

# TUOREEN MUIKUN KOKO- JA TUOTELUOKITUS

*Muikku – Coregonus albula*

Muikku-nimellä myydään ainoastaan järviolueelta pyydettyä muikkua.  
Merialueelta pyydetty muikku myydään joko merimuikku- tai maiva-nimellä.

Muikku ja maiva jaetaan eri kokoluokkiin seuraavasti:

|                    | Kalan pituus / cm * | kpl / kg | kg / kpl    |
|--------------------|---------------------|----------|-------------|
| <b>neulamuikku</b> | alle 10             | yli 100  |             |
| <b>pieni</b>       | 10–12               | 60–100   | 0,010–0,016 |
| <b>keskikoko</b>   | 12–16               | 25–59    | 0,017–0,040 |
| <b>iso</b>         | yli 16              | alle 25  | yli 0,040   |

\*kalan pituus mitataan leuan kärjestä pyrstön kärkeen



Muikun/maivan ulkonäkö saattaa vaihdella pyyntialueesta riippuen.

## MUIKKU JA MERIMUIKKU / MAIVA TUOTTEET:

### Kokonainen

- kala toimitetaan kokonaisena yllä olevien kokoluokkien mukaisesti lajiteltuna

### Perattu

- kala on avattu, munuainen ja suoli poistettu

### Perattu päätön

- kala on avattu ja pää, munuainen ja suoli poistettu

### Puhkottu

- kala on avattu, sisäelimet poistettu. Munuainen jää kalaan.

### Puhkottu päätön

- kala on avattu, pää ja sisäelimet poistettu. Munuainen jää kalaan.

### Filee

- kala on fileoitu



# YLEISTÄ MUIKKUJEN JA MUIKKUTUOTTEIDEN TOIMITTAMISESTA MYYNTIIN

Kalat on jäädytettävä välittömästi noston jälkeen sulavan jään lämpötilaan (0–3 °C) ja huolehdittava, että kylmäketju ei missään toimitusketjun aikana katkea.

Kalat lajitellaan edellä mainittuihin kokoluokkiin, mikä ilmoitetaan tuotteen pakkausmerkinnöissä.

## **Kalat pakataan**

- uusiin elintarvikekäyttöön soveltuviin kertakäyttölaatikoihin
- ostajan kanssa sovitulla tavalla

## **Pakkaukseen merkitään**

- tuotteen nimi ja tieteellinen nimi
- tuotteen kokoluokka
- tuotteen paino
- pyyntialue ja -päivä
- pyydystyyppi
- merestä pyydetyn kalan erän tunnistenumero
- kalastajan nimi ja yhteystiedot

Kalat kuljetetaan elintarvikelain määräämissä lämpötiloissa.



Pro Kala

Pro Kala ry  
Pasilankatu 2, 5. krs  
PL 115, 00241 HELSINKI  
[www.prokala.fi](http://www.prokala.fi)



Osittain EMKR  
rahoittama julkaisu