

MÄTMETODER

Förenklad metod för mätning av glasering – styckfrysta skalade räkor

Metoden ger ej ett exakt resultat, men ger dock en god vägledning om avvikelser förekommer mot deklarerad nettovikt. En mer preciserad mätning utförs genom ackrediterat test i laboratorium. Endast ackrediterat test i laboratorium kan ligga till grund för reklamation.

Detta behövs för testet av en påse skalade räkor (i detta exempel påse 2,25 kg nettovikt)

- En sikt eller sil som skall kunna gå att helt sänkas ner i ett rymligt kärl som rymmer minst 2 liter vatten. Silen skall ha en lämplig storlek på masköppningen så att vattnet runt produkten enkelt kan rinna av. Silen skall också vara tillräckligt stor så räkorna kan flyta fritt i vattnet runt produkten och enkelt rinna av.
- Vattentermometer
- En tallrik
- Ett rymligt kärl
- Våg, med gram angivet

Utförande – avglasering

1. Häll upp vatten med en temperatur på ca +27° C i det stora kärlet. Vattenmängden skall vara minst åtta gånger räkornas vikt.
2. Ta räkorna direkt från frysen. Räkorna skall hålla minst – 18° C. Räkorna får inte ligga sammanfrusna i klumpar eller ha fått en vit färg på ytan. De betyder att räkorna inte är fräscha och lämpar sig inte för testen.
OBS! Har förpackningen varit upptinad och åter fryst är testmetoden ej användbar.
3. Väg hela påsens innehåll, notera vikten.
4. Ta fram tallriken och tarera den på vågen.
5. Ta ut och väg en lämplig mängd räkor ur påsen t ex 200 g. De frysta räkorna ligger nu på den tarerade tallriken.
6. Lägg ner sikten i det ca +27° C vattnet och håll försiktigt ner de frysta räkorna i sikten. Räkorna flyter nu på vattenytan.
7. Så fort räkorna börjar sjunka mot botten (tar ca 30 sekunder beroende på räkornas storlek) ta upp sikten. Håll sikten något lutad, låt räkorna rinna av i två minuter. **Nu skall all is runt räkorna vara borta MEN räkorna fortsatt vara frysta.**
8. Väg de djupfrysta avglaserade räkor och notera vikten.

Gör gärna om testen på ett ytterligare prov från påsen(2,25 kg) för att se om resultatet blir likvärdigt och därmed få en bättre jämförelse på glaseringsinnehållet.

Räkna ut glaseringsprocenten på provmängden:

(Räkornas vikt, frysta glaserade – Räkornas vikt avglaserade) X 100 = glaseringen i %
Räkornas vikt frysta glaserade

Ex $\frac{(200 \text{ g} - 180 \text{ g}) \times 100}{200 \text{ g}} = 10,0 \%$ glasering

I ovan exempel har innehållet i räkpåsen ca 10 procents glasering. Är nettovikten märkt med 2,25 kg betyder det att räkornas bruttovikt (räkornas glaserade vikt utan påse) skall vara 2,5 kg (2,5 kg minus 10 % vilket blir 2,25 kg).

Är den invägda vikten (se punkt 3) mindre än 2,5 kg är räkorna packade med undervikt. Det betyder att förpackaren inte har viktkompenserat för den tillförda glaseringen.

Förenklad metod för mätning avglasering – styckfrysta räkor med skal

Metoden ger inte ett exakt resultat, men ger dock en god vägledning om avvikelse förekommer mot deklarerad nettovikt. En mer preciserad mätning utförs genom ackrediterat test i laboratorium. Endast ackrediterat test i laboratorium kan ligga till grund för reklamation.

Detta behövs för testet av en påse 500 gram räkor med skal – notera att en hel påse skall användas för ett rättvisande test

- En sikt eller sil som skall kunna gå att helt sänkas ner i ett rymligt kärl som rymmer minst 6 liter. Silen skall ha en lämplig storlek på masköppningen så att vattnet runt produkten enkelt kan rinna av. Silen skall också vara tillräckligt stor så räkorna kan flyta fritt i vattnet runt produkten och enkelt rinna av.
- Vattentermometer
- En tallrik
- Ett rymligt kärl
- Våg, med gram angivet

Utförande - avglasering

1. Häll upp vatten med en temperatur på ca +27° C i det stora kärlet. Vattenmängden skall vara minst åtta gånger räkornas vikt.
2. Ta räkorna direkt från frysen. Räkorna skall hålla minst – 18° C. Räkorna får inte ligga sammanfrusna i klumpar eller ha fått en vit färg på ytan. Det betyder att räkorna inte är fräscha och lämpar sig inte för testen.
OBS! har förpackningen varit upptinad och åter fryst är testmetoden ej användbar.
3. Väg hela påsens innehåll, notera vikten.
4. Ta fram tallriken och tarera den på vågen.
5. Ta ut räkorna ur påsen som ska testas t ex 500 g – NOTERA ATT ALLT I PÅSEN SKALL VÄGAS. De frysta räkorna ligger nu på den tarerade tallriken.
6. Lägg ner sikten i det ca +27° C vattnet och håll försiktigt ner de frysta räkorna i sikten. Räkorna flyter nu på vattenytan.
7. Så fort räkorna börjar sjunka mot botten (tar ca 30 sekunder beroende på räkornas storlek) ta upp sikten. Håll sikten något lutad låt räkorna rinna av i två minuter. **Nu skall all is runt räkorna vara borta, MEN räkorna fortsatt vara frysta.**
8. Väg de djupfrysta avglaserade räkor och notera vikten.

Gör gärna om testen på ett ytterligare prov(påse) för att se om resultatet blir likvärdigt.

Räkna ut glaseringsprocenten:

$$\frac{(\text{Räkornas vikt, frysta glaserade} - \text{Räkornas vikt avglaserade}) \times 100}{\text{Räkornas vikt frysta glaserade}} = \text{glaseringen i \%}$$

Ex
$$\frac{(550 \text{ g} - 500 \text{ g}) \times 100}{550 \text{ g}} = 9,1 \% \text{ glasering}$$

I ovan exempel är innehållet i räkpåsen ca 9 % glasering. Är nettovikten märkt med 500 g betyder det att påsens bruttovikt, och då är påsen/taran borträknad, skall vara 550 g (550 g minus 9 %). I ovan exempel stämmer alltså den avglaserade vikten med den deklarerade nettovikten. Uträkning visar om förpackaren har viktkompenserat för den tillsatta glaseringen.

Förenklad metod för mätning avglasering – styckfrysta fiskfiléer

Metoden ger ej ett exakt resultat, men ger dock en god vägledning om avvikelse förekommer mot deklarerad nettovikt. En mer preciserad mätning utförs genom ackrediterat test i laboratorium. Endast ackrediterad test i laboratorium kan ligga till grund för reklamation.

Detta behövs för testet av ca 500 g hela fiskfiléer – eller en hel konsumentpåse med filéer, notera att en hel påse skall användas för ett rättvisande test.

- En sikt eller sil som skall kunna gå att helt sänkas ner i ett rymligt kärl som rymmer minst 6 liter. Silen skall ha en lämplig storlek på masköppningen så att vattnet runt produkten enkelt kan rinna av. Silen skall också vara tillräckligt stor så att fiskfiléerna kan flyta fritt i vattnet runt produkten och enkelt rinna av.
- Vattentermometer
- En tallrik
- Ett rymligt kärl
- Våg, med gram angivet

Utförande - avglasering

1. Häll upp vatten med en temperatur på ca +27° C i det stora kärlet. Vattenmängden skall vara minst 8 ggr filéernas vikt.
2. Ta fisken direkt från frysen. Fisken skall hålla minst – 18° C. Fiskbitarna får inte ligga sammanfusen i klumpar eller ha fått vit färg på ytan. Det betyder att fisken inte är fräsch och lämpar sig inte för testen.
OBS! har förpackningen varit upptinad och åter fryst är testmetoden ej användbar.
3. Väg hela påsens innehåll, notera vikten.
4. Ta fram tallriken och tarera den på vågen.
5. Ta ut fisken ur påsen som ska testas t ex 500 g – NOTERA ATT ALLT I PÅSEN SKALL VÄGAS. De frysta fiskfiléerna ligger nu på den tarerade tallriken.
6. Lägg ner sikten i det ca +27° C vattnet och lägg försiktigt ner de frysta filéerna i sikten. Filéerna flyter nu på vattenytan.

7. Så fort filéerna börjar sjunka mot botten (tar ca 30 sekunder beroende på storlek) ta upp sikten. Håll sikten något lutad och låt filéerna rinna av i två minuter. **Nu skall all is runt filéerna vara borta MEN filéerna skall fortsatt vara frysta.**
8. Väg de djupfrysta avglaserade filéerna och notera vikten.

Gör gärna om testen på ett ytterligare prov för att se om resultatet blir likvärdigt.

Räkna ut glaseringsprocenten:

$$\frac{(\text{Filéernas vikt, frysta glaserade} - \text{Filéernas vikt avglaserade}) \times 100}{\text{Filéernas vikt frysta glaserade}} = \text{glaseringen i \%}$$

Ex
$$\frac{(550 \text{ g} - 500 \text{ g}) \times 100}{550 \text{ g}} = 9,1 \% \text{ glasering}$$

I ovan exempel är innehållet i Fiskfilépåsen ca 9 % glasering. Är nettovikten märkt med 500 g betyder det att påsens bruttovikt, och då är påsen/taran borträknad, skall vara 550 g (550 g minus 9 %). I ovan exempel stämmer alltså den avglaserade vikten med den deklarerade nettovikten. Uträkning visar om förpackaren har viktkompenserat för den tillsatta glaseringen.

Storlekssortering av räkor (kallvattenräkor)

Skalade glaserade räkor

Storleken räknas i antal räkor per pound – lbs (1 lbs är 454 gram)

Storleken skall räknas från glaserad räka med standardglasering (8 – 12 %).

Avvikelse från standardglaseringen påverkar alltså bedömningen av räkornas storlek.

Det förekommer olika metoder att beskriva storlekssortering t ex *Whole Count* och *Total Count*.

Branschriktlinjerna rekommenderar följande metod för kontroll av storlekssortering:

- Samtliga hela räkor räknas.
- Alla resterande bitar vägs. Vikten av alla bitarna noteras.
- Samma vikt som utgör den totala vikten av bitarna vägs in ett antal hela räkor. Dessa räkor läggs i antal till de hela räkorna.

Exempel på hur en beräkning genomförs

1. Tag skalade frysta räkor märkta 200/300 per lbs.
2. Väg upp 227 g=1/2 lbs frysta räkor.
3. Räkna de hela frysta räkorna. De bitar av räkor som är mindre än 10 mm läggs vid sidan och vägs.

4. 227 g räkor ger: 127 st hela räkor. Bortsorterat (10 mm eller mindre) 7 räkbiter som totalt väger 3 g ger omräknat 2 st hela räkor som läggs till i storleksantalet.
5. 127 st räkor + 2 st räkor = 129 st räkor.
6. Totalt: 129 st räkor per ½ lbs ger 258 st räkor per lbs.
7. Alltså ligger storleken inom intervallet 200/300 per lbs.

Bitar av räkor – skall anges mellan parter i branschen.

Mellan parter i branschen skall vikten av antalet bitar i procent anges av totala vikten. Bitar eller delar av en räka räknas de som är 10 mm eller mindre.

Räkor med skal

Storleken skall räknas i antalet oglaserade räkor per kg.

Förpackad vara skall vara märkt med valfri storleksmärkning.

Vi rekommenderar en märkning med 90/120, 70/90 och 50/70 styck räkor per kilo.

Om ett storleksintervall anges skall samtliga räkor i förpackningen ligga inom det angivna intervallet.

Styckfrysta skalade scampi /asiatiska jätteräkor (varmvattenräkor)

Storlekssortering skall anges i antal per pound (lbs) eller kilo färdigskalade räkor utan glasering.

Styckfrysta Scampi/asiatiska jätteräkor med skal (varmvattenräkor)

Storlekssortering skall anges i antal per pound (lbs) eller kilo, utan glasering