

Bilag 1

Udbytte beregning uge 35 (konserves)

		Antal Fisk	Vægt i g	Svind i g	Svind i %	Udbytte i %	Antal dåser
1	Saltet og røget produkt (olie/citron) hel fisk.	30	697				
	Saltet og røget produkt renset fisk.		554	143	20,5	79,5	
	Efter salt og røgning		444	253	36,3	63,7	5
2	Stegt produkt (olie/citron) hel fisk	30	727				
	Stegt produkt renset fisk		573	154	22,6	77,4	
	Efter stegning		464	263	36,2	63,8	2
3	Stegt produkt (olie/citron) hel fisk (samme som prod. 2)	%					
4	Dampet produkt (olie/citron) hel fisk.	30	671				
	Dampet produkt. renset fisk.		532	139	20,7	79,3	
	Efter dampning		473	198	29,5	70,5	5
5	Tobis i tomat hel fisk.	50	1134				
	Makrel i tomat. renset fisk, fileteret og trimmet. U/skind.		565	569	50,2	49,8	
	Efter dampning		481	653	57,6	42,4	5

Tabel 2 : Viser udbytte ved forarbejdning af tobis i uge 35.

Bilag 2

Udbytte beregning uge 39 - 42

		Antal Fisk	Vægt i g	Svind i g	Svind i %	Udbytte i %
8	Saltet og tørret produkt hel fisk.	10	206			
	Saltet og tørret produkt renset før tørring		165	41	19,9	80,1
	Efter tørring		47	159	77,2	22,8
9	Sojamarineret og tørret produkt hel fisk.	10	241			
	Sojamarineret og tørret produkt renset før tørring		193	48	19,9	80,1
	Efter tørring		61	180	74,7	25,3
10	Saltet og røget hel fisk.	10	241			
	Saltet og røget Renset, fileteret og trimmet m/skind		195	46	19,1	80,9
	Efter røgning m/skind		149	92	38,2	61,8
11	Stegt på pande. hel fisk.	10	211			
	Stegt på pande Renset og hovedafskåret		164	47	22,3	77,7
	Efter stegning u/skind		147	64	30,3	69,7
12	Monuieret og stegt på pande. hel fisk.	10	228			
	Monuieret og stegt på pande Renset og hovedafskåret		182	46	20,2	79,8
	Efter stegning u/skind		182	46	20,2	79,8
13	Paneret og friture stegt. hel fisk.	10	233			
	Paneret og friture stegt. Renset, fileteret og trimmet u/skind		184	49	21,0	79,0
	Efter stegning u/skind		190	43	18,5	81,5
14	Dampet. hel fisk.	10	232			
	Dampet. Renset, fileteret og trimmet u/skind		181	51	22	78
	Efter dampning u/skind		158	74	31,9	68,1

		Antal Fisk	Vægt i g	Svind i g	Svind i %	Udbytte i %
6	Syre marineret filet. hel fisk.	10	237			
	Syre marineret filet. Renset, fileteret og trimmet u/skind		104	133	56,1	43,9
7	Paneret og stegt i eddike. hel fisk.	10	223			
	Paneret og stegt i eddike. Renset, fileteret og trimmet u/skind		101	122	54,7	45,3
	Efter stegning.		136	87	39,0	61,0

Tabel 3 : Viser udbytte ved forarbejdning af tobis i uge 39 - 42. Der blev lavet udbytte beregning på 10 fisk for hver gruppe.