

Ark.nr. 611.5

MELDING FRA FISKERIDIREKTØREN

J. 126/83

UTFYLLENDE REGLER FOR KOKTE KRABBEPRODUKTER - KJØLTE OG FROSNE -
FASTSATT AV FISKERIDIREKTØREN 11.11.1983.

I medhold av § 14 i forskrifter for fiskevarer av 28.4.1983 har Fiskeridirektøren 11.11.83 fastsatt følgende forskrifter for behandling og omsetning av kokt krabbe og produkter av kokt krabbe.

§ 1.

Disse forskrifter omfatter koking, behandling, pakking og omsetning av kokt krabbe og produkter av kokt krabbe. Forskriftene omfatter ikke hermetiske produkter.

§ 2. KOKING, SKYLLING, KJØLING

Krabben skal som hovedregel være levende ved koking. Sjødød krabbe skal frasorteres. Kokevannet skal skiftes mellom hver koking.

Det må ikke kokes mer krabbe om gangen enn det som kan opparbeides eller innfryses i løpet av 24 timer. Kokt krabbe som ikke opparbeides samme dag, skal kjøles til +4°C eller lavere og opparbeides innen samme frist. Krabbe som kokes fredag kan dog opparbeides følgende mandag dersom den oppbevares ved -1°C og anvendes til frysing.

Kokt krabbe som omsettes hel eller som krabbeklør o.l., skal skylles med vann før pakking. Det samme gjelder dersom ikke produktene fryses.

Krabbe og deler av krabbe skal snarest etter koking kjøles til +4°C eller lavere. Krabbe og deler av krabbe som skal videresendes i kokt tilstand (også for videre bearbeiding) skal kjøles, eventuelt ises. Nytt is som kjøling skal det nyttes papir over og under krabben slik at isen ikke kommer i direkte berøring med krabben.

§ 3. FRYRING/FRYSELAGRING

Kokt krabbe eller deler av krabbe som skal fryses, skal innsettes i fryser umiddelbart etter avkjøling og skal være gjennomfrosset til -20°C innen 5 timer. Kokt krabbe eller deler av krabbe kan ikke fryselagres lenger enn:

- 3 måneder ved -20°C
- 5 måneder ved -25°C
- 6 måneder ved -30°C eller lavere

Beskyttes varen mot harskning og uttørring ved spesialemballasje, kan de nevnte fryselagringstider forlenges med 3 måneder.

Krabbe eller deler av krabbe som skal dobbelfryses, skal ikke fryselagres utover 3 måneder før tining for videre bearbeiding. Slikt råstoff skal glasseres ved første gangs innfrysing og merkes med innfrysingsdato.

Følgende må iakttas for hel krabbe og krabbeklør:

1. På hel krabbe skal klørne følge krabben.
2. Fryses krabben i emballasje, skal denne være ren og av egnet materiale og utførelse, jfr. § 3 i fiskevareforskriftene av 28.4.1983.
3. Hel krabbe pakkes i fryseemballasjen slik at skikttykkelsen ikke overstiger 15 cm.

§ 4. TINING

Tining av kokte deler av krabbe og av krabbemat/kjøtt skal skje ved lufttining. Hel krabbe kan tines i vann. Umiddelbart etter gjennomtining (-1°C i kjernen) skal varen tas i produksjon.

§ 5. BEHANDLING AV SKALL FOR PAKKING AV RENSKET KRABBE I SKALL

Skallene skal grundig rengjøres for alle rester av krabbemat og oppvarmes til 95°C eller mer og deretter lufttørkes før bruk.

§ 6. RENSKING AV KOKT KRABBE

Alt arbeid med kokt krabbe skal foregå på arbeidsbord utført i egnet materiale, jfr. § 3 i fiskevareforskriftene av 28.4.1983.

Arbeidet skal foregå kontinuerlig uten unødig opphold slik at tiden krabbekjøttet oppbevares ved romtemperatur blir kortest mulig.

Produksjonsavfall skal fjernes fra produksjonsbordene etter hvert.

§ 7. PAKKING I SKALL

Muskelkjøtt fra storklør, føtter og bur (fotstø) sammen med rogn, melke og lever må legges i skallene straks etter rensking. Forholdet mellom de ulike deler må såvidt mulig tilsvare den naturlige sammensetning i krabben. Skallene pakkes i egnet emballasje.

Det tillates inntil 20% maskinrenset hvitkjøtt i skallene.

Generende skall eller beinpartikler må ikke forekomme.

§ 8. FRYSING AV FERDIGPAKKET RENSKET KRABBE I SKALL

Rensket krabbe i skall må fryses straks etter pakking. Skallene innfryses enkeltvis og skal være gjennomfrosset innen 5 timer til -20°C eller lavere. Etter frysing lagres krabbeskallene på fryselager, jfr. § 9 i fiskevareforskriftene av 28.4.1983. Fryselagringstiden for frossen rensket krabbe i skall ved de respektive temperaturer skal ikke overstige de tidsrammer som er angitt i § 3. I lagringstiden for dobbelfrosset vare inngår både lagring før og etter tining.

§ 9. OMSETNING AV KOKTE KRABBEPRODUKTER

Kokte krabbeprodukter skal omsettes enten i kjølekjeden eller i frysekjeden.

1. Omsetning i kjølekjeden

Kokte krabbeprodukter som skal omsettes i kjølekjeden skal straks nedkjøles til $+4^{\circ}\text{C}$ og lagres og distribueres ved temperatur på -1°C - $+4^{\circ}\text{C}$. Slike produkter tillates ikke omsatt som frossen vare.

2. Omsetning i frysekjeden

Kokte krabbeprodukter som ikke omsettes i kjølekjeden skal omsettes i frysekjeden og tillates ikke tint for omsetning i kjølekjeden, jfr. § 9 femte ledd i fiskevareforskriftene av 28.4.1983.

§ 10. MERKING

Ferdigpakke de krabbeprodukter skal merkes med pakkedato og varens holdbarhet i henhold til angitt lagringstid og -temperatur, jfr. § 3 første ledd. Dessuten skal varen merkes i samsvar med forskrifter for merking av ferdigpakke de fiskevarer av 11.11.1976.

§ 11. IKRAFTTREDEN

Disse forskrifter trer i kraft straks. Samtidig har Fiskeridepartementet opphevet forskrifter av 13.5.1980 om tilvirking, omsetning og kontroll av skalldyr og blautdyr.