


Prosess Hitramat AS / HitraMat / Mottak / Krabbe
 Godkjent dato 04.07.2017 (Greger Lervik)

Dokumentkategori Produkt spesifikasjon
 Siste revisjon
 Neste revisjonsdato 15.05.2018
 Ansvarlig Greger Lervik




Råvarespesifikasjon

PRODUKT:	LEVENDE KRABBE (Taskekrabbe) – <i>Cancer pagurus</i>	
Fangstområde:	FAO 27 – North East Atlantic (Sub area: IIa2 og IVa) Fra Byrknes i Sogn & Fjordane til Myre i Vesterålen. Teiner skal settes i rent kjent farvann, langt fra industri, avløp eller annen kjent forurensningskilde.	
Fangstmetode:	Teiner med agn – Fluktåpning iht. til gjeldende regelverk. Verken teiner eller agn skal avgi fremmedstoffer til krabbe (lukt, smak forurensing).	
Krav til kvalitetsegenskaper:	Generelt: - Levende (lukt: frisk) - Størrelse: Minstemål 13cm - Ikke utrogn - Hardt skall - Ikke vasskrabbe (blautkrabbe) - Ikke tom	- Farge: Mørk brun overside, og underside med mørkere skjær (ikke hvit) - Sykdom: Moderat mengde med svartflekker aksepteres - Deformiteter: ingen
Sortering/Gradering: (ref. "Taskekrabben" – Biologi, Sortering, Fangst-behandling) av Astrid Woll- Møreforskning Kan lastes ned: http://www.avento.as/moreforsk/default.aspx?menu=779&id=669	3 graderinger: Hunn Krabbe, Hann Krabbe og 1-Klo Krabbe Hunn Krabbe, Hann Krabbe: - Begge store klør intakt - Minimum 6 gangbein - Pent utseende (ikke påvekster eller mange svarte flekker) 1-Klo Krabbe: - Hunn eller Hann Krabbe med 1 storklo De 3 graderinger sorteres i hver sin kasse, og palletteres hver for seg Utkast (tilbake til sjøen): - All krabbe som ikke tilfredsstiller kravene som beskrevet. (OBS: ALL død krabbe, begge storklør mangler) (krabbe med mange svartflekker og /eller store skavanker bør destrueres)	

Prosess Hitramat AS / HitraMat / Mottak / Krabbe
 Godkjent dato 04.07.2017 (Greger Lervik)

Dokumentkategori Produkt spesifikasjon
 Siste revisjon
 Neste revisjonsdato 15.05.2018
 Ansvarlig Greger Lervik

Behandling/Levering: (Lagringsforhold)	All krabbe skal være <u>levende</u> ved levering til mottaksanlegg. Tid mellom fangst og levering bør være så kort som mulig, og må skje innen samme dag. Unngå høye temperaturer, direkte sollys og trekk. Kassene må være tildekket og holdes fuktig (overrisling med sjøvann, fuktige matter el.l.). Unngå vindtrekk. Ved levering skal ikke kassene inneholde fremmedlegemer som fiskekroker, tang, agn rester og lignende. Skal lagres kjølig, på kjølelager, ved mottaksstasjon.
Pakkespesifikasjon:	Rene føringskasser med drenering, godkjent og utlevert gjennom HitraMat AS. Merkes. Øverste kasser på pall skal være tildekket. Palle surres med strekkfilm på mottaksstasjon.
Krav til Merking: Krav om at alle kasser kan spores	<u>Hver kasse</u> skal være merket med (fisker er ansvarlig for merking): - 5-siffer (mottaksstasjon/fiskernummer) - Fangst-/Leveringsdato (til Mottaksstasjon) - Hunn/ Hann /En-klo
Krav til Dokumentasjon:	Båten/Fisker skal være godkjent og registrert som leverandør til HitraMat AS. Sluttseddel.
Kjemiske krav/grenseverdier:	- Tungmetaller/ Dioxin / PCB: Myndighet/EU-krav - Algetoksiner: ikke fangste krabbe i områder hvor blåskjell ikke bør høstes (når/hvis "forbud" vedvarer mer enn 6-8 uker) <u>Veiledende faregrense, toksintest:</u> DSP 160 µg/kg PSP 400 µg STX/kg (2000 ME/kg) ASP 20000 µg/kg AZA 160 µg/kg - Ikke fangste krabbe i områder med synlig eller kjent forurensing.
Biologiske grenseverdier/krav:	Kimtall: <100.000 cfu/g Koliforme bakt/ <i>S.aureus</i> : <100 cfu/g Fekal kolif. bakt. <10 cfu/g <i>Salmonella</i> : neg /25gr <i>L.monocytogenes</i> : neg /25gr
Næringsinnhold: Pr 100g (i kokt krabbe)	Energi: 456 KJ/ 108 kcal Protein: 20 g Fett: 1-2 g Karbohydrat: 0-1 g - alle verdier er veiledende/ca verdier (årstidsvariasjoner)
GMO:	Ikke aktuelt
Antatt anvendelse:	Til koking og videre salg som hel krabbe, krabbe i deler (klør, cluster osv.) eller videre prosessering: separering og solgt som hvitt og brunt krabbekjøtt. Produktet/Krabben kan også videreselges levende/hel og parterte deler kan selges i rå tilstand, begge typer produkt er ment for videre prosessering/varmebehandling. Produktet er egnet for den generelle forbruker, unntatt personer med skalldyrallergi.

Prosess Hitramat AS / HitraMat / Mottak / Krabbe

Godkjent dato 04.07.2017 (Greger Lervik)

Dokumentkategori Produkt spesifikasjon

Siste revisjon

Neste revisjonsdato 15.05.2018

Ansvarlig Greger Lervik

Analyser og frekvens:	<p>Tungmetaller (Cd,Hg,Pb): Tas i forskjellige fangstregioner. Hvert andre år. Av HitraMat eller Mattilsynet/ andre organisasjoner.</p> <p>Dioxin/ PCB: Kartlegging av Mattilsynet eller andre organisasjoner og HitraMat AS.</p> <p>Mikrobiologiske prøver: ikke fastsatt program.</p> <p>Det må påpekes at det er den enkelte fiskers ansvar for at grenseverdier overholdes.</p>
Produktkontroll:	<p><u>Kvalitet</u>: Visuell kontroll ved teinehaling og levering (fisker) / ved mottak på mottaksstasjon (leder mottaksstasjon) og ved mottak HitraMat AS (DØD krabbe skal ikke bringes på land eller fraktes til HitraMat AS)</p> <p><u>Vektkontroll (innveining)</u>: ved mottaksstasjoner og ved innmating på produksjonslinjene.</p> <p><u>Matinnhold</u>: ved fiske og ved HitraMat AS-visuelt og ved bruk av scanning/ gjennomlysning av hver enkelt krabbe.</p>