

KIRJOLOHEN TUOTELUOKITUS

KAIKEN ELINTARVIKKEEKSI KÄYTETTÄVÄN KALAN ON OLTAVA LAADULTAAN MOITTEETONTA RIIPPUMATTA SIITÄ, MISTÄ TUOTELUOKASTA ON KYSYMYS.

SUPERIOR

- siisti perkausjälki
- huolellinen munuaisen poisto, ehdottomasti puhdas sisältä
- täydellinen verestys
- ei käsittelyvaurioita
- lihan väri vähintään 23 Rochen asteikolla luonnonvalossa
- muoto lohénomainen
- ei selkärankavaurioita
- ei ulkoisia sukukypsyyden merkkejä
- kasvuoloista johtuva nahan tumma väri sallittu



STANDARDI

- siisti perkausjälki
- huolellinen munuaisen poisto, ehdottomasti puhdas sisältä
- huolellinen verestys
- ei käsittelyvaurioita
- lihan väri vähintään 20 Rochen asteikolla luonnonvalossa
- vähäiset selkärankavauriot sallitaan
- kasvuoloista johtuva nahan tumma väri sallittu

PROSESSI

- ei vähittäiskauppaan
- huolellinen munuaisen poisto, ehdottomasti puhdas sisältä
- huolellinen verestys
- selkärankavauriot ja virheleikkuut sallitaan
- ei ulkoisia vaurioita tai verenpurkauksia



PERUSTELUT TUOTELUOKILLE

VÄRI

Kirjolohi, kuten muutkin lohikalat, on luonnostaan punalihainen. Lohen luontainen väriaine on ksantafylli, jota on esim. äyriäisissä, tomaatissa tai paprikassa. Kalanrehuissa käytettävä ksantafylli, lohissa luonnostaankin oleva väriaine, on nimeltään astaksantiini.

Astaksantiini on välttämätöntä lohikalojen lisääntymiselle. Varmistaakseen astaksantiinin saannin lohikalat varastoivat sen pääasiassa lihaksiinsa. Kalarehuihin astaksantiini lisätään joko synteettisenä tai runsaasti astaksantiinia sisältävinä raaka-aineina.

Sen lisäksi, että lohen väriaine on välttämätöntä kirjolohelle, kuluttajat haluavat kirjolohensa punaisena. Väri indikoi myös kirjolohen sukukypsyyttä: sukukypsänä kirjolohi menettää värinsä ja väri palautuu vasta lohen uudelleen kuntouduttua.

MUOTO

Kalan muoto on pääasiassa ulkonäkökysymys. Lohenomainen muoto on osoitus sopivasta ravinnon käytöstä ja kasvuolosuhteista.

PERKAUSJÄLKI

Peratun kalan tulee olla sisältä siisti sekä ulkonäkösyistä, että mikrobiologisen laadun varmistamiseksi.

MUNUAISEN POISTO

Ulkonäkösyistä sekä mikrobiologisen laadun ja säilyvyyden varmistamiseksi, selkäruodossa oleva tumma munuainen on poistettava huolellisesti.

Mikäli munuaisen poisto on puutteellinen, kalan säilyvyys heikkenee, tuotantohygienia kärsii ja ruotoja ei voida käyttää jatkojalostukseen kalamassaksi.

PESU

Säilyvyys-, hygieni- ja ulkonäkösyistä kalan tulee olla sisältä täysin puhdas. Ulkopinnan tulee olla puhdas, lukuun ottamatta kalan pinnalla olevaa kohtuullista määrää limaa.

KÄSITTELYVAURIOT

Kalassa ei saa olla käsittelyvaurioita, esim. virheviltoja, jotka alentavat lihan käyttömahdollisuuksia.

VERESTYS

Verestys on suoritettava niin, että kaikki veri valuu pois kalasta ennen perkaamista.

Huolellinen verestys pidentää kalan säilyvyyttä, parantaa lihan laatua ja ulkonäköä. Puutteellisesti verestettyä kalaa ei voida käyttää jatkojalostukseen.

ULKOISET SUKUKYPSYYSMERKIT

Sukukypsän kalan lihan rakenne pehmenee ja lohikalan väri vaalenee eikä liha täytä ominaisuuksiltaan superior luokan vaatimuksia, vaikka onkin täysin elintarvikkeeksi hyödynnettävissä.

Ulkoisia sukukypsyyden merkkejä ovat mm. koukkuleukaisuus ja tummentunut nahan väri. Kirjolohi voi olla myös kasvuoloistaan johtuen pinnaltaan tumma, mikä ei vaikuta lihan ominaisuuksiin.

Kirjolohi on kevätkutuinen kala.