Fiskene sorteres hvorefter de køres til kølelager. Det færdige produkt pakkes, opbevares og transporteres iht. produktionsvejledningerne. Produkterne er mærket til engros- og detailmarkedet. Produkterne forventes videreforarbejdet. Holdbarheden iht. produktionsvejledningerne.

**Modtagelse og opbevaring**

1. Fisken modtages fra fiskerne.
2. Fisken Indhandles iht. indhandlingsinstruks.
3. Fiskene sættes på råvarelager ved max 5°C. Fisken skal være vel iset under opbevaring.

**Fremstilling af saltfisk**

1. Fiskene ises.
2. De isede fisk opbevares iht. produktionsvejledningen.
3. Efter opbevaring skylles fiskene.
4. Fiskene flækkes iht. produktionsvejledning, og affaldet kommes i kasser som er mærket til affald, der løbende fjernes.
5. De flækkede fisk lægges lagvis med saltlage i kar. Saltning iht. produktionsvejledning

Karrene opbevares ved en temperatur på 5 - 7 °C.

1. Efter saltningen drænes karet for saltvand.
2. Fiskene lægges lagvis med salt i kar. Saltningstid jf. produktionsvejledning. Karrene opbevares ved en temperatur på 5 - 7 °C.
3. Fiskene tages op af karet. Sorteres og rystes fri for salt.
4. Fisken lægges lagvis med salt i scantainer.
5. Mærkning af scantainer.
6. Scantainer opbevares på køl ved max 5 °C.

15. Scantainerne afskibes.

Kasser og kar som genbruges skal vaskes. Kemi iht. rengøringsmanual.