



God tillverkningspraxis: Saltning och lakesaltning

Utbildning för producenter
vid XXXXX, XX

This work is licensed under the Creative Commons Attribution-NonCommercial-NoDerivatives 4.0 International License. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/> or send a letter to Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA



Torr saltning (rimsaltning)

- Torrsaltning favoriserar inte tillväxten av patogena bakterier
- Det kan vara en källa till kemisk kontaminering (t.ex. koppar, bly, kvicksilver eller kadmium) eller fysisk kontaminering.
- Det är lätt att **sikta** saltet och kontrollera det visuellt för fysiska föroreningar.
- Om man misstänker **glas eller metallförorening** skall saltet **inte** användas.
- Saltet ska alltid vara av **god kvalitet** och måste vara avsett för **livsmedelsanvändning**. Köp endast salt från en ansedd leverantör.
- Förvara det på ett rent, torrt område och bort från källor till potentiell **förorening** (t.ex. rengöringskemikalier)



Underhåll av saltlake

- Använd **dricksvatten** för att förbereda saltlaken och förvara den i en **ren** behållare.
- Om saltlaken inte kan hållas i produktions- eller lagringslokalerna är det möjligt att täcka tanken med **lock** om förorening är sannolikt.
- Saltlaken bör förvaras i en **temperatur** som är lämplig för den aktuella tekniken.
- **Fyll på salt rör** om efter varje användning.
- **Flytande partiklar** ska avlägsnas regelbundet





Underhåll av saltlake

- Komplet eller delvis **utbyte** av saltlaken kan vara nödvändig beroende på **användningsfrekvensen** och **saltkoncentrationen**.
- **Pastörisering av saltlake rekommenderas ej:**
 - Saltlaken kan orsaka **korrosion** i **pastöriseringsutrustning** pga salthalt och surhetsgrad
 - Pasteurisering kan **avlägsna** organismer som kan ge **positiv konkurrens** mot patogen tillväxt.



Saltkoncentration och pH i saltlake

- Saltkoncentration och pH bör vara lämplig för tekniken och receptet som används.
- där det är lämpligt kan en saltkoncentration $\geq 19,5$ ° Baumé (21% vikt / volym) begränsa tillväxten till även de mest salttoleranta patogenerna (Listeria och Koagulas Positiva Stafylokocker)
- Saltlakens pH kan inte vara tillräckligt för att kontrollera tillväxten av patogener men;

Vissa producenter övervakar saltlösningens pH-värde för att säkerställa att de överensstämmer med deras förväntade värden.