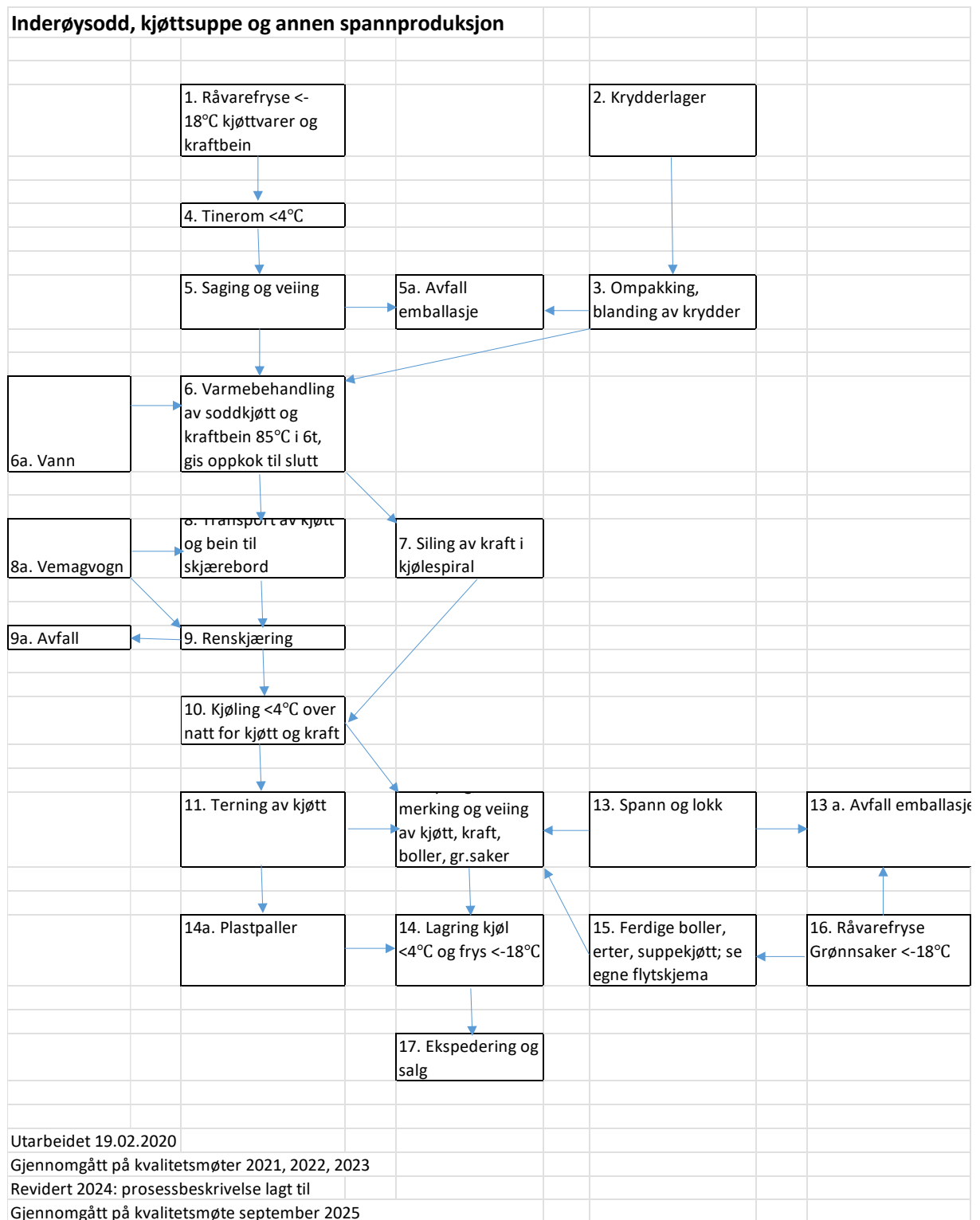
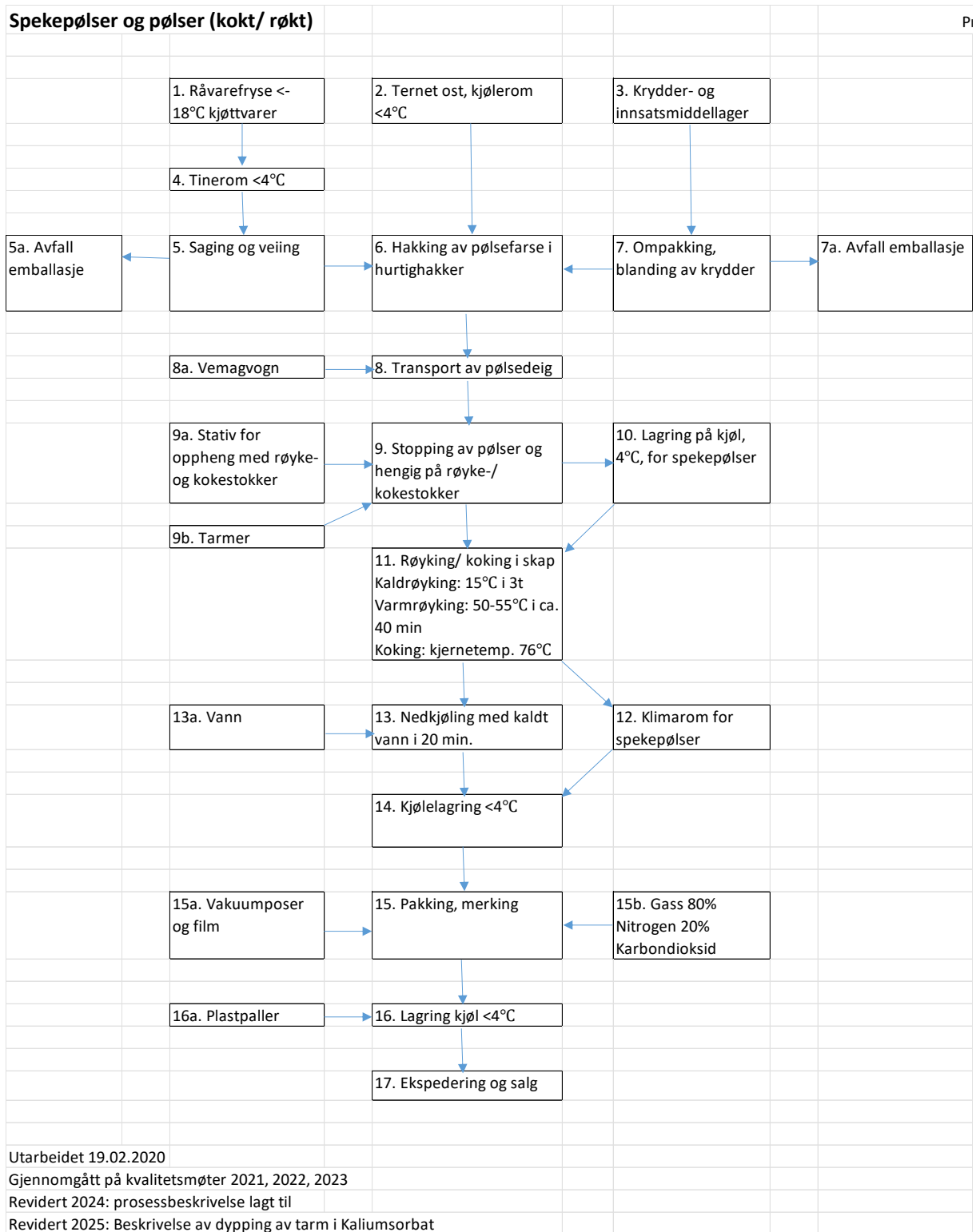


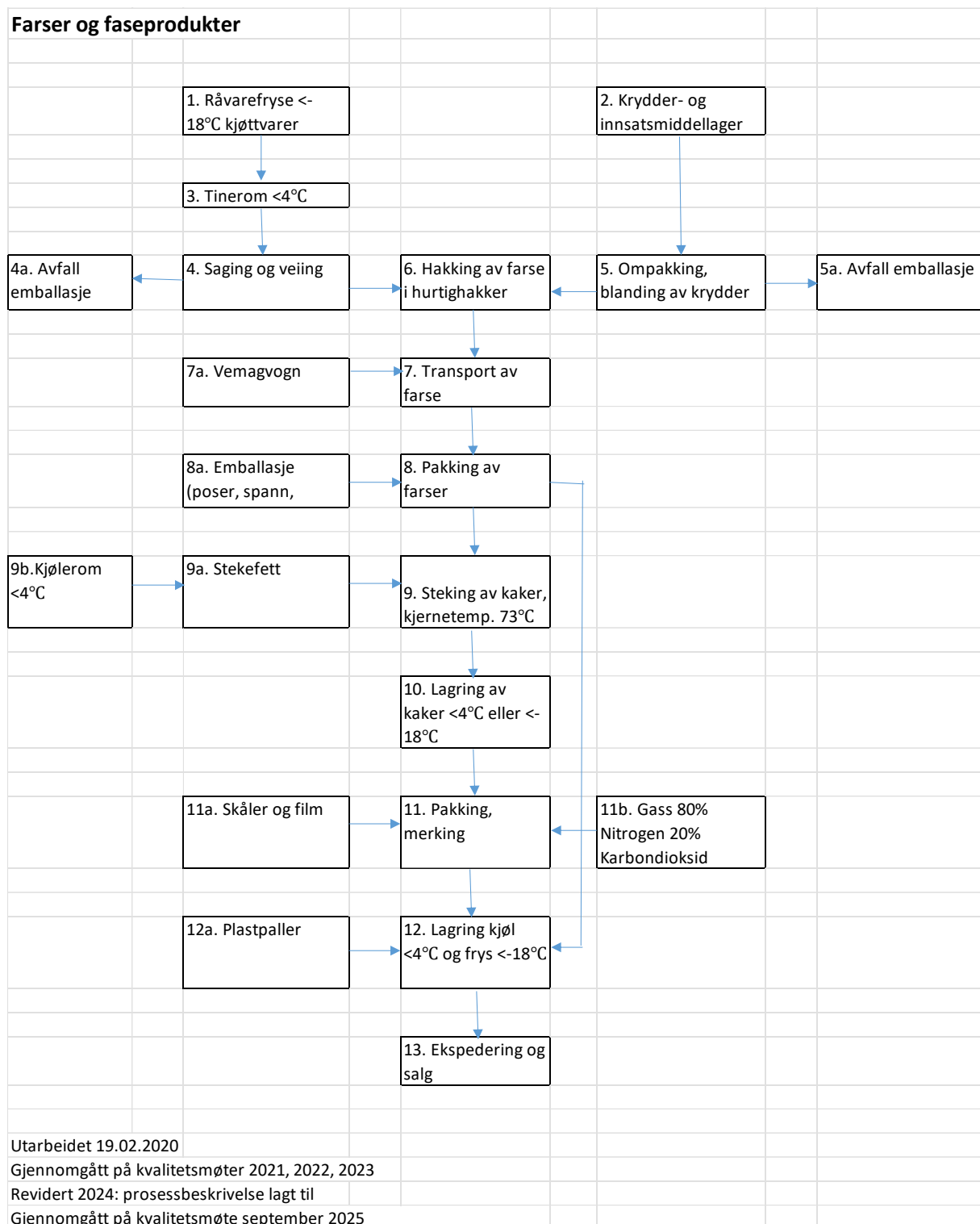
Vedlegg 1: Produksjonsbeskrivelse med flytskjemaer

Dato: 27.10.25

Av: Marius Værdal







Pålegg: Spekekam, plukksylte

```

graph TD
    1[1. Råvarefryse <-18°C kjøttvarer] --> 4[4. Tinerom <4°C]
    2[2. Kjølerom råvarer <4°C] --> 13a[13a. Avfall emballasje]
    2 --> 13[13. Deemballering]
    3[3. Krydder- og innsatsmiddellager] --> 14[14. Ompakking, blanding av krydder og innsatsmidler]
    4 --> 5[5. Varmebehandling kjernetemp. 60°C]
    5 --> 6[6. Kjøling over natt <4°C]
    6 --> 7[7. Terning av kjøtt 13mm]
    7 --> 8[8. Blanding]
    8 --> 9[9. Legging i form]
    9 --> 10[10. Varmebehandling 80°C i vannbad i 1,5t, kjernetemp 73°C]
    10 --> 11[11. Lagring kjøøl <4°C natten over]
    11 --> 12[12. Utslag former]
    12 --> 22[22. Vakuumering, merking]
    22 --> 23[23. Lagring kjøøl <4°C]
    23 --> 24[24. Ekspedering og]
    13 --> 15a[15a. Nett]
    13 --> 15[15. Netting]
    15 --> 16[16. Tromling]
    16 --> 17[17. Vakuumering]
    17 --> 18[18. Lagring kjøøl <4°C 14 dager]
    18 --> 19[19. Kaldrøyking: 15°C i 3t]
    19 --> 20[20. Saltutjevning på kjøøl <4°C ca 7 dager]
    20 --> 21[21. Klimarom, tørking til 30% svinn]
    21 --> 22
    14 --> 8
    14 --> 17
    14 --> 21
  
```

Utarbeidet 20.09.2024
Gjennomgått på kvalitetsmøte september 2025