årlig forbruk ca 167400 m ³ .
3.2.2 Produksjon av is	Is til kjøling av fisk i kasser produseres med en ismaskin. Total kapasitet på denne maskinen er 70 tonn.
3.2.3 Lagring av is	Ferdigprodusert is mellomlagres i buffer.
3.3 Trepaller inn	Det brukes engangspaller.
3.4 Sjøvann inn	Sjøvann brukes i kjøle-, utblødnings- og buffertanker. I tillegg brukes sjøvann til kjøling av kjølemaskineri, og egenproduksjon av oksidant til desinfeksjon av avløpsvann.

4.1 Samling av avløpsvann	Alt prosessvann samles og pumpes til renseanlegg (Downstrem Marine).
4.2 Egenproduksjon av oksidant	Sjøvann elektrolyseres i likestrømsceller (9 V, 360 A). Slik produseres en blanding av sjøvann og oksiderende forbindelser som fungerer som desinfeksjonsmiddel.
4.3 Behandling av avløpsvann	Avløpsvann kjøres først gjennom et båndfilter med poreåpning på 300 µ. Deretter gjennom fettavskiller. Etter fettavskilling mellomagres vann i buffertank før det blandes inn oksidant i en statisk mikser. Deretter sirkulerer avløpsvannet i rørsløyfe. Holdetid er ca 6 minutter.
4.4 Avløpsvann til resipient	Etter endt holdetid pumpes avløpsvannet til resipient (ca 40 m dyp, 500 meter fra land).
5.1 Håndtering av dødfisk.	Noe dødfisk kan forekomme i ventemerder. Denne tas opp og males opp/ensileres i bedriftens dødfiskanlegg.
6.1 Restråstoff til MH Ingrediens	Slo, hoder, ryggbein, avskjær og utkastfisk føres til MH ingrediens somfersk ensilasje for prosessering der.