

SEA FROM  
NORWAY  
NOD

# VEILEDNING

Utvelgelse og pakking av kvalitetsmerket hel skrei og filet samt litt om behandling ombord

Hjelpemiddel ved intern opplæring på sjø og land.  
Av Norges Råfisklag i samråd med Norges sjømatråd

## NORGES SJØMATRÅD



It's time to taste.

The majestic Skrei navigates thousands of kilometers every winter to reach the pristine coast of Northern Norway. The migration gives a firm muscular flesh with shiny white color, a unique flaky texture, and a pure flavor. It is the finest cod in our waters, and it is exquisitely delicious. Enjoy it now while it's in season from January to April!

*Skrei* Exclusively from Norway.



SEA FROM  
NORWAY  
NOD

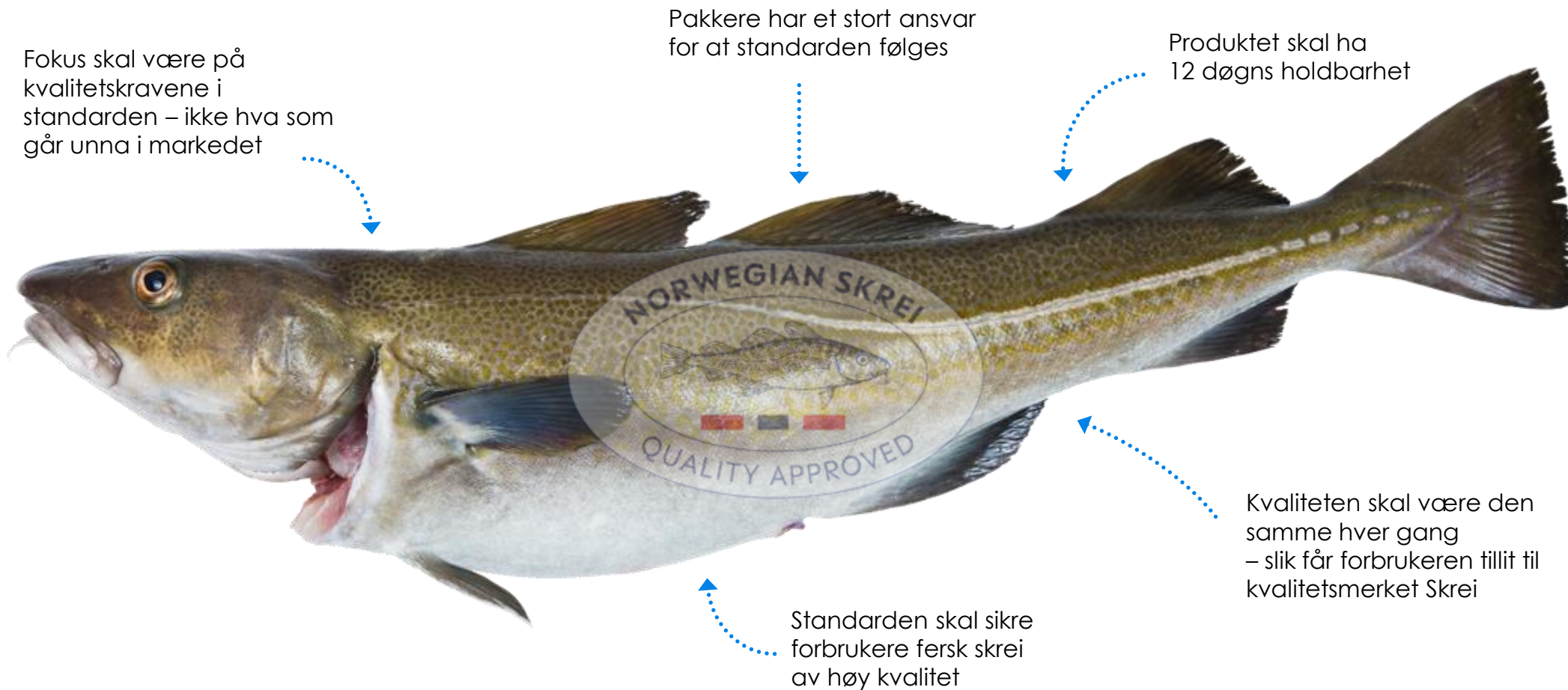


# KVALITETSMERKET SKREI

Norsk Standard NS 9406:2022

Flaggskipet av  
fersk fisk til konsum

SEA FROM  
NORWAY  
NORWAY



# BEDRIFTENS ANSVAR

Det er bedriften  
som må ta  
eventuelle  
reklamasjoner

- Valg av leverandør og råstoff – snakk med fiskerne!
- Sikre at kvaliteten på det som pakkes er i henhold til standarden
- Opplæring av dem som skal pakke kvalitetsmerket Skrei
- Stanse pakking til kvalitetsmerket Skrei dersom fisken ikke kan forventes å ha 12 døgns holdbarhet.

---

Man skal ikke **tro** kvaliteten holder, man skal **garantere** at den holder!

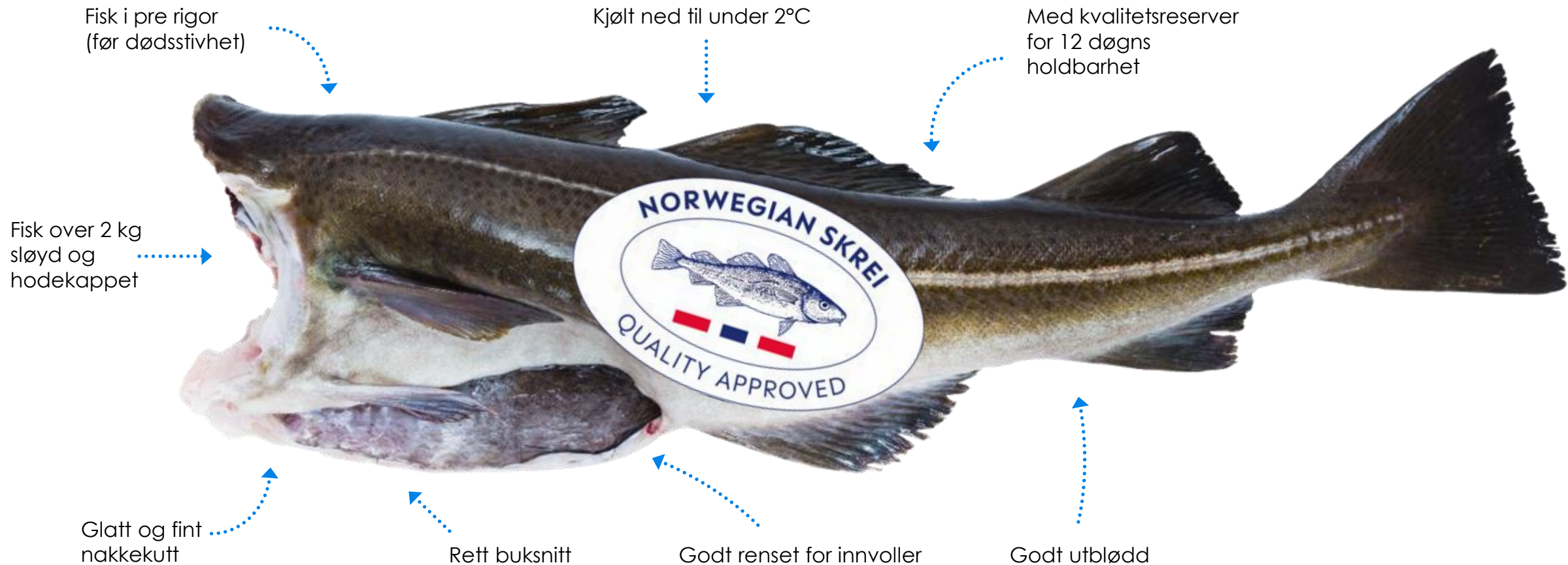
---

Er det tvil om kvaliteten er riktig – blankpakk torsken under eget navn/merke



# KVALITETSKRITERIER for merkevaren Skrei

Ingen tvil:  
Denne holder mål!




# HVORDAN OPPNÅ KVALITETEN “SKREI”?

## Kvaliteten skrei stiller krav til fiskeren!

Fisken må bløgges levende...  
... og blø ut i sirkulerende kjølt sjøvann eller isvann  
... og oppbevares i forkjølt, rent sjøvann

Fisken må behandles skånsomt,  
unngå slag og klemming



Uten dialog eller avtale på forhånd  
vil ikke fisker være klar over  
hvor viktig dette er for å oppfylle  
kravene i standarden!

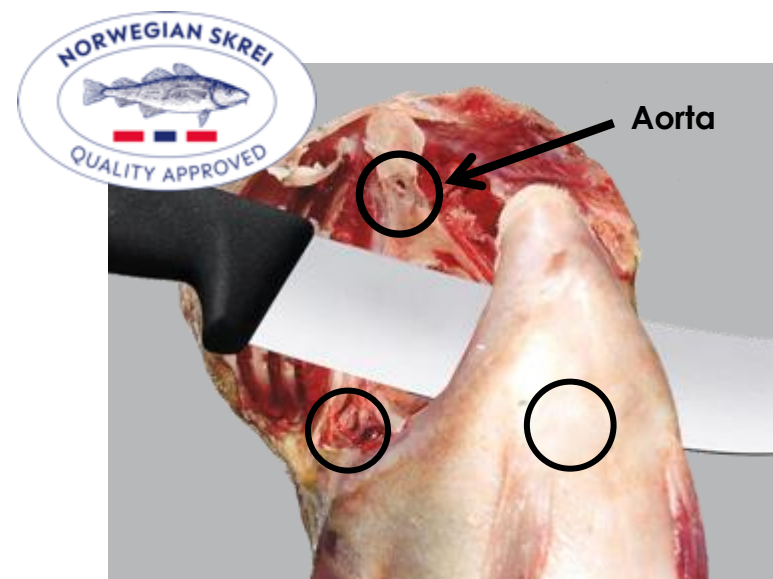




# OM BEHANDLINGEN OMBORD



# GRUNNLAGET FOR KVALITET STARTER MED BLØGGINGA PÅ SJØEN



Kniv føres over og gjennom kverken/ strupen, og så langt ned at aorta, hovedåren fra hjerte til gjeller, blir overskåret.



Kverkskjæring er lettest å kontrollere fordi en ser at strupen er kuttet.

Stikking og/eller riving med høtt er ikke godkjente bløggemetoder.

Ingen tiltak er mer viktig for kvalitet på Skrei enn rask avliving og god utbløding.

**NB!**  
**God utbløding skjer kun dersom fisken bløgges levende!**



# GOD UTBLØDING, RASK NEDKJØLING OG GOD RENSLIGHET gir sammen grunnlaget for optimal holdbarhet



Fisk som lagres i stillestående blodvann, strider med standarden



Utblødningen skal foregå i sirkulerende sjøvann eller isvann.

Slik skal fargen på sjøvannet se ut ved levering!

**1. Bløgging**  
– Rett utførelse & levende fisk



**2. Utbløding**  
– I sirkulerende sjøvann

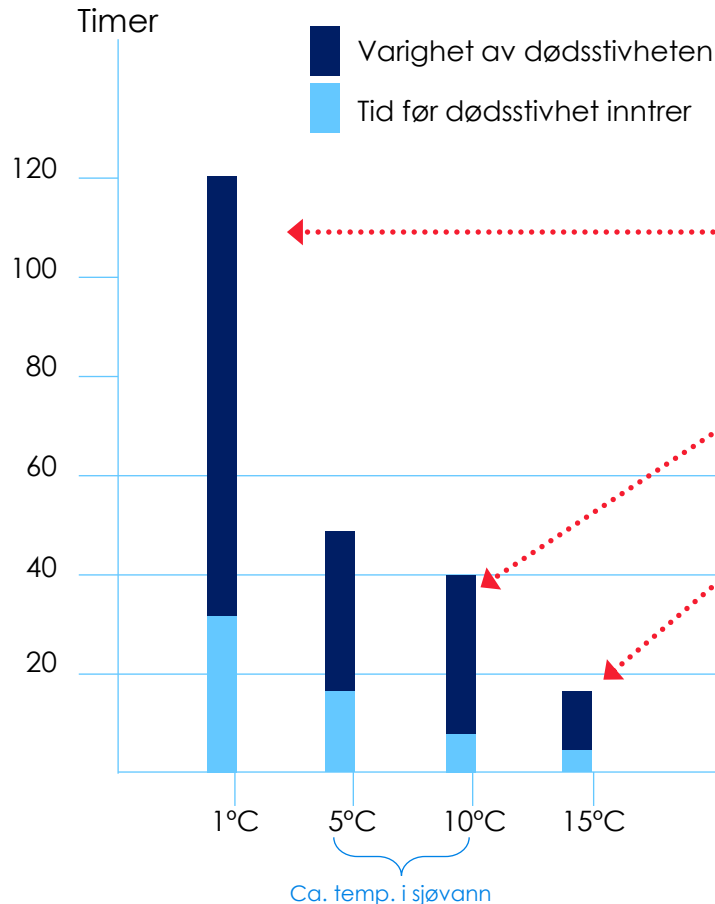


**3. Oppbevaring/kjøling**  
Rent kjølt sjøvann – ned mot 0 °C



# SE HVOR MYE KJØLINGEN BETYR FOR HOLDBARHETEN

Lagring av fisk i sjøvann alene er ikke kaldt nok – selv på vinteren!



Legg merke til hvor “enorm” effekt det har å senke temperaturen ned mot 0°C. Gir maks. holdbarhet

Sjøvann holder normalt 5°C til 10°C. Ved denne temperaturen går nedbrytingen ganske raskt.

Ved 15°C går nedbrytingsprosessene i fisken skremmende fort. (gir ekstra kort holdbarhet)

Husk at stoffskifte- og fysiologiske prosesser i fisk foregår ved ca 5-7 °C. Altså det samme som sjøtemperaturen.

Figuren er fra Fiskeridirektoratet. Basis er ekstremt god råstoffbehandling.

## Lav temperatur forsinker:

- Pre rigor-fase: før dødsstivhet
- Rigor mortis: dødsstivhet
- Autolyse: selvnedbrytning
- Bakterieu utvikling

I praksis er det også slik at så lenge fisken er stiv forandrer den seg lite.

# VURDERING AV RÅSTOFF TIL PAKKING SOM SKREI

Sløyting og utbløding

SEA FROM  
NORWAY



## Sløyesnitt:

- Fine nakkekutt
- Fine buksnitt
- Godt rensset



## Utbløding

- Lyse nakke- og buksnitt
- Ikke blodslått
- Godt utblødd



# VURDERING AV GOD UTBLØDING

## 1. Rund, usløyd fisk:

Ikke blod i finner, og lite røde merker eller bloduttredelser i eller på skinnenet.



## 2. Sløyd og hodekappet:

Ikke blod i nakkekjøtt eller buksnitt. Årer i buk skal være tømt for blod, sjekk ved å skrape svarthinna bort.



## 3. Åpnet fisk (filet, eller flekket):

Lyst og delikat fiskekjøtt.  
Blod skal ikke piple ut fra årer og ryggbein, og ryggspylen skal ikke ha innhold av blod.





# FERSK, MEN DÅRLIG UTBLØDD FISK

– uegnet til pakking av kvalitetsmerket Skrei



## Vanlige kjennetegn på dårlig utblødd fisk:

- Røde nakker
- Rød i fiskekjøttet
- Røde brystfinner
- Røde buksnitt

# DIREKTESLØYD FISK ER UEGNET FOR PAKKING AV KVALITETSMERKET SKREI



## Fordi:

- Fisken blør ikke ut, men "utvannes" – utblødingen blir ujevn
- Dødsstivheten slipper raskere tak
- Utseendet taper seg tidligere
- Holdbarheten reduseres med inntil 40%, fra 12 døgn til ca. 5-6 døgn

---

Gjelder uansett type redskap!

---

# HODEKAPPING



Knust nakkekjøtt er uheldig og stygt – fisken ødelegges raskere



Eksempel på lang nakke



Fin, glattkappet nakke slik at kjøtt/skinn fra hodet ikke medfølger



# PAKKING OG MERKING



# PAKKING



**FIN FISK – GODT ISET:**  
5 cm is i bunnen,  
godt med is i nakkene,  
ikke is inn over fisken





# BRUK IS KUN I NAKKE OG I KASSEBUNN – ikke over fisken



Hvite flekker etter at is oppå fisken er smeltet.  
Fisk med flekker selger dårligere i disk

Nakken er plassert inn mot isoporveggen og gir  
ingen plass til is – bruk riktig størrelse på kasse!



Fisken får et ruglete og lite pent utseende  
når den ligger på siden oppå isen



# KONTROLL MED TEMPERATUREN



Fisken bør være nedkjølt til en temperatur under 2°C når den pakkes!

# Fisk med redskapsmerker SKAL IKKE PAKKES SOM SKREI





# PLASSERING AV TAG

Plassering av arrowtag skal være langsetter fisken, foran ryggfinner slik at fileten ikke skades! Tag skal inneholde korrekt årstall for gjeldende sesong. Gamle merker i sort og gull blir ikke akseptert





# SPECIALKASSE FOR STOR FISK

Kasse med vekt  
på mellom  
12 – 15 kg



Så lenge fisken er dødsstiv holdes mange biokjemiske prosesser i sjakk – ikke bryt bøyd fisk ut av dødsstivheten!

Legg fisken som den er i kassen, eller bytt den ut.

# KVALITETSMERKET SKREI – KLAR FOR LANG REISE



Godt sikrete kasser med pene etiketter og kald fisk klar til avgang. Korrekt merket



Isen holder ikke lenge om fisken har for høy temperatur når den pakkes. Dårlig utblødd fisk gir rødt smeltevann. Feil merke

# FILETPRODUKTER AV SKREI



Eksempler på filet som tilfredsstill standarden for Skrei!  
Temperatur på råstoff til filet og ferdig pakket produkt skal være under 2°C



# FILETPRODUKTER AV SKREI



- Følgende ferske filetprodukter kan merkes:  
Filet, Loins og Tails, med og uten skinn
- Råstoff skal være minimum 2 kg sløyd og hodekappet
- Minimumsvekt for stykker av Loins og Tails er 125 gram
- Spalting skal ikke forekomme




## Eksempler på minimum produktvekt

basert på omregningsfaktorer definert i forskrift J-216-2021:

Filettype	Omregningsfaktor	Rund vekt <sup>a)</sup> (kg)	Produktvekt (kg)
A-filet med skinn og bein	2,65	3	0,566
B-filet uten skinn og bein	3,25	3	0,462
C-filet med skinn, uten bein og bukklapp (J-kutt)	3,16	3	0,475
D-filet uten skinn, bein og bukklapp (J-kutt)	3,43	3	0,437

<sup>a)</sup> Skrei med en vekt på 3 kg rund tilsvarer skrei som er 2 kg sløyd og hodekappet.

# ISKALDE FAKTA

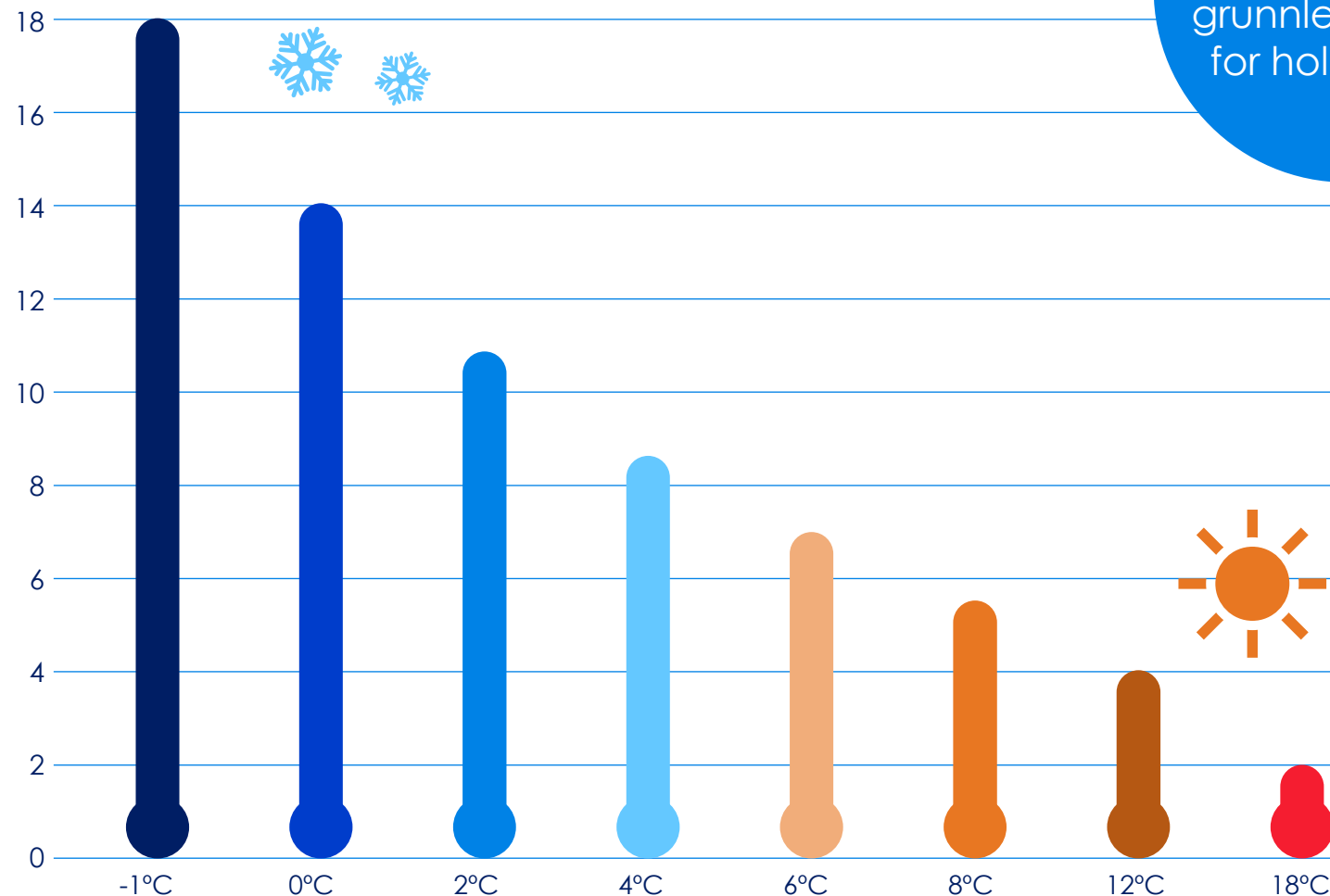
-  Rask kjøling eller ising om bord
-  Kjøling i mottak og produksjon
-  Ubrutt kjølekjede i distribusjon

Gir lengre holdbarhet,  
mindre svinn og  
bedre lønnsomhet

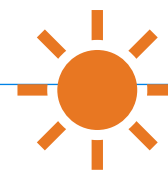
Holdbarhet i  
antall dager



## 0°C DOBLER HOLDBARHETEN!

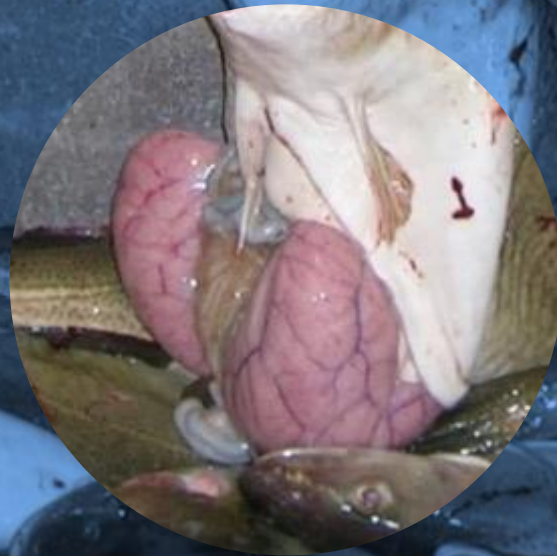


Kjøling er  
grunnleggende  
for holdbarhet



# BIPRODUKTER

Alle bi-  
produkter skal  
pakkes innen  
24 timer etter  
fangst.





# LEVER – ET VIKTIG TILBEHØR

## Kjennetegn på en god lever:

- Lyst og fint utseende
- Blanke hinner
- Hel, uten knuste parti
- Fast konsistens
- Lite kveis
- Mild lukt



Blodfylt lever (uegnet)



Gallefarget lever (uegnet)



Lever med kveis (uegnet)

# SKÅNSOM BEHANDLING GIR BEDRE HOLDBARHET FOR LEVER



Tidlig kjøling  
– og kjøling frem  
til fiskedisken –  
er påkrevd!

- God hygiene
- Rask nedkjøling
- Unngå og klemme leveren i stykker ved veiing og pakking. Skjær med kniv under veiing etc.
- Beskytt leveren mot lys og luft
- Unngå press på leveren



# KVALITET PÅ ROGN



- Fast i konsistensen
- Uten svarthinne
- Lukter nøytralt
- Hel, ikke sundskåret



- Løs i konsistensen  
– utgytt
- Utflytende rognkorn
- Blass i fargen
- Sundskåret

Holdbarhet  
for rogn er  
**høyst**  
**10 døgn** fra  
fangstdato



# SKREIEN KAN BY PÅ SÅ MYE ...

Holdbarhet  
for kjake og tunge er  
**høyst**  
**12 døgn** fra  
fangstdato



# OPPLÆRINGSPUNKTER for involverte fiskere og pakkere

Ansvarlig i bedrift gjennomgår regelverk, toleranser og praktiske handgrep med operatørene før sesongstart.

Det er viktig at folk følges opp, og at de får korreksjon og oppmuntring jevnlig.

## Må ha kunnskap om:

1. Merkevaren Skrei – kvalitetskrav
2. Ansvarlige for råstoff til Skrei
3. Hvorfor unngå direktesløyd fisk
4. Hvorfor utseende har sånn fokus
5. Hvorfor utbløding er så viktig
6. Hva temperaturen betyr for holdbarheten
7. Hvorfor unngå slag og press
8. Hvorfor ikke rette ut dødsstiv fisk
9. Hvorfor ikke ha is over fisken
10. Viktige hygienekrav

## Må kunne:

1. Arbeide rasjonelt og skånsomt, renslig og med god orden
2. Velge ut rett kvalitet etter standarden
3. Ha rett mengde is i kassebunn
4. Rett legging av fisk i kasse
5. Ising i nakke og kassegavl
6. Hvordan betjene taggeutstyr
7. Betjening av strappemaskin
8. Korrekt plassering av etiketter
9. Korrekt plassering av kasser på pall, samt merking og sikring

