

Bilag 1

Udbytte beregning uge 8

	Antal Fisk	Vægt i g	Svind i g	Svind i %	Udbytte i %	Antal dåser
Urenset fisk til saltet og røget produkt.	50	658				
Renset fisk til saltet og røget produkt.		508	150	23	77	
Efter røgning		413	245	37	63	5
Urenset fisk til paneret og stegt produkt.	50	663				
Renset fisk til paneret og stegt produkt.		475	188	28	72	
Efter stegning		535	128	19	81	11 (kun 50g stk.)
Urenset fisk til dampning.	50	691				
Renset fisk til dampning.		515	176	25	75	
Efter dampning		482	209	30	70	5
Urenset fisk til tomat. (Filet)	100	1354				
Renset fisk til tomat. (Filet)		626	728	54	46	
Efter dampning		572	782	58	42	6

Tabel 2 : Viser udbytte ved forarbejdning af brisling i uge 8.

Udbytte beregninger uge 13 :

	Antal Fisk	Vægt i g	Svind i g	Svind i %	Udbytte i %
Urenset til saltning og tørring (hel fisk)	25	344			
Efter saltning og tørring (hel fisk)		86	258	75	25
Urenset fisk til saltet og tørret produkt.	25	334			
Renset fisk til saltet og tørret produkt.		265	69	21	79
Efter saltning og tørring (renset fisk)		66	268	80	20
Urenset fisk til saltet og røget produkt.	25	326			
Renset fisk til saltet og røget produkt.		263	65	20	80
Efter saltning og røgning		208	118	36	64
Urenset fisk til stegt produkt.	25	328			
Renset fisk til stegt produkt.		252	72	23	77
Efter stegning		168	160	48	52
Urenset fisk til paneret og stegt produkt.	25	324			
Renset fisk til paneret og stegt produkt.		260	64	20	80
Efter panering/ stegning		273	51	16	84
Urenset fisk til paneret og friture stegt produkt.	25	331			
Renset fisk til paneret og friture stegt produkt.		261	70	21	79
Efter friture stegning		299	32	10	90
Urenset fisk til dampning.	25	316			
Renset fisk til dampning.		248 (166)	68	22	79
Efter dampning		153	13	7,8	92
Urenset fisk til syre marineret(filet)	25	319			
Renset fisk til syre marineret.(vægt af filet u/ skind)		192	127	40	60
Efter syre marinerer		-	-	-	-
Urenset fisk til butterfly filet stegt i eddike.	25	323			
Renset fisk til butterfly filet stegt i eddike. (vægt af butterfly filet)		219	104	32	68
Efter stegning + eddike		239	84	26	74

Tabel 3 : Viser udbytte ved forarbejdning af brisling i uge 13.

