Røgvarer med høj fødevaresikkerhed

Gennem stram kvalitetsstyring, produktudvikling og dedikeret forskning i samarbejde med DTU Fødevareinstituttet har Royal Greenland elimineret risikoen for vækst af den farlige listeria bakterie i vores røgvarer.

Den høje fødevaresikkerhed og kvalitetsstyring gør at Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har udstedt en erklæring hvori de stadfæster, at mængden af listeria i røgvarer produceret på Royal Greenlands fabrik i Hirtshals ikke kan vokse til farlige niveauer i holdbarhedsperioden.

3 forhold er afgørende
for garanteret fødevaresikkerhed –
kontrol af råvaren, rengøring og stabilisering.
Har man disse tre faktorer under kontrol opnår man
sikre produkter og eliminerer risikoen for
listeriavækst i hele produktets holdbarhedsperiode.

1. Råvareforsyning

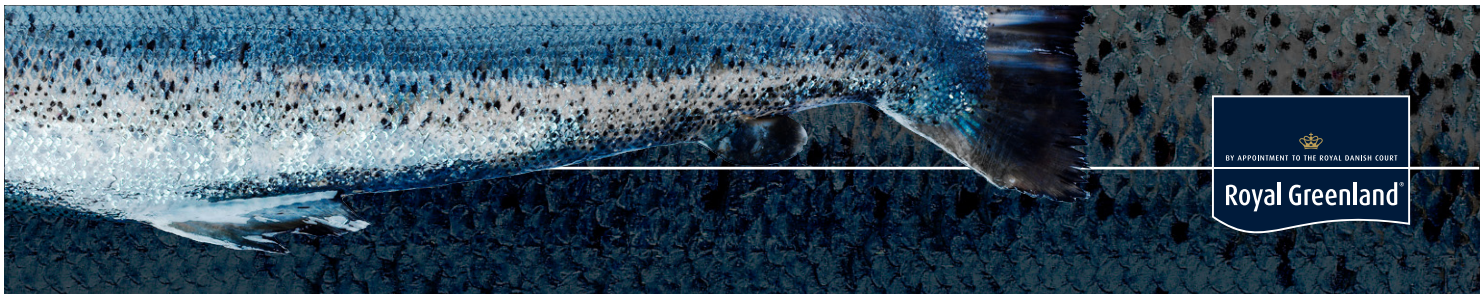
Fødevaresikkerheden starter, før laksen og hellefisken overhovedet ankommer til røgeriet. Strenge kvalitetskrav til vores produktionssteder, leverandører og nænsom håndtering af fisken, før den kommer ind i produktionen, sikrer, at råvarens kvalitet er så høj som muligt.

2. Daglig rengøring

Det giver sig selv, at hygiejnen er vigtig, når man arbejder med fødevareproduktion. Rengøring foregår dagen igennem mellem hvert skift og alle maskiner skilles ad og rengøres hver dag. Samtidig sker forarbejdningen i overensstemmelse med vores selvovervågningsprogram, der bygger på HACCP-principperne (Hazard Analysis and Critical Control Points) – en systematisk, forebyggende tilgang til fødevaresikkerhed. Ligesom der løbende foretages tests af produktionsmiljøet og kvaliteten af eksterne så vel som interne auditører.

3. Stabilisering

Som et direkte resultat af et forskningsprojekt i samarbejde med DTU Fødevareinstituttet anvender Royal Greenland syredannere i saltningsprocessen for at stabilisere produkterne og forebygge vækst af eventuelle listeriabakterier. Forskningsprojektet viste, at det var muligt at standse en eventuel listeriavækst i produktets holdbarhedsperiode ved at tilsætte naturligt forekommende organiske syrer, der reducerer produktets pH-værdi. Syredannerne påvirker ikke produktets smag, udseende eller sundhedsegenskaber.



Høj kvalitet fra dansk produktion

Hos Royal Greenland bruger vi de fineste råvarer og specielle marinerings- og røgningsteknikker til at give dig et velsmagende udvalg af røgede og marinerede produkter. Alle produkter produceres hos Dansalmon på havnen i Hirtshals, som udelukkende røger for Royal Greenland.

Vi røger primært hellefisk og torsk fra Grønland samt laks fra Norge.

Koldrøgning

Til koldrøgning bruger vi glødende bøgesmuld. Røgen føres ind i røgekabinen hvor fisken ligger klar. Fisken saltes først og røges derefter ved 21°C til 23°C i 4-12 timer afhængig af fisketype. Aromaerne i røgen giver fisken den karakteristiske smag.

Varmrøgning

Varmrøgede produkter har en fastere konsistens og smagen er mere fyldig end for de koldrøgede varianter på grund af den varmepåvirkning der sker under forarbejdningen. Varmrøgning finder sted ved omkring 65°C og tager ca. 8 timer timer.

Marinering

Mange kender gravad laks, hvilket er en gammel nordisk måde at konservere fisk på, ved at marinere dem i sukker, salt og krydderier. Traditionelt set bruger man krydderier og urter så som dild og enebær, men Royal Greenland tilbyder også opdaterede versioner med citron, lime og flere typer af peber.