

Invitasjon til lansering av kvalitetsstandard for sjøfryst filet.



Foto: Møreforsking

Sted: Sjømatrådets stand, den Norske paviljongen stand nr 5-401, Seafood Expo Global Brüssel.

Dato: 24.04.18 kl 1215-1230

Sjøfrossen filet er et høykvalitetsprodukt som blir filetert og innfrys til -20°C noen timer etter fisken kommer sprell levende overbord. Dette gir fileter med unik ferskhet og kvalitet. Fangstprosessen produksjon og frysing påvirker kvalitet og produkttegenskaper. For å ivareta den gode kvaliteten er det viktig med god kvalitetskontroll gjennom alle ledd i verdikjeden. Gjennom et felles initiativ har produsentene av norsk sjøfryst filet utviklet en felles **kvalitetsstandard** som ved hjelp av seks kontrollpunkt sikrer topp kvalitet. Standarden lanseres under fiskerimessen Seafood Expo Global Brüssel 24.april 2018.

Program

1. Fra idé til ferdig standard- ved *Møreforsking Ålesund AS.*
2. Standardiseringsarbeidets betydning for markedsføring av sjøfryst filet- ved *Norges Sjømatråd.*
3. Hva nå? Hvordan sikre implementering i daglig drift? - ved *Fiskebåt for Norwegian Frozen at sea.*
4. *Servering av smaksprøver i regi av Norwegian Frozen at Sea og Innovasjon Norge.*

