

## Invitasjon til lansering av kvalitetsstandard for sjøfrossen filet



Foto: Møreforsking

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

**Dato: 24.04.18 kl. 12:15-12:30**

Sjøfrossen filet er et høykvalitetsprodukt som blir filetert og innfrys til  $-20^{\circ}\text{C}$  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 sjøfrossen filet utviklet en felles **kvalitetsstandard** som ved hjelp av seks kontrollpunkt sikrer topp kvalitet. Standarden lanseres under fiskerimessen Seafood Expo Global Brussel 24.april 2018.

### Program

1. Fra idé til ferdig standard- ved *Møreforsking Ålesund AS*.
2. Standardiseringsarbeidets betydning for markedsføring av sjøfrost 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*.

