

Vedlegg 5

Prosedyre for prøvetaking av frossen industrireke

Vedlegg til rundskriv om ombordfrosne industrireker.

Registrering av tineprøve

Rekeprøven skal registreres på eget skjema med opplysninger om: Fartøynavn, fartøyreg.nr, fangstfelt, fangstperiode, leveringsdato og prøvedato. Videre skal skjema inneholde rubrikkfelt for hver enkelt prøve med nøyaktige opplysninger om: fangstdato, emballasjevekt (fra landingsseddel), blokkvekt med emballasje, blokkvekt uten emballasje, netto tint vekt, vanntrekk (i prosent), diverse utkast¹ (i gram), diverse utkast (i prosent), vanntrekk + diversetrek (i prosent), prøvevekt (i gram), krillutkast (i gram), annet utkast (i gram), vekt produserbar vare (i gram), sum krill- og annet trekk (i prosent), antall reker i prøven og stykktall pr kg. Eksempel på prøveskjema følger vedlagt. Prøveskjema vedlegges brygge-/sluttseddel. Ved levering på nøytrale fryseler skal tineprøveskjema vedlegges landingsseddel.

Innveiling av tineprøve

Utvelgelsen av prøvepartiet skal basere seg på tilfeldig utvalg av blokker/sekker, fordelt over hele fangstperioden. De enkelte prøveblokkene/sekkene skal innveies over godkjent vekt (+/- 10 gr) i frossen tilstand inkl. emballasje. Bruttovekt for de enkelte føres i prøveskjema sammen med tilhørende fangstdato. Skipper/rederi skal ha gjenpart av alle opplysninger vedr. prøvepartiet. For å få et mest korrekt vanntrekk skal det benyttes vekt av emballasje i tørr tilstand for beregning av tara av landet fangst. Samme emballasjevekt skal brukes i tineprøveskjema.

Tining og avrenning

Prøvene settes til tining i temperert lokale (18-25°C) i inntil ett døgn. I de tilfeller hvor det er pakket flere blokker i en ytteremballasje (eksempelvis russiske forpakninger) fjernes ytteremballasje. Emballasjen på hver enhet sprettes.

Etter tining (ca -2°C i kjernetemperatur) fjernes emballasjen og rekene legges i egnede kasser før vannbad. Kassevekten skal være kjent, og helst påført hver enkelt kasse. Videre skal kassene være utformet på en slik måte at vannet trenger gjennom kassen uten at fragmenter fra prøvepartiet følger med (kasser med små hull).

Rekekassene settes i vannbad (20°C) i 30 minutter for å tine isrester. Etter avising tas kassene ut av vannbad til avrenning i 2 timer. Etter avrenning veies rekekassene og fratrekkes kassevekt. Prøvevekten påføres skjema.

¹ Eventuelt utkast som tas ut av prøvepartiet før det er beregnet vanntrekk

Veie- og telleprøve

Det tas ut telleprøver på 500-600g av hver rekekasse. De enkelte telleprøvene veies nøyaktig på godkjent vekt (+/- 1gr) før den helles ut over arbeidsbenk/ bordplate hvorpå rekene telles opp i stykk tall. Krill² og fisk (med eventuelt annet utkast) veies opp hver for seg. Knuste reker som ikke er egnet for produksjon, inngår i rubrikken for annet utkast. Reker som er delt i stykker (med minimum 3 segmenter), settes sammen til hele reker og telles deretter. Resultatene påføres prøveskjema i tilhørende rubrikker. Antall reker pr. kg beregnes utfra antall reker dividert på vekten av prøven fratrukket krill, fisk og annet utkast.

Beregning av rekekvantum

Ved summering av prøveskjema finner en de gjennomsnittlige verdiene av prøvene. Trekk for vann og diverse utkast beregnes i prosent av frossen vekt uten emballasje. Trekk for krill og annet utkast beregnes av rekekvantum etter trekk for vann mm.


PRØVESKJEMA

Størrelsesgruppe: Antall reker pr kg finnes av rubrikkene antall reker i prøven dividert på vekt produserbar reke.

Beregning av rekefangsten:

Netto rekefangst beregnes fra følgende: Innveid fryst vekt uten emballasje - % trekk for vann - % trekk for fisk mm. = Rekekvantum med krill og annet utkast - % krill - % annet utkast = Netto produserbar reke (til sluttseddel)

² Reke mindre enn 6 cm, målt fra forkant av øyet til bakerste halespiss.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q					
1	 NORGES RÅFISKLAG	KONTROLLSKJEMA FROSNE INDUSTRIREKER																			
2		FARTØY:					REG.NR:					LEV.DATO / STED:									
3		FANGSTPERIODE:										KJØPER:									
4		FANGSTFELT:										PRØVEDATO:					STED :				
5		EMBALLASJEVEKT I GR:					80 (i følge landingsseddel)					TILSTEDE VED KONTROLLEN:									
6		KARTONGER MERKET MED:										Fra kjøper:									
7	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16					
8	NR	FANGST DATO	BLOKK-VE KT M EMB.	VEKT EMB.	BLOKK-VEKT U/EMB.	NETTO TINT VEKT	% VANN- TREKK	DIVERSE UTKAST (i gram)	% DIVERSE UTKAST	SUM TREKK I %	PRØVE VEKT (gr.)	IKKE PROD BAR VARE(gr.)	ANNET gr	VEKT PROD VARE	IKKE PROD BAR VARE%	ANTALL REKER I PRØVEN	STK. ANT PR KG				
9	1																				
10	2																				
11	3																				
12	4																				
13	5																				
14	6																				
15	7																				
16	8																				
17	9																				
18	10																				
19	11																				
20	12																				
21	13																				
22	14																				
23	15																				
24	SUM:																				
25	SNITT:																				
26																					
27	Totalt levert																				
28	Minus prøvevekt																				
29	Levert kvantum u/emballasje				-	Netto rekekvanum				#VERDI!	Emb netto x 20 øre				#VERDI!						
30	- %vanntrekk og div. utkast				#VERDI!	- % ikke prod bar vare.				#VERDI!	Lager brutto x 30 øre				-						
31	=Netto rekekvanum				#VERDI!	=Netto produserbar reke				#VERDI!	Snitt pris emb / lager				#VERDI!						
32																					
33																					
34	Dato & Sign Kjøper								Dato & Sign Rederi												
35																					
36																					