

LOHI/KIRJOLOHI, LEIKKAUSASTEET



A-LEIKATTU LOHIFILE/KIRJOLOHIFILE

1. Selkäruoto ja kylkiruodot poistettu
2. Kidusluu poistettu



B-LEIKATTU LOHIFILE/KIRJOLOHIFILE

1. Selkäruoto ja kylkiruodot poistettu
2. Kidusluu poistettu
3. Kaikki evät ja eväruodot poistettu
4. Selkä- ja vatsarasvaa poistettu



C-LEIKATTU LOHIFILE/KIRJOLOHIFILE

1. Selkäruoto ja kylkiruodot poistettu
2. Kidusluu poistettu
3. Kaikki evät ja eväruodot poistettu
4. Selkä- ja vatsarasvat poistettu
5. Pystyruoto poistettu 98–100 %:sesti



D-LEIKATTU LOHIFILE/KIRJOLOHIFILE

1. Selkäruoto ja kylkiruodot poistettu
2. Kidusluu poistettu
3. Kaikki evät ja eväruodot poistettu
4. Selkä- ja vatsarasvat kaikki poistettu
5. Pystyruoto poistettu 98–100 %:sesti
6. Pырstöpala poistettu



E-LEIKATTU LOHIFILE/KIRJOLOHIFILE

1. Selkäruoto ja kylkiruodot poistettu
2. Kidusluu poistettu
3. Kaikki evät ja eväruodot poistettu
4. Selkä- ja vatsarasvat kaikki poistettu
5. Pystyruoto poistettu 98–100 %:sesti
6. Pырstöpala poistettu
7. Nahka poistettu



Euroopan yhteisön
osittain rahoittama
projekti

Kirjoloji- ja lohifileiden väri määritellään Rochen asteikolla.

Kalafileet pakataan

- uusiin solumuovilaatikoihin
- elintarvikekäyttöön soveltuviin kertakäyttölaatikoihin
- Transbox-laatikoihin (eines- tai lihalaatikko) suoja-
muoviin, esim. HD-pussiin

Kuluttajapakatut kalafileet pakataan vakuumi- tai suojakaasupakkauksissaan edellä mainittuun tapaan myyntierä- ja kuljetuspakkauksiin.

Kalafileitä ei saa pakata käytettyihin solumuovilaatikoihin. Transbox-laatikot on pestävä ennen käyttöä.

Kaikkiin laatikoihin on laitettava styrox- tai pahvikansi tai suojattava tuotteet muovikalvolla.

Tuotteen pakkausmerkinnöissä on selvästi ilmoitettava fileiden leikkausaste (myös laatikon ulkopuolella).

Kalat kuljetetaan elintarvikelain määräämissä lämpötiloissa.



Pro Kala ry
Pasilankatu 2, 5. krs
PL 115, 00241 Helsinki
Puh. (09) 1488 7411
www.prokala.fi