

Ákvarðanataka í fiskvinnslu

Mat á ferskleikatímabili og geymsluþoli fyrir þorskafurðir háð hráefnisaldri við vinnslu, vöruhitastigi eftir þökkun og flutningsleiðum

Aldur hráefnis við vinnslu	1 dagur frá veiði			3 dagar frá veiði			5 dagar frá veiði	
Hitastig í afurð (meðaltal) eftir flakavinnslu	SC: -1 °C	C: 0.5 °C	AB: 2 °C	SC: -1 °C	C: 0.5 °C	AB: 2 °C	SC: -1 °C	C: 0.5 °C
Áætlað ferskleikatímabil (dagar)	10+	8	6	10	6	5-6	10	4
Áætlað geymsluþol (dagar)	15-17	12-13	10	15-16	10-12	8-9	14	9-11
Sjófrakt (6 dagar á markað)								
Geymsluþol e. afhendingu (dagar)	9-11	6-7	4	9-10	4-6	2-3	8	3-5
Ferskleikatímabil e. afhendingu (dagar)	4+	2	0	4	0	0	4	0
Flugfrakt (2 dagar á markað)								
Geymsluþol e. afhendingu (dagar)	NA	10-11	8	NA	8-10	6-7	NA	7-9
Ferskleikatímabil e. afhendingu (dagar)		6	4		4	3-4		2

SC = superchilled/undirkæling; C = chilled/kælt; AB = abused/hitaúlag; NA = not available/ekki til