



## PROSEDYRE FOR PRØVETAKING AV FROSSEN INDUSTRIREKE

### Registrering av tineprøve

Rekeprøven skal registreres på eget skjema med opplysninger om: Fartøynavn, fartøyreg.nr, fangstfelt, fangstperiode, leveringsdato og prøvedato. Videre skal skjema inneholde rubrikfelt for hver enkelt prøve med nøyaktige opplysninger om: fangstdato, emballasjevekt, blokkvekt med emballasje, blokkvekt uten emballasje, netto tint vekt, vanntrekk (i prosent), diverse utkast<sup>1</sup> (i gram), diverse utkast (i prosent), vanntrekk + diversetrekk (i prosent), prøvevekt (i gram), krillutkast (i gram), annet utkast (i gram), vekt produserbar vare (i gram), sum krill- og annet trekk (i prosent), antall reker i prøven og stykketall pr kg. Eksempel på prøveskjema følger vedlagt. Prøveskjema vedlegges brygge-/sluttseddel.

Ved levering på nøytrale fryselager skal tineprøveskjema vedlegges landingsseddel.

### Innveieing av tineprøve

Utvelgelsen av prøvepartiet skal basere seg på tilfeldig utvalg av blokker/sekker, fordelt over hele fangstperioden. De enkelte prøveblokkene/ sekkene skal innveies over godkjent vekt (+/- 10 gr) i frosen tilstand inkl. emballasje. Bruttovekt påføres den enkelte blokk/sekk, og de enkelt bruttovekter journalføres sammen med tilhørende fangstdato. Skipper/rederi skal ha gjenpart av alle opplysninger vedr. prøvepartiet.

For å få et mest korrekt vanntrekk skal det benyttes vekt av emballasje i tørr tilstand for beregning av tara av landet fangst. Samme emballasjevekt skal brukes i tineprøveskjema.

### Tining og avrenning

Prøvene settes til tining i temperert lokale (18 –25°C) i inntil ett døgn. Emballasjen skal ikke sprettes/fjernes, uten i de tilfeller hvor det er pakket flere blokker i *en* ytteremballasje (eksempelvis russiske forpakninger).

Etter tining ( $\div 4$  til  $\div 2^{\circ}\text{C}$  i kjernetemperatur) fjernes emballasjen og rekene overføres til egnede kasser før vannbad. Kassevekten skal være kjent, og helst påført hver enkelt kasse. Videre skal kassene være utformet på en slik måte at vannet trenger gjennom kassen uten at fragmenter fra prøvepartiet følger med (kasser med små hull).

Rekekassene settes i vannbad (10 –15°C) i 30 minutter for å tine eventuelle isrester. Etter av-ising tas kassene ut av vannbad og plasseres utover i lokalet. Rekene skal stå til avrenning i inntil to timer. Etter avrenning veies rekekassene og fratrekkes kassevekt. Prøvevekten påføres skjema.

### Veie- og telleprøve

Det tas ut enkeltvise telleprøver på ca 1 kg av hver rekekasse. De enkelte telleprøvene veies nøyaktig på godkjent vekt (+/- 1gr) før den helles ut over arbeidsbenk/ bordplate hvorpå rekene telles opp i stykketall. Krill<sup>2</sup> og fisk (med eventuelt annet utkast) veies opp hver for

<sup>1</sup> Eventuelt utkast som tas ut av prøvepartiet før det er beregnet vanntrekk.

<sup>2</sup> Reke mindre enn 6 cm, målt fra forkant av øyet til bakerste halespiss.

seg. Eventuelle ”knuste” reker, dvs. reker som er sundklemt og lignende, og som ikke er egnet for produksjon, inngår i rubrikken for annet utkast. Reker som er delt i stykker, settes sammen til hele reker og telles deretter. Resultatene påføres prøveskjema i tilhørende rubrikker.

Antall reker pr. kg beregnes utfra telleprøven hvor antall reker divideres på vekten fratrukket for krill, fisk og eventuelt annet utkast.

## Beregning av rekekvantum

Ved summering av prøveskjema (dividert på antall prøver) finner en den gjennomsnittlige verdiene av prøvene. Prosentatsene for vann- og krilltrekk skal beregnes ut fra ulike basistall i henhold til innveid fangst. Det er derfor svært viktig å ta hensyn til dette under den videre utregningen av fangsten. Trekk for **vann** og **diverse utkast** beregnes i prosent av **frossen vekt uten emballasje**. Trekk for **krill** og **annet utkast** beregnes av rekekvantum *etter* trekk for vann mm.

## Regneeksempler.

### Størrelsesgruppe:

Antall reker pr kg finnes av rubrikkene ”antall reker i prøven” dividert på ”vekt produserbar reke”.

### Beregning av rekefangsten:

Netto rekefangst beregnes fra følgende:

#### **Innveid fryst vekt uten emballasje.**

- % trekk for vann

- % trekk for fisk mm.

**= Rekekvantum med krill og annet utkast**

- % krill

- % annet utkast

**= Netto produserbar reke (til sluttseddel)**