



Kvalitet! Lerøy Norway Seafoods AS

18. OKTOBER 2018



Utfordringer

Fungerende system som belønner god kvalitet og oppmunttrer til å selge god fisk

- Pris er nøkkelord
 - Høy pris for god kvalitet
 - Lav pris for dårlig kvalitet
- Ingen fungerende system i dag
- Kvalitetsgradering er vanskelig å praktisere
- Lite fokus på å holde adskilt de ulike graderinger

Kvalitet på råstoff

- kvalitet 1



Fisken;

- ✓ godt utbledd og godt skylt. Ikke blod i buken
- ✓ blank i skinn
- ✓ ikke misfarget eller bløt
- ✓ rett sløyesnitt og lengde
- ✓ helt fri for innvoller
- ✓ godt kjøtt til under 2° C

- kvalitet 2



Fisken;

- ✓ godt utbledd og dårlig skylt. Ikke blod i buken
- ✓ noe misfarget og bløt. Ikke klært.
- ✓ sløyd med rett sløyesnitt
- ✓ noe sløgrester
- ✓ kjøtt fra 2 - 4 °C

- kvalitet 3



Fisken;

- ✓ blod i buken og rød i nakken
- ✓ misfarging i skinn og buk
- ✓ skjevt sløyesnitt, samt at det er for kortlangt.
- ✓ rester av sløg
- ✓ høy temperatur – over 4° C

WHOLE FISH

Quality grading Category 1 -2 -3

(1) Premium

Fisk som er uten lyter og skader, uten slogrester og riktig sløyesnitt. Ikke antydning til blod i buk. Blank i skinnen uten antydninger til misfarging.

Bruksmerker, skader, og røde merker på skinnside må ikke forekomme. Fast og fin konsistens, pre rigor eller rigor. **Alder 0-1 døgn Temperaturkrav 0 til +2°C.**

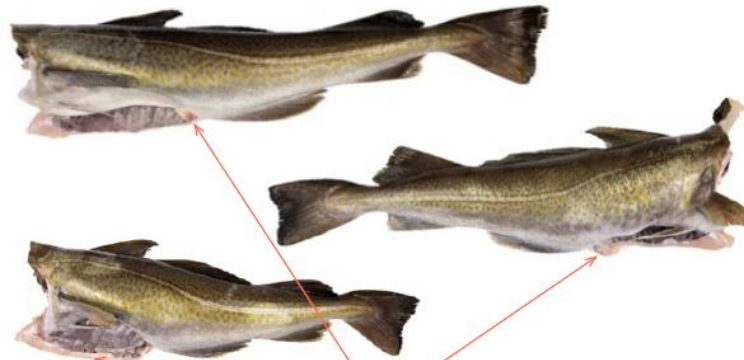


Råstoff uten feil, ikke røde finner, ikke rødslått, ikke blodige snittflater/nakke ingen redskapsmerker. Blank og fin i skinnen, Skreikvalitet.

(2) Standard

Lett misfarging (blek/blass farge) på skinnen kan godtas. Utydelige bruksmerker kan godtas. Skader, og røde merker på skinnside må ikke forekomme. Fast og fin, pre rigor eller rigor. Godt blodtømt, ingen røde finner. Noe blod i buk kan godtas.

Noe slogrester godtas, riktig sløyesnitt. **Alder 0-5 døgn. Temperaturkrav 0-4°C for råstoff 1 døgn, og 0-2°C for råstoff 2 døgn og eldre.** Vurdering av restholdbarhet er vesentlig ved avvik på alder eller temperatur og skal alltid vurderes av salg/kvalitet.

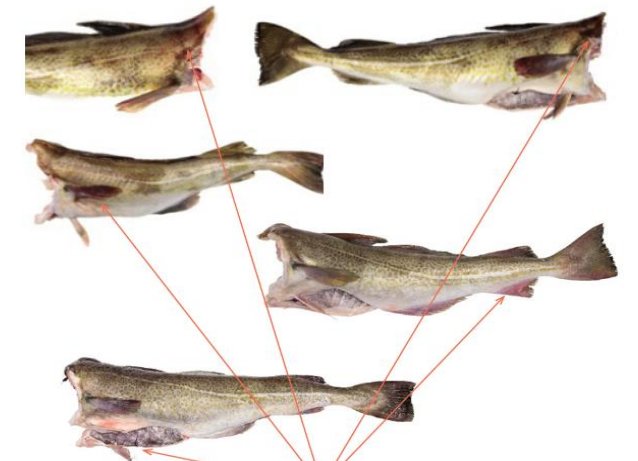


- Godt utblødd råstoff av god kvalitet, kan ha litt slogrester
 - ikke røde merker, eller røde finner, utydelige redskapsmerker kan godtas,
 - Kan ha noe synlig blod i bukårer, ikke synlige parasitter.

(3) Industri

Hel fisk med fargeavvik og merker/flekker, misfarget skinn i nakke og/eller buk, og/eller finner. Bløtere tekstur, pre rigor/rigor, post rigor. Dårligere blodtømt, synlig blod i buk. Feil sløyesnitt, rester av slog. Fisk med påviste parasitter. Alder eller temperatur utenfor kvalitet 1 eller 2. Redusert bruksverdi. Råstoff kvalitet 3 skal vurderes av leder. Høy alder kombinert med høy temperatur må vurderes avvist eller kjøpes til dyrefor. Høyere alder og lav temp kan godtas etter

vurdering med salg. Høyere temp kan godtas sett i forhold til alder og etter avtale med salg. Vurderinger gjøres i samråd med kvalitetsavdeling. Råstoff som er uegnet til produksjon skal avvises eller kjøpes som dyrefor, eventuelt kjøp skal alltid vurderes i samråd med salg/kvalitet og opp imot tiltenkt bruk/kunde. Vurdering av restholdbarhet er vesentlig ved avvik på alder eller temperatur.



- Rødslått i skinnen. Gir filet med røde slagmerker.
 - Røde finner, tyder på dårlig blodtømming.
 - Misfarget buk, slitt i skinnen.

LERØY

KVASS

