

# FANGSTBEHANDLING AV LANGEROGN



## SKJÆRING OG RENSING

Rogna må ikke skades. Rogna må renses for alle innmatrester og blod. Egglederen skal kuttes så kort som mulig (ca. 2–3 cm), men den må være lang nok til å tette åpningen i rognsekken.

Dersom egglederen blir for kort bør en bit av bukklappen følge med for å tette åpningen. Rogna vaskes forsiktig ren for blod, galle og andre uønskede elementer.



## Korrekt fangstbehandling

- Unngå skader, rogn må være hel
- God rengjøring av produkt og produksjonslinje
- Godt tilpasset emballasje og pakkemetode
- God fyllingsgrad i kartongen
- Innfrysing på skje etter «TTT-metoden»
- Rogna skal lagres under stabile temperaturer
- Merk kartongen med «HANDLE WITH CARE»



## Feil fangstbehandling

- Dårlig rengjøring
- Galleblærer og andre innmatrester i kartongen
- Egglederen skjæres for kort slik at rogn flyter ut av rognsekken
- Brekkasje på rognsekkene
- Uttørring av produktet

## Rognas næringsinnhold

%

Vann	70
Protein	25
Fett	2,5
Karbohydrater	1,5
Mineraler	1

## PAKKING OG MERKING

Bruk ren og tilpasset emballasje til rogn. Ikke bruk for store pakninger, da sen innfrysing kan føre til iskrystaller i produktet. For å unngå uttørking og oksidasjon, pakk rogn godt i kompakt heldekkende plast som dekker godt rundt produktet. Ha god fyllingsgrad i kartongen, men unngå at den buler. Rogn av samme kvalitet pakkes samfengt i blokk.

Benytt standard merking og bruk «best før» dato 24 mnd. fra produksjonsdato. Merk med informasjon om redskapstype. Kartongen skal merkes med «HANDLE WITH CARE».

## PRØVETAKING FRA FRYSELAGER

Rogna lagres under stabile temperaturer under hele lagringsperioden. Ved kontroll av rognkvalitet på fryselager tines rogn under kontrollerte betingelser. Pass på tid, temperatur og toleranse. Rogna skal ligge i plasten under tininga. Unngå at rogn blir utsatt for lys under tineprosessen. Start uttestinga av rogn når kjernetemperaturen ligger mellom  $-5^{\circ}\text{C}$  og  $0^{\circ}\text{C}$ .

## SORTERING



### Langerogn hel A kvalitet

- Hel langerogn under 200 g må pakkes og merkes for seg selv, eller inngå som langerogn industri B kvalitet
- Moden ugytt fisk med klare rognkorn
- Naturlig farge med fint og friskt utseende
- Små blodårer
- Ren, uten vedheng av bukhinne
- Egglederen er lang nok til å tette åpningen i rognsekken
- Ikke tegn til brekkasje på rognsekkene
- Korrekt pakket og merket
- Har ikke:
  - ✓ blodansamlinger
  - ✓ fett fra oppløst lever
  - ✓ blåfarget rogn eller overstått rogn
  - ✓ uttørking



### Langerogn sund A kvalitet

- Fyldig rogn over 200 g
- Kan ha små risp, eller mangle en spiss av rognsekken
- Kan ha små feil, som mørkere farge
- Ellers som hel A kvalitet



### Langerogn industri B kvalitet

- Rogn som er skåret eller revet i stykker
- Rogn av bløt, overstått eller halvgytt fisk
- Rogn under 200 g
- Rogn som ikke holder kravene til de andre kvalitetene
- Fargeforskjeller
- Store blodårer