

Viðauki 3. Pökkun á heilum fiski

1. Aukning á aflaverðmætum

Þar umbúðir sem notaðar eru við geymslu á fiski um borð í veiðiskipum henta illa þegar haft er að markmiði að afhenda fisk af réttum gæðum á háu verði. Litlar, nettar frauðplastumbúðir henta vel til að ná þessu markmiði. Með þeim er hægt að afhenda kaupanda fisk sem bæði heldur lit og löggun tegundarinnar. Bátar sem eru í stuttan tíma í hverri sjóferð, og þau skip sem eru í lengri sjóferðum, geta pakkað fiski af síðustu veiðidögum í frauð-plastkassa í staðinn fyrir að láta hann skemmast í stórum djúpum körum.

2. Kæling er lykilþáttur við pökkun á ferskum fiski

Mikilvægt er að hafa fiskinn sem kaldastan þegar honum er pakkað. Sá ís sem pakkaður er með fiskinum á fyrst og fremst að nýtast til að viðhalda kulda í fiskinum en ekki til að kæla hann. Ef fiskurinn hefur verið illa kæddur bráðnar ísinn mun fyrir og í verstu tilvikum getur hann verið horfinn áður en hann nær til kaupenda. Ef pakkað er 20 kg af fiski sem er 5°C bráðnar rúmlega eitt kg af ís við að kæla fiskinn niður að 0°C. Við pökkun á fiski sem á að fara með flugi er reynt að lágmarka ísmagnið (kælimiðilinn) til að hafa umbúðirnar sem léttastar og halda þannig flutningskostnaðinum niðri. Flutningur á einu kg af ís kostar a.m.k. 50 kr til helstu markaðslanda.

3. Flokkun

Við pökkun er fiskurinn gæða- og starðarflokkaður eftir kröfum kaupenda sem skilgreindar eru í leið-beiningum útgefnum af kaupanda/útflytjanda. Gæta skal að því að raða fiskinum þannig að hausinn snúi í sömu átt þegar verið er að vinna með tegundir með stórt og laust hreistur, eins og lax og ýsu. Annars er meiri hætt á því að fiskarnir rispi hreistrið af hvor öðrum.

4. Vigtun

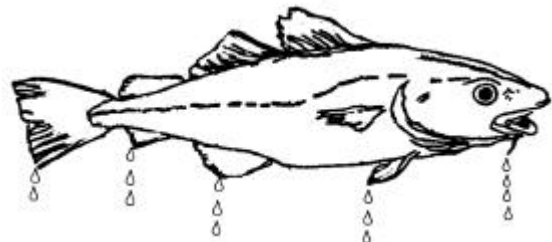
Áður en fiskurinn fer í vigtun og pökkun þarf að láta vatnið renna vel af honum. Til að mæta rýrnun sem á sér stað undir flutningi þarf að hafa minnst 2-3% yfirvigt, annars er hætt á því að fiskurinn verði of léttur þegar á markaðinn kemur. Fiski sem geymdur hefur verið lengi í ískrapa er sérstaklega hætt við mikilli rýrnun eftir pökkun.

„Hvernig lítur þessi flugfiskur eiginlega út?“ spurði maðurinn fyrir nokkrum árum. Spurt var vegna fréttaplutnings af mikilli aukningu á sölu flugfisks með flugi frá Keflavíkurflugvelli.

Flugfiskur er samheiti yfir ferskar sjávar- og eldisafurðir sem eru sendar með áátlunarflugi til kaupenda erlendis.



Mikilvægt er að kæla fisk niður í 0°C áður en honum er pakkað.



Fiski sem er geymdur í ískrapa er hætt við mikilli rýrnun eftir pökkun.

Mikilvægt er að vanda vel til vigtnar. Ef fram kemur undirvigt getur það haft neikvæð áhrif á vantanlegan kaupanda. Ef yfirvigtin er óþarflega há geta mikil verðmæti farið forgörðum. Ef yfirvigtin er t.d. að meðaltali 600 gr í staðin fyrir 400 gr þá tapast um 100 kg þegar pakkað er 10 tonnum af fiski. Þetta samsvarar um 20.000 króna tapi miðað við 200 kr/kg.

5. Umbúðir

Þegar fiskinum er pakkað til útflutnings eru notaðar tvær aðferðir eftir því hvort senda á vöruna á markað með flugi eða í gám. Val á pakkingum skal vera í samráði við útflutningsaðila/kaupanda. Þegar fiskurinn er fluttur með gámi eru oft notaðir frauðplastkassar með götum í horni til að koma í veg fyrir að fiskurinn liggi í vatni sem myndast við bráðnun íssins. Frauðplastkassinn er úr blásnu polystyrene plasti sem er að mestu loft og því mjög eðlisléttur. Frauðplastkassar eru mjög sterkir og þola vel stöflun. Einnig hafa þeir töluvert einangrunargildi, enda gerðir úr sama efni og er notað í einangrun húsa.

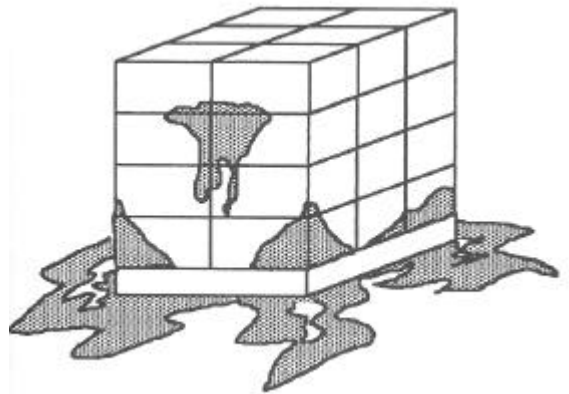
Við pökkun fisks í flug eru notaðar umbúðir sem samþykktar eru af flugfélagi sem annast flutning vörunnar. Algengt er að nota er frauðplastkassa með kjallara fyrir bleyju til að safna upp vatni vegna bráðnunar íssins. Í sumum tilvikum er plastpoki settur inn í kassann, ásamt bleyju til að taka dreypi af fiski. Plastpoki er síðan settur utan yfir kassann. Miklar kröfur eru gerðar um að kassinn haldi vatni þegar flutt er með farþegaflugvélum. Fyrir fraktvélar þarf ekki ytri poka nema í einstaka tilfellum. Við pökkun á stórfiski eins og lúðu fyrir flug eru notaðar plastslöngur og utan um þær er settur grisjupoki eða bylgjupappi til varnar því að plastið rifni.

6. Kæmiðill

Meginmarkmið með kæmiðli í umbúðum er að viðhalda hitastigi fisksins með því að halda umhverfinu kringum fiskinn köldu en ekki til að kæða fiskinn niður. Nota skal fínkornóttan ís sem leggst vel yfir allan fiskinn til að koma í veg fyrir að fiskurinn verði flekkóttur. Ísmottur með frosnum kæmiðli eru einnig notaðar til kælingar. Kostur við ísmottur fram yfir ís er að það lekur ekki vatn frá þeim við þönnun kæmiðils.



Frauðplastkassar eru mikið notaðir við ferskfiskflutning.



Miklar kröfur eru um að umbúðir haldi vatni þegar fiskur er fluttur með farþegaflugi.



Ísmotta sem er lögð í frauðplastkassa með fiski til að viðhalda kælingu hans.

7. Pökkun

Þegar heilum fiski er pakkað í frauðplastkassa gilda þær meginreglur að hausinn sé út við gaflana og að kviðarholið snúi niður á slægðum fiski, en upp á óslægðum fiski. Magn íss eða kælimiðils fer eftir hitastigi fisksins fyrir pökkun, flutningsvegalengd og geymsluaðstæðum. Venjulega er ís settur yfir efsta fisklagið og við flutning með skipi er ís hellt yfir efsta lagið og lokið notað til að skafa ísinn ofan af þannig að kassinn verði barmafullur af ís. Síðan er lokið sett á kassana sem eru að lokum yfirleitt límdir aftur með límbandi.

Pökkun á gljálþrski

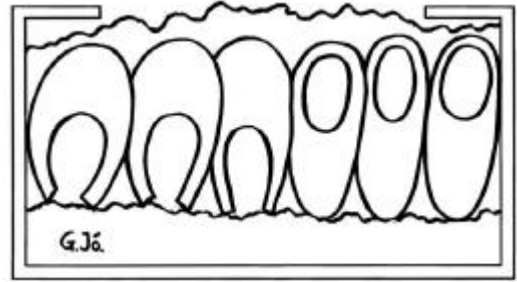
Aðeins er pakkað nýjum, vel kældum þrski. Oftast er þetta stór þrskur sem er hausaður. Greitt er hátt verð fyrir fiskinn ef hann nær að halda lit og lögun tegundarinnar við afhendingu til kaupanda. Við pökkun er hnakka snúið að gaflri kassans og aðeins ísað í enda kassans til að koma í veg fyrir að ísinn afliti búk fisksins.

Pökkun á stórfiski

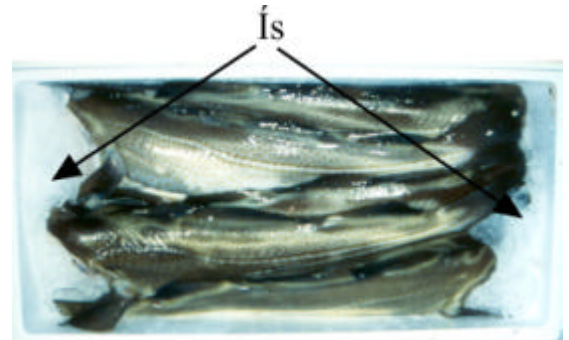
Við pökkun á stórfiski eins og lúðu fyrir flug eru notaðar plastslöngur. Fiskurinn er settur í tvöfalda slöngu. Brett er upp á enda hvorrar slöngu og bundið fyrir hvorn um sig á þann hátt að tryggt sé að vatn geti ekki lekið út. Til varnar slöngunum eru settar umbúðir (grisjupoki eða bylgjupappi) til að plastið rifni ekki. Óheimilt er að setja ís eða ísmottur í þessar umbúðir.

8. Merkingar

Mikilvægt er að merkja kassana vel þannig að ekki fari á milli mála hvaða vara sé á ferðinni. Merkingarnar skulu vera vandaðar og nákvamar. Á þeim koma fram eftirfarandi upplýsingar: Framleiðandi, fisktegund, ástand (slægður eða óslægður), stærðarflokkur, fjöldi fiska, nettó vigt, pökkunardagur, kassanúmer og gæðaflokkur. Ef um pökkun á flugfiski er að ráða verður einnig að merkja kassana með „Airwaybill” númeri sem er flugnúmer sendingar. Hver sending á sitt farmbréf með flugnúmerinu og er það númer sett á hvern einasta kassa til að tilgreina í hvaða sendingu kassinn er.



Kviðarhol skal snúa niður á slægðum fiski og upp á óslægðum fiski.



Aukið verðmæti fengið með pökkun á gljálþrski.



Stórlúðu pakkað í plastslöngur og grisjupoki settur utan um.

9. Geymsla

Eftir pökkun skal pakkaður fiskur settur strax í kæli. Ef fiski er pakkað í frauðplastkassa áður en hann hefur fengið nægilega kælingu bráðnar fljótt allur ísinn. Það skal einnig haft í huga að frauðplastkassi hefur góða einangrun og að ekki er hægt að kæla fiskinn í kæli. Til að tryggja að fiskurinn sé nægilega kældur er mikilvægt að fylgjast með hitastiginu með hitamáli, bæði við pökkun og einnig í kæligeymslu. Þegar fiskur er geymdur í marga daga í skipi getur þurft að opna kassa og bæta við ís. Ef aðstaða er ekki til staðar í skipi til að setja ytri umbúðir utan um kassa og ganga frá þeim á bretti er það gert í landi.



Notið hitamáli til að fylgjast með hitastigi fisks í frauðplastkassa - hér hefur ekki verið staðið nægilega vel að kælingu fyrir pökkun.

Ferskleiki og gæði í flutningum

Flutningafyrirtæki þekkja vel vandamál sem fylgja því að flytja fersk matvæli og mikilvægi þess að verja þau eins og kostur er. EPS umbúðir, í daglegu tali nefndar frauðplastumbúðir, fullnægja í öllum tilfellum þeim skilyrðum sem flutningafyrirtæki gera til umbúða fyrir fersk matvæli. Þær veita vörn gegn hitasveiflum, vatni og hvers kyns hnjúski sem fylgt getur flutningum.

EPS umbúðir eru í eðli sínu 98% loft og því eðlisættar sem skiptir miklu máli t.d. í flutningi með flugvérum.

EPS umbúðir eru 100% endurvinnanlegar og innihalda enga þungmálma, brennisteins- eða klórambönd. Við framleiðslu þeirra er eingöngu notað við vatn og loft. Engin flúorkolefni myndast við framleiðslu, endurvinnslu eða eyðingu þeirra.

Í stuttu máli: EPS umbúðir eru vatnsþéttar, sterkar, léttar, hreinlegar, ódýrar og umhverfisvænar.

EPS umbúðir veita þá vörn sem nauðsynleg er til þess að gæði hráefnisins skili sér alla leið inn á borð til viðskiptavina þinna.

tempra
eps einangrun

Umbúðir
Kaptlausræni 2-4
220 Hafnarljúkur
520 5400
Fax 565 1260