



Råvarespesifikasjon

PRODUKT:	LEVENDE KRABBE (Taskekrabbe) – <i>Cancer pagurus</i>	
1. Fangstområde:	FAO 27 – Nordøstlige Atlanterhavet / Atlantic, North East <u>Fra Oslofjorden til Vesterålen.</u> Underområde / Sub area: IIa2: Norskehavet / Norwegian Sea IVa Nordsjøen / North Sea – Northern IIIa20: Skagerrak <u>Danmark; Vest Jylland:</u> Underområde / Sub area: IVb Nordsjøen / North Sea – central Teiner skal settes i rent kjent farvann, langt fra industri, avløp eller annen kjent forurensningskilde.	
2. Fangstmetode:	Teiner med agn – Teiner skal være utformet, merket og røktet iht gjeldende regelverk. Verken teiner eller agn skal avgi fremmedstoffer til krabbe (lukt, smak forurensing).	
3. Krav til kvalitetsegenskaper: Sortering/Gradering: (ref. "Taskekrabben" – Biologi, Sortering, Fangst-behandling) av Astrid Woll-Møreforskning Kan lastes ned: https://gammel.rafisklaget.no/portal/page/portal/RafisklagetDokumenter/Nettbutikk/Taskekrabben.pdf	<u>Krabbe som skal omsettes levende:</u> a) <u>Svært sterk</u> - Rask, sterk og aggressiv klo respons, - Defensiv posisjon, ikke mulig å berøre abdominal området - Klamrer seg til hånden når den blir holdt opp ned. - Øyestilkrespons. - Munnpartiet sterkt. b) <u>Sterk</u> - Som svært sterk men aggressivitets/defensivitets respons er langsommere.	

Sted og prosess HitraMat / Mottak / Krabbe
Sist godkjent dato 04.05.2023 (Frida Humstad)

Dokumentkategori Produkt spesifikkasjon
Neste revisjonsdato 30.04.2024
Dokumentansvarlig Frida Humstad

Forts.	<p><u>Generelt:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Levende (lukt: frisk) - Minstemål: 13 cm <p>Måles over skallets største bredde. Gjelder alle fangstområder, selv om lovkravet kan være mindre.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ikke utrogn - Deformiteter: ingen <ul style="list-style-type: none"> - Hardt skall - Ikke vasskrabbe (blautkrabbe) - Ikke tom - Farge: Mørk brun overside, og underside med mørkere skjær (ikke hvit) - Sykdom: Moderat mengde med svartflekker aksepteres - Groe /Rur: Moderat mengde aksepteres <p>3 graderinger: Hunn Krabbe, Hann Krabbe og 1-Klo Krabbe</p> <p><u>Hunn Krabbe, Hann Krabbe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Begge store klør intakt - Minimum 6 gangbein - Pent utseende (ikke påvekster eller mange svarte flekker) <p><u>1-Klo Krabbe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Hunn eller Hann Krabbe med 1 storklo <p>De 3 graderinger sorteres i hver sin kasse, og palletteres hver for seg</p> <p>Utkast (tilbake til sjøen):</p> <ul style="list-style-type: none"> - All krabbe som ikke tilfredsstiller kravene som beskrevet. <p>(OBS: ALL død krabbe, begge storklør mangler) (krabbe med mange svartflekker og /eller store skavanker bør destrueres)</p>
4. Behandling/ Levering: (Lagringsforhold)	<p>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.</p>
5. Pakkespesifikasjon:	<p>Rene føringskasser med drenering, godkjent og utlevert gjennom HitraMat AS. Merkes. Øverste kasser på pall skal være tildekket. Palle surres med strekkfilm på mottaksstasjon.</p>
6. Krav til Sporing / merking: Krav om at alle kasser (krabbe) kan spores	<p><u>Hver kasse</u> skal være merket med (fisker er ansvarlig for merking):</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5-siffer (mottaksstasjon/fiskernummer) - Fangst-/Leveringsdato (til Mottaksstasjon) - Hunn/ Hann /En-klo
7. Krav om Dokumentasjon:	<p>Båten/Fisker skal være godkjent og registrert som leverandør til HitraMat AS. Sluttsedel.</p>

Sted og prosess HitraMat / Mottak / Krabbe
Sist godkjent dato 04.05.2023 (Frida Humstad)

Dokumentkategori Produkt spesifisering
Neste revisjonsdato 30.04.2024
Dokumentansvarlig Frida Humstad

8. Kjemiske krav/ grenseverdier:	<p>- Tungmetaller/ Dioxin / PCB: Myndighet/EU-krav</p> <p>- Perfluoroalkyl substances (PFAS): EU maximum grenser</p> <p>- Algetoksiner: ikke fangste krabbe i områder hvor blåskjell ikke bør høstes (når/hvis "forbud" vedvarer mer enn 6-8 uker)</p> <p><u>Veiledende faregrense, toksintest:</u></p> <p>DSP 160 µg/kg</p> <p>PSP 400 µg STX/kg (2000 ME/kg)</p> <p>ASP 20000 µg/kg</p> <p>AZA 160 µg/kg</p> <p>- Ikke fangste krabbe i områder med synlig eller kjent forurensing.</p>
9. Mikrobiologiske grenseverdier/krav:	<p>Kimtall: <100.000 cfu/g</p> <p>Koliforme bakt/ <i>S.aureus</i> : <100 cfu/g</p> <p>Fekal kolif. bakt. <10 cfu/g</p> <p><i>Salmonella</i>: neg /25gr</p> <p><i>L.monocytogenes</i>: neg /25gr</p>
10. Analyser og frekvens:	<p>Tungmetaller (Cd,Hg,Pb): Tas i forskjellige fangstregioner, Årlig.</p> <p>Dioksiner og dl-PCB: Tas i forskjellige fangstregioner, Årlig.</p> <p>Perfluoroalkyl substances (PFAS): Årlig (under kartlegging)</p> <p>Prøvene kan tas av HitraMat eller undersøkelser/analyser utført av Mattilsynet eller andre organisasjoner kan benyttes som dokumentasjon (gjelder spesielt Dioksiner og dl-PCB)</p> <p>Ved oppstart med kommersielt fiske i nye områder, skal det tas tungmetallanalyser av krabben.</p> <p>Det må påpekes at det er den enkelte fiskers ansvar for at grenseverdier overholdes.</p> <p>Mikrobiologiske prøver: ikke fastsatt program.</p>
11. Næringsinnhold: Pr 100g (i kokt krabbe)	<p>Energi: 456 KJ/ 108 kcal</p> <p>Protein: 20 g Karbohydrat: 0-1 g</p> <p>Fett: 1-2 g Salt: 1,3 g</p> <p>- alle verdier er veiledende/ca verdier (årstidsvariasjoner)</p>
12. GMO:	Ikke aktuelt
13. Produktkontroll:	<p><u>Kvalitet:</u> Visuell kontroll ved teinehaling og levering (fisker) / ved mottak på mottaksstasjon (leder mottaksstasjon) og ved mottak HitraMat AS</p> <p>(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>
14. Antatt anvendelse:	<p>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.</p> <p>Produktet/Krabben kan også videreselges levende/hel og parterte deler kan selges i rå tilstand, begge typer produkt er ment for videre prosessering/varmebehandling.</p> <p>Produktet er egnet for den generelle forbruker, unntatt personer med skaldyrallergi.</p>

Sted og prosess HitraMat / Mottak / Krabbe
Sist godkjent dato 04.05.2023 (Frida Humstad)

Dokumentkategori Produkt spesifikasjon
Neste revisjonsdato 30.04.2024
Dokumentansvarlig Frida Humstad

<p>15. MSC Sertifisering</p> <p>- Marine Stewardship Council (MSC)</p>	<p>MSC sertifisering er et miljømerke for fisk og sjømatprodukter. Merket garanterer at produktet kommer fra et bærekraftig fiske.</p> <p>I løpet av 2023 starter prosessen med å gjennomføre kartlegginger som skal bidra til / være grunnlaget for at Taskekrabben skal bli MSC sertifisert innen oppstart av sesong 2024 (juni 2024).</p> <p>Det kreves derfor at alle lovpålagte krav etterleves systematisk.</p> <p>Nye krav iht MSC standarden, ut over dagens lovkrav, vil også etter hvert bli pålagt etterfulgt. Opplysninger angående nye krav, vil komme etter hvert.</p>
<p>16. Linker til lover og Forskrifter</p> <p>(flere kommer etter hvert)</p>	<p>SLUTTSEDDEL / Landingsforskrift: https://lovdata.no/forskrift/2014-05-06-607</p> <p>MINSTEMÅL, MERKING, FISKEREDSKAP, VARSLING TAP AV FISKEREDSKAP / Forskrift om gjennomføring av fiske, fangst og høsting av viltlevende marine ressurser (høstingsforskriften) https://lovdata.no/forskrift/2021-12-23-3910</p>